



Furano Wine Journey 2025

シニアソムリエ高橋克幸さんで行く  
富良野エリアの4つのワイナリーを巡る  
大人の富良野旅3日間



# Pioneering Spirit

## 富良野は、 日本のボルドーになる。



シニアソムリエ 高橋 克幸 (たかはし かつゆき)  
F PLANNING LAB合同会社 代表  
(前 富良野市ぶどう果樹研究所 製造課長)

1988年、岩見沢東高等学校を卒業後、北海道大学大学院農学研究科に進学し、酵素および遺伝子解析の研究に従事。修了後は、群馬県の正田醤油株式会社 発酵研究所に勤務し、発酵科学の基礎を磨く。2000年、富良野市ぶどう果樹研究所（ふらのワイン）に着任。ぶどう栽培・ワイン醸造・販売戦略まで、ふらのワインのあらゆる領域に携わり、地域のワイン造りを支えてきた。2005年には、日本で初めて世界基準を満たすアイスワインの製造に成功。以降、日本ワインコンクールの審査員も務め、国内におけるワイン品質評価と技術向上に寄与している。2024年4月、長年の経験を生かし、“土づくりからペアリングまで”を一貫して支えるワイン専門コンサルタントとしてF PLANNING LAB合同会社 を設立。栽培、醸造、プロデュース、テイスティングまでを横断的に担う、日本でも数少ない“総合ワインコンサルタント”として活動が続けている。

この言葉を最初に口にしたのは、シニアソムリエの高橋克幸氏（F PLANNING LAB合同会社 代表）である。誇張でも願望でもなく、彼が四半世紀もの間、富良野の大地と向き合い続けた日々から静かに導き出された“確信”にほかならない。富良野盆地は、夏は刺すような日差しがぶどうの樹を揺らし、冬には氷点下30℃に迫る冷気が畑を沈黙させる。極端ともいえる寒暖の振れ幅は、果実を鍛え、香りを研ぎ澄ませ、豊かな奥行きを帯びた味わいを育んできた。

その一方で、近年の地球温暖化が、ボルドーの主力品種であるメルローやカベルネ・ソーヴィニヨンにとっての“必須条件”である積算温度を、この地にもたらし始めている。積算温度の上昇は人の手によるものではない。しかし、その変化を見逃さず、未来の可能性として読み取ったのが高橋氏だった。「北海道では難しい」と言われた品種への挑戦は、20年前から静かに続けられてきた営みだ。厳しい環境に向き合いながら、その年ごとの気象を読み、畑と対話し、失敗さえも次の一步へとつなげてきた。長い時間をかけて育まれた“富良野のポテンシャル”。それはようやく輪郭を帯び、確かな実感として語られる段階に至っている。

### 銘醸地・富良野。

ワインを愛する人々にとって、“いつか訪れたい地”から、“必ず訪れるべき地”へ。

この土地は今、静かに、しかし確かに、新たなステージへ歩み出している。

# Furano Story

## 明日の農業を紡ぐ、ぶどう栽培。

1972年。木造平屋の小さな建物に、必要最低限の機材だけを並べて静かに幕を開けた富良野市ぶどう果樹研究所——北海道で2番目のワイナリーとして生まれたその場所は、派手さとは無縁の、実直な挑戦の出発点だった。

公務員が畑に出てぶどうを育て、収穫し、醸造し、さらに販売までを一貫して担う。自治体がワイン造りに踏み出すという取り組みは、当時としても極めて珍しいものだった。

けれど、そこに“話題性”だけを求めたわけではない。

石が多く、大型機械も入らない傾斜地——生産性の低い農地を、もう一度ひらくために。農業従事者の所得向上を図ること。耕作放棄地を減らし、新たに農と向き合う人をこの地に迎え入れること。ワイン用ぶどうの栽培は、富良野の未来をつくるための、静かで力強い農業振興だった。

その一房一房の先に、明日の富良野が実っていく。

そんな信念が、この土地のワインを今日まで支えている。





# Furano Story



それぞれの  
想い。

富良野市ぶどう果樹研究所でワイン用ぶどうの栽培が始まってから、半世紀あまり。  
いま、この富良野盆地には4つのワイナリーが穏やかに息づいている。

創業の背景も、歩んできた道のりも異なる。それでも、この土地の気候と風土に真摯  
に向き合い、富良野ならではの一本を生み出したい——その想いは、どこも変わらない。

