

先進7カ国（G7）気候・エネルギー・環境大臣会合 二つの歓迎レセプションで余市町のワインを提供！

5月に行われる先進7カ国（G7）広島サミットに先駆け、4月15、16日の2日間、札幌市で開催された「気候・エネルギー・環境大臣会合」。北海道を訪れた関係各国の来賓をもてなす二つの歓迎レセプションで、余市町のワイナリーのワインや余市町産のブドウを使ったワインが提供されました。

歓迎レセプションは、14日夜に開かれた北海道や札幌市など地元主催のレセプションと、政府が15日夜に開催したレセプションの2つ。地元主催のレセプションでは、北海道中から選んだワインや日本酒、ビール、ウイスキーなどのドリンク類が提供され、13種類のワインの一つとして「ドメーヌ タカヒコ」（余市町登町）の『ナナツモリ ピノ・ノワール 2021』が振る舞われました。

一方、政府が15日夜に開催した歓迎レセプションでは、ウェルカム・ドリンクの一つに「キャメルファームワイナリー」（同）の『キャメルブリュット メトド トラディショナル ブラン・ド・ノワール 2015』が登場。続くレセプションでは、料理と合わせて「平川ワイナリー」（余市町沢町）の『ポンセテール・ド・ヨイチ 2021』、『ローブ グランドキュベ 2016』が提供されました。

さらに、余市町で2代にわたってワイン用ブドウを育てている木村農園のブドウを使った「10R ワイナリー」（岩見沢市）の「こことあるシリーズ 2021 シャルドネ」も採用され、政府主催のレセプションでは、もてなしのために用意された4本すべてが、余市町のワイナリー、町産ブドウのワインがセレクトされた格好となりました（写真）。



余市町は、現在、町をあげてワイン産業での地方創生に取り組んでいます。その活動の一つとして、265年以上の歴史を誇るワイングラスの老舗、リーデル社と包括連携協定を締結しました。その縁があって今回の政府主催のレセプションでは、リーデル・ジャパン（RSN Japan 株式会社：ウォルフガング・アンギヤル）が「リーデル・ヴェリタス」シリーズの「シャンパーニュ・ワイン・グラス」や「オークド・シャルドネ」など、約350脚のワイングラスを無償貸与しました。

齊藤啓輔余市町長は、「国際的な舞台で、余市町のワインが花開いたことは非常に喜ばしいことです。もともとワインの世界には“テロワール（ブドウを取り巻く風土）”を大切にする考え方があります。ワイン用のブドウの栽培において、農薬や化学肥料の使用を減らすことで土壌の持つ力をよみがえらせ、その土地固有のワインの味わいを表現する考え方です。余市町のワイナリーやワイン用ブドウ農家の多くも、このような環境負荷への低減や、サステイナブルな農業に取り組んでいます。これからも日本有数のワイン用ブドウの産地・余市町で、地球規模の課題に挑戦しているワイナリーや農家にぜひご注目ください」と話しています。

〈本件に関するお問い合わせ先〉

余市町役場 総合政策部 政策推進課

電話：0135-21-2117（課直通）

お急ぎの場合：090-2254-2340（本間）

mail: s.cyousei@town.yoichi.hokkaido.jp