

# 北海道ワイン株式会社（北海道）

～ワインづくりで北海道の農業を支える～

## 1. 豊かな北の大地で、北海道産葡萄だけを使い、ワインづくり

1974（昭和49）年、豊かな大地をもつ北海道が農業政策の転換から荒れた田畑と化すのをみて、この大地を生かす方法はないかと考え、ドイツ・ライン地方に似た気候であったことからワイン作りを直感した創業者が葡萄栽培を始めたことが、北海道ワイン（株）の創業のきっかけである。現在では道内に契約栽培農家350戸を持ち、葡萄栽培面積約540ha、年間3700tの入荷量は道内葡萄生産量の約3割を占めている。どんなに売れても決して輸入の原料は使用せず、逆に商品を品切れにすることで、自社商品の特徴を保ち続ける。

また、町おこしの種を探している自治体と連携し、その地域の果実を生かした御当地ワインづくりに協力し、現在37もの地域ワインを手がけている。豊かな北の大地を守るためには、北海道農業をしっかりと支えなくてはならないとの創業者の経営方針からである。

## 2. くだもの農家を豊かにしたい、「天使の雫」はこうして生まれた

そもそもワインの製法そのものは公知のものであり、商標を積極的に活用しても特許は無縁という意識が社内にあった。それまで保有していた特許は葡萄の運搬機具に関するものしかなかった。

ところが昭和56年、酒類評論家の穂積忠彦氏との出会いが「特許」との出会いとなった。創業者は、小樽市近郊はフルーツ街道と呼ばれるくだものの産地で、豊作にもなると価格が大きく下がり、農家にとって安定した収入源とならないことを知っていた。そこで道産くだものを活用した新たな飲み物を作ることによって安定した出荷先を確保し、農家の経営安定の一助となりたいとの創業者の希望に、穂積氏が自身の研究と経験を話されたことから研究開発が始まった。

それは麹菌とワイン醗等を使ってビール類似の新しい発泡酒を作るというものであった。澱粉を使う発泡酒の試作は、ワイン以外の生産設備を持たない同社にとっては苦労でもあった。麹菌と醗は通常ビール製造には用いないため、新たな製造法特許になるのではないかと気が付いたのは実用化の目処が付いた頃である。特許公報、特許庁ホームページ内の特許電子図書館（IPDL）、特許情報検索システム（PATOLIS）、弁理士等を利用してビール等の製造法特許等を調べ、出願に踏み切った。同時にアメリカ等海外への特許出願も行った。

## 3. 発泡酒の製造法特許のライセンスで地域経済に貢献

北海道産の果物を利用した発泡酒製造は、現在、道内1箇所の市町村とライセンス契約が結ばれ、地域の果実を生かした発泡酒が生産されている。地域経済や地域産業に貢献するという経営理念に基づき、今後も積極的にライセンスを行う予定である。ただし、原料は必ず北海道産に限定するという条件は変更しないつもりである。

【特許活用製品】



果汁と麦汁を発酵させた発泡酒

●会社概要

代表者：代表取締役社長 巖村 彰禧  
所在地：北海道小樽市朝里川温泉1丁目130  
創 業：1974（昭和49）年  
資本金：3億4700万円  
従業員：92名  
主要製品：ワイン・ビール・発泡酒