



そらちワインと 造り手を訪ねて

Winery
&
Vineyard



上／次男の太地さん。家族とともに、
広大なブドウ畑とYAMAZAKI
の味を守っています。
左／日本ワイナリーアワード最高ラ
ンクの五つ星に2019年から毎年
選ばれ続け、その名は全国区。VIP
が集まる様々な国際会議などにもワ
インを提供しています。

**地元へ愛される
ワイナリーを目指します**

毎年、地元の小学生が課外学習
で圃場を訪れ、本物のブドウの木
や葉っぱ、房などを見ながら、品種
の勉強をしています。「子どもたち
が大人になり、道外に出たときに、
ワイン産地三笠で育ったことにア
イゲンティティを持って生きていっ
てほしい」という想いから、YAMA
ZAKI WINERYでは受け入
れをしています。

一方、少しお値段が高めの空知
産ワイン。「最近、市民が法事な
どでYAMAZAKIのワインを
飲んでくれるので、嬉しいです。
今後は、購入しやすい価格帯のワ
インを揃え、地元
の方からより親し
みを感じてもらえ
るワイナリーであ
りたいです」と太地
さんは話します。



時が醸成した大地の記憶と 家族の物語

YAMAZAKI WINERY

Yamazaki Winery

北 北海道三笠市達布で、代々農家
だった山崎和幸さんが、当時
北海道ではほとんど栽培されてい
なかつたピノ・ノワールを1998
年に植えたのがYAMAZAKI
WINERYのはじまりです。
2002年には醸造免許を取得し、
自社畑で育てたブドウだけでワイン
を造っています。和幸さんが始めた
ワイン造りも、今では、醸造を長男
の亮一さん、栽培を次男の太地さん
の二人がその中核を担っています。
遠い昔、海底だった畑の土には、酸
やミネラルが豊富に含まれています。
YAMAZAKIが目指しているの
は、繊細で酸味の豊かな、エレガント
な味わいです。そのため、栽培も醸
造も人間本位ではなく、季節の移ろ
いとブドウの生長に足並みを揃え
て、すべての作業を進めています。
太地さんは、「父は、人々が農村に
集う農村文化の形成を目指してブ
ドウ栽培を始めました。父の思いを
引き継ぎ、僕たちが、かつて炭鉱で栄
えていた時代のように、ワインの力
で地域としての魅力や可能性を取り
戻したい」と熱い想いを語ります。

有限会社 山崎ワイナリー

☎ 北海道三笠市達布791-22
🕒 10:00~17:00
(土日・祝日のみ営業。)
(11~4月は15:00まで)
☎ 01267-4-4410
☎ 01267-4-4411
✉ mail@yamazaki-winery.co.jp
🌐 http://yamazaki-winery.co.jp/



<SAUVIGNON BLANC/750ml>

WINERY DATA

畑の見学 SHOP

- 主な栽培品種：バカスカ、ピノ・ノワール、ケルナー、ツヴァイゲルト
レーベ、メルロー、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、
ピノ・グリ、他
- 生産本数：約4万5000本/年 ●栽培面積：12ha
- ファーストヴィンテージ：2002年
- ラインナップ：PINOT NOIR /750ml CHARDONNAY /750ml
PINOT GRIS /750ml 他
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト・e-mail・FAX