

# 美酒に人あり

リンゴの程よい甘さが、その名の通りはしける気泡とともに口の中に広がる。深川市特産のシードル(発泡性果実酒)「りんごのぷちぷちワイン」。炭酸は発酵時に自然発生したもので、アルコール度数は4・5%と低め。軽い口当たりが女性に人気だ。

米どころとして知られる深川。実は、120年前から続くリンゴの産地でもある。試作段階から原料のリンゴを供給する生産農家で、同市音江町で藤谷果樹園を営む田川大輔さん(37)は、「シードルもある。リンゴ狩りもある」と多くの人が深川を訪れてくれるようになれば」とその思いを語る。

シードルは特産品の付加価値

深川振興公社「りんごのぷちぷちワイン」  
—深川市



リンゴを箱詰めしながら、シードルへの思いを語る田川大輔さん

## 売り出せ「隠れた名産」

値向上のため、農家や市、市内の拓殖道短大などでつくる「ふかがわ地域資源活用会議」が2007年度に試作を開始。市の第三セクター深川振興公社が醸造を増毛フルーツワイナリー(留萌管内増毛町)に委託し、4年前に発売した。初年度の生産は1500本だったが、人気の高まりとともに年々増産。本年度は4200本を造った。

生産農家の窓口役でもある田川さんによると、早もぎせず最もおいしい時期に収穫した生食用リンゴのうち、形や色づきは悪いが味には問題のないものを原料として出荷している。品種は収穫状況により毎年変え、本年度は紅將軍やハックナインなど12種類をブレンド。「一つ一つ手間をかけて育てたリンゴで造ったシードルなんです」と胸を張る。

今夏には田川さんのリンゴ園に近い丘に建設中の市の醸造施設「地域資源活用施設」が完成する予定で、関係者念願の自前の醸造が実現する。施設には観光案内人が常駐し、観光客に地域の観光地やイベントを紹介する構想で、地元ではシードルを核にした地域振興に期待も高まっている。田川さんは「深川といえは、シードルといわれるようになりたい」と張り切っている。



深川のシードル「りんごのぷちぷちワイン」

(草間康弘)

親族や友人が集う新春の席に欠かせないお酒。日本酒、ワイン、ビールと種類、銘柄はあまたあれど、造り手たちの熱い思いは変わらない。町おこしから究極の一杯まで。道央各地のこだわりの美酒と携わる人模様を紹介する。

<メモ>330ml入り735円。深川市の道の駅「ライズランドふかがわ」、JR深川駅物産館、アグリ工房まあぶで販売。インターネットサイトの「深ナビ」でも購入できる。問い合わせは深川振興公社☎0164・26・3333へ。