

## ふらのワイン（コラム まちの貴重な文化財）

### 読みもの・コラム

投稿者：：

Posted on：2022-5-15 0:00:00

広報ふらの・コラム「まちの貴重な文化財」No.11

5月号で紹介するのは市民の食卓を彩る食の文化財「ふらのワイン」です。



#### 11 まちの貴重な文化財

### ふらのワイン

#### 市民の食卓を彩る「食の文化財」

富良野市民の食卓を彩り、ファンに愛されて名実ともに成熟した我がまちの地酒・ふらのワイン。農家収入の向上と地場産業育成のため、1972年にぶどう



果樹研究所が設置されてから、今年で50年の節目の年を迎えました。富良野市のワインづくりは、傾斜地や石礫地などの生産性の低い農地に着目して、ぶどう栽培を行った点に慧眼があります。研究所はぶどう栽培と醸造の試験を重ねて、最終的にフランス原産のセイベル系2品種を選定、1977年にはワイン工場を建設し、翌年から赤と白の販売がスタートしました。その後も研鑽を積み重ね、今や銘柄は赤13種、白12種、ロゼ3種を数え、スパークリングとアイスワインもラインナップに加えます。銘柄が増えたことで、愛飲家の嗜好や季節、料理、一緒に楽しむ相手など、様々な条件に応じてワインを選び、楽しむ文化が広がりました。

半世紀をかけて、生産農家と研究所に蓄積・継承されてきた技術力、市民とともに育んだワイン文化から醸造されるふらのワインは、我がまちの「食の文化財」です。

富良野市博物館 ☎ 42-2407