「分からないことがあれば教えあう。個性が違うから、喧嘩にならないんだよ。」

ある生産者はそう微笑んだ。“同業者＝ライバル”という構図が、この地には不思議と  
存在しない。

それぞれのワイナリーから眺める景色は少しずつ異なる。それでも皆、十勝岳連峰の  
鋭い峰を同じ方向に見つめながら歩んでいる。まるで、同じ空を仰ぐ仲間が、静かに歩  
幅をそろえて進んでいるかのように。

知見を惜しみなく共有し、互いの挑戦を讃えあいながら、ワインを通じて地域の未来  
をともに育てていく——その姿こそ、このエリアの何よりの財産である。

# Furano Story



富良野だから、  
出来ること。

“富良野”と聞いて、まず心に浮かぶ景色は何だろう。

夏を彩るラベンダーの紫、冬の澄んだ空気きらめく雪原、そして物語の舞台として知られる「北の国から」。

日本を代表する自然美と人の営みが織り重なるこの地には、まだ静かに息づくもうひとつの魅力がある。

——ワインを軸にした、富良野らしい“本物”に出会う旅だ。

ワインリゾート富良野。

ワインとともに、“富良野らしさ”の奥行きをゆっくりと味わう旅。

この土地の景色、この季節の食材、花の濃淡や雪の静けさまでもが、ワインの余韻をそっと引き立ててくれる。

急がず、飾らず、ただ自然と調和して流れる時間。

ここでしか触れられない体験が、旅人の心に静かな手ざわりを残していく。



# Four Wineries of the Furano Journey



## ふらのワイナリー

（富良野市ぶどう果樹研究所）



富良野の気候と向き合い続けてきた自治体ワイナリー。1972年に開設され、農業振興を目的とした“ワイン用ぶどう”の研究と栽培に取り組んできた。2022年には50周年を迎え、ふらのワインの歴史はこの地とともに成熟を深めている。研究所としての精密さと、地域ワイナリーとしての温かさが共存し、どこか素朴で誠実な味わいが生まれる。富良野の風景をそのままボトルに閉じ込めたような、静かな深みのあるワインだ。



# Four Wineries of the Furano Journey

百年を超えて畑に向き合ってきた多田農園は、野菜農家として培ってきた深い土づくりを背景に、静かにワイン造りへと歩みを進めた。その起点にあるのは、40年以上前に読んだ一冊の本をきっかけに国内のワイナリーを訪ね歩いた経験、そして2006年、ナパ・バレーのワイナリーを巡った旅の記憶である。長い時間をかけて育まれた関心と探求心が、現在のワイン造りの礎となっている。畑の土は柔らかく、掘り返すと生命の厚みが指先に伝わる。その滋味深い土壌が、清らかな果実味を持つ多田農園のワインを静かに支えている。醸造所には、代々受け継がれてきた農家の営みが静かに漂う。“農の記憶”が時を重ねて熟し、一本のワインとして結晶していく。多田農園のボトルには、そんな家族の物語が確かに息づいている。



多田農園  
(TADA WINERY)



# Four Wineries of the Furano Journey



敷地に足を踏み入れると、どこか軽やかな空気が漂う。「やぎとつくるワイナリー」という言葉に象徴されるように、自然と人間、そして動物までもが同じリズムで呼吸するワイナリーだ。2017年、国内最古のワイナリー「まるき葡萄酒」を運営するレゾングループが北海道で創業。ここでは、若い醸造家たちが才能を伸ばし、近年は日本ワインコンクールをはじめ数々の受賞歴を重ねるなど、その実力を確かなものになっている。醸造所には、彼らの研ぎ澄まされた感性と挑戦心がしなやかに息づいている。グラスから立ちのぼるのは、北海道らしい伸びやかな酸と、軽快な果実。風が吹き抜けるような清々しさがあり、飲み手に“余白”を感じさせる味わいだ。



ドメーヌレゾン  
(DOMAINE RAISON)



# Four Wineries of the Furano Journey



静けさの中に力強さを宿す上富良野の地に、独自の哲学を掲げるワイナリーがある。国内最大規模の有機農場を運営するトカプチが、その思想の延長線上に創設した「カムイ・メトツ・ヌプリ」。名はアイヌ語で“神霊が宿る山の尾根”を意味し、この地域の象徴たる十勝岳連峰の気配を、確かにその名にとどめている。畑ではビオディナミに基づき、自然のリズムに寄り添いながらぶどうを育てている。醸造所には、余計な装飾を排した凜とした空気が流れ、誠実で揺るぎない造りの姿勢が静かに表れている。そして、このワイナリーの特徴のひとつが、アンフォラ（テラコッタの素焼き容器）による醸造だ。土を焼き締めた器ゆえの微細な通気性が、果実の純度を保ちながらも、奥行きある複雑さを引き出していく。一本のワインに宿るのは、華やきよりも“大地の重心”。そのストイックで揺るぎない表現こそが、カムイ・メトツ・ヌプリの真髄といえる。

カムイ・メトツ・ヌプリ



# Evenings of Terroir



夕刻、多田農園の畑に張られた白いテントが、まるで舞台装置のように静かに浮かび上がる。

この日だけ現れる“幻のレストラン”へと足を踏み入れると、まず目を奪うのは、夕日とともに満ちるグラスの色。「メルロブラン・ド・ノワール 2024」が纏う淡い金桃色が、沈みゆく光と重なり、その瞬間からこの夜は特別な時間へと変わっていった。美瑛「仲町プラス」木村卓博シェフによる料理は、畑を吹き抜ける風のように軽やかで、一皿ごとに多田農園のワインと寄り添いながら、土地の記憶をそっと呼び起こす。日が沈むとテントの外では虫の音が静かに響き、自然がそのままBGMとなった。ワイン畑を眺めながら、テロワールを五感で味わい尽くす一夜。この場所でしか生まれ得ない、一期一会のディナータイムであった。

## 一夜限りのレストラン





# A Dialogue of Wasyoku and Wine

札幌の奥座敷に灯る、定山溪第一寶亭留 翠山亭

この夜の舞台を任されたのは、第一寶亭留グループ総料理長・夏目智博氏。和食の根幹を支える“出汁”の奥行きを軸に、富良野エリアのワインが持つ透明感と瑞々しい酸を、足し算ではなく“引き算の美学”で重ねていく。昆布と鰹の旨味がそっとほどける瞬間、グラスの中の果実味が静かに立ち上がり、双方の輪郭がより精緻に浮かび上がる。

日本食とワイン——しばしば距離があると思われがちな組み合わせは、ここでは「繊細さ」を共通言語に、確かな調和として息づいていた。

この夜のために用意されたワインは、いずれも“特別”の名にふさわしい一本ばかり。開栓とともに食卓に華を添える、ふらのワイン「スパークリングワイン ピノノワール ロゼ 2022」。北海道の風を思わせるシャープな酸と青草のニュアンスが寄り添う、日本ワインコンクール2024 グランドゴールド賞のドメーヌレゾン「中富良野ソーヴィニヨンブラン 2023」。そして、果実の密度がゆっくりとほどけていく余韻が艶やかな、ふらのワイン「アイスワインフルージュ 2023」。さらに、宝石のような輝きを湛えた、日本ワインコンクール2025「極甘口部門」金賞受賞、ドメーヌレゾン「貴腐 中富良野ケルナー 2024」。

器、香り、余韻——そのすべてが一つの物語を紡ぎ、和食とワインの新たな可能性が静かに花開く。旅の二日目を飾るにふさわしい、深くしなやかな一夜となった。



## 和食 × ワイン

定山溪第一寶亭留 翠山亭



# The Intellectual Heart of Hokkaido Wine



ここから先の数時間は、ワインを「味わう」だけでは決して辿りつけない、知の深層へと潜る体験となった。センター長・曾根輝雄教授に導かれ、まずは研究センター棟のイノベーションラボへ。解析機器が静かに並ぶその空間は、北海道のぶどう栽培や醸造技術の未来に向けた知見が蓄積される“知のアーカイブ”とも言うべき場所であり、ワインという文化の背後に科学の確かな地脈が流れていることを静かに教えてくれる。続いて向かったのは、普段は扉が閉ざされた熟成庫。ひんやりとした空気の中、曾根教授は「北海道サステナブルテロワール」の理念と、北海道産ワインが描く未来について語り、参加者の想像の地平をゆるやかに押し広げていく。ワインの香りよりも先に、知の豊穡が胸に満ちていくようなひとときだった。さらに熟成庫では、この日のプログラムを象徴する体験が待っていた。北海道大学余市果樹園産りんごを用いたシードル「玲瓏」のテイスティングに続き、参加者は“真っ黒なテイスティンググラス”を手に取り、視覚を遮断した状態でワインの香りや構造を読み解くという、研究機関ならではの実験的アプローチに挑んだ。曾根教授も輪に加わり、視覚がワイン評価にどれほど大きな影響を及ぼすのかを、驚きと笑みが行き交う空気の中で確かめ合う時間となった。

知性が息づく、旅の最終章。

北海道大学 北海道ワイン教育研究センター



大人の知的探求心を呼び覚まし、非日常の扉を静かにひらく旅。北海道大学で過ごした数時間は、“味わう”という行為の背後に潜む知と文化の奥行きを鮮やかに照らし出してくれた。



# Tour Overview

シニアソムリエ高橋克幸さんと行く  
富良野エリアの4つのワイナリーを巡る  
大人の富良野旅3日間



旅行期間

2025年9月3日～9月5日

募集人員

20名様（最少催行人員2名様）

旅行代金

200,000円（お一人様・2名1室利用）

1名1室利用30,000円増し（相部屋不可）

## スケジュール

9 / 3 Web.	新千歳空港（12:00発）＝  ＝ホテル（チェックイン）＝  ＝カムイ・メトッ・ヌプリ（見学） ＝  ＝TADA WINERY（見学・夕食）＝  ＝新富良野プリンスホテル（19:40頃着）  〔ご夕食会〕 一夜限りのレストラン
9 / 4 Thu.	ホテル（9:30発）＝  ＝ふらのワイナリー（見学）＝  ＝ふらのワイン&果汁ぶどう園（見学） ＝  ＝halu CAFÉ（昼食）＝  ＝ドメーヌレゾン（見学）＝  ＝定山溪第一寶亭留 翠山亭 （16:45頃着）  〔ご夕食会〕 ペアリングを愉しむ和食会席
9 / 5 Fri.	ホテル（11:00発）＝  ＝山ノ風マチ・食堂いち（昼食）＝  ＝北海道大学 北海道ワイン教育研究センター（見学） ＝  ＝JR札幌駅＝  ＝新千歳空港（16:45頃着）

# Beyond the Glass: Our Vision Forward

## その未来をグラスの向こうに

2023年、私たちのワイナリーツアーは、十勝岳連峰を仰ぐ富良野盆地に、静かに芽吹いた小さな兆しとして始まりました。ワイン産地として注目が高まる北海道のなかで、富良野が向き合うべきテーマはひとつ——この土地ならではの物語を、どう紡ぎ、どう届けるか。その問いが、すべての原点でした。

初年度にいただいた「ふらのワインのイメージが変わった」という言葉は、今も胸の内で静かに灯り続けています。あの一言が、富良野のワインが“産物”から“文化”へと姿を変えた瞬間だったのかもしれません。

昼夜の寒暖差、清らかな空気、豊かに息づく大地——富良野盆地が育んだ果実が、この地の食材と響き合うとき、テロワールは風景を超え、記憶へと深く染み込んでいきます。

私たちの描くツアーは、グラスを傾けるだけの旅ではありません。畑に吹く風、生産者の手に刻まれた季節、歩んできた物語——そうした“見えない背景”に触れていただく旅です。作り手の想いを知ったとき、ワインはそっと、より深く心に残ります。

そして迎えた三年目。「今年もきっと、面白いことをしてくれるんですね」と笑顔で戻ってきてくださるお客様の存在が、何よりの励ましであり