

探訪 北の風景 67

秋のワイン祭り 十勝管内池田町

青木和弘

十勝ワインの里・池田町は前日の雨もあがり心地よく晴れ渡っている。10月6日、池田町観光協会主催「秋のワイン祭り」の会場は、JR池田駅の背後の丘にある、ワイン城の隣のイベント広場だ。10時半開場の1時間前には、臨時駐車場から会場入口まで長い列ができていた。リピーターが多いと聞いていたが、キャンプ用のテーブルや椅子を携えたグループも多い。立席のパーベキュースタイルと思っていたが、どうやら、どっしりと腰をすえて飲む構えだ。

入場口でチケットの半券と引き替えに皿とコップと割り箸を受け取る。ワイン樽と焼肉台に近い場所にレジャーシートを広げ、さっそくワインを注ぎに



行く。十勝ワインで最もポピュラーな「トカupp」の赤と白、町民用ロゼと特製グレープジュースが飲み放題で、道産牛肉の炭火焼が食べ放題だ。大人気なのが牛の丸焼きで、3頭分の半身（600人前）を6つの焼台で10時間かけて炭焼きする。塩とコショウだけの味付けだが、さしが入った軟らかな肉は口の中にうま味がにじみ出て実にうまかった。この丸焼きの技術は1972年、池田町が米国の酪農経営を学びに派遣した町職員が日本に初めて持ち帰ったものだという。このほか、牛ハンバーグやソーセージ、野菜などもあり、専用の大鍋で作る豪快な「チャンチャン焼」もなかなかいける。これらはすべてチケット代（大人5000円）に含まれている。飲み放題以外の十勝ワインも有料で試飲でき、ビールやノンアルコール飲料、おにぎりやジャガバター、サケの串焼き、菓子なども販売している。

「秋のワイン祭り」が始まったのは1974年。ワイン城落成祝賀会が1回目とされ、今年で46回になる。同観光協会によると、本年は4300人分のチケットを発行して完売。例年、町外からの来場者が圧倒的に多い。当日の運営を担った町民ボランティアは約100人。現在も町民手作りのイベントである。

ちなみにこの日、午前10時半から午後2時まで飲んだワインの量は8170リットル。来場者数で単純に割ると1人1・9リットルにもなり前回の倍に近いというから驚きの量だ。確かに牛肉



大人気の牛の丸焼きは半身を10時間かけて脂肪をたらたらと焼き溶かしながらじっくり焼き上げる。切り離れた肉は網で少し焼いた後、スライスしてから手渡される。軟らかく肉汁のしみ出る肉は実にうまい

と爽やかな酸味の辛口ワインは抜群の相性なうさ、来場者は酒豪ぞろいなのだろうが、それにしても恐ろしい量だ。確かに午後を回ると敷物に横たわる人の姿も目に付いた。牛肉は1300キロが胃袋に消えた。私もひたすら飲んで食べ、青空の広がるのどかな田園風景に癒された一日になった。

池田町を十勝ワインの町にしたのはワイン町長と呼ばれた故丸谷金保氏だ。丸谷氏が1948年（昭和23年）、29歳のときに書き上げた論文「池田町の新しい姿」が、池田町開基50周年記念懸賞当選論文になって、「池田町史」に掲載されている。農家経営の発展には田畑の作付けだけでは限界となり畜産の重要性が高まること、農地改革で土地を得た農民の意識改革が町発展の原動力になることなどが論じられている。1957年、37歳で町長に就任した丸谷氏は、池田でも実を付けるヤマ



ワインを注ぐ参加者。写真上部に見えるのがワイン城。ワイン祭りの参加者は4300人。ほとんどが町外からでリピーターも多い。昨年は台風のため中止となったが、今年は、そのうさを晴らすような好天に恵まれた



町民ボランティアが焼台に肉やソーセージなどを配ってくれる。知らない客が、焼き上がったばかりの肉をどさっと皿に盛ってくれた。のどかで、参加者同士の和気あいあいとした雰囲気が心地いい

ブドウに着目し、ワイン作りに適したブドウ栽培にチャレンジするのだが、その中心を担ったのが、当時の農業青年たちだ。ブドウ栽培と品種改良、ワインの生産・加工、販売まで、すべてを地域住民や自治体が主体となって取り組む姿勢を貫いたことで、外部資本の介入を許さず、その後の「一村一品運動」の手本になっていった。

十勝ワインは、池田町直営のワイナリー「池田町ブドウ・ブドウ酒研究所」が独立会計で経営。創業1963年（昭和38年）。職員49人（契約職員等を含む）。2018年度の事業収益8億2900万円、同営業収益7億7200万円。現在、ワインやスパークリングワイン、ブランデー、甘味果実酒、リキュール、ジュースなど約50種の製造・販売と、耐寒性醸造用ブドウの開発などをおこなっている。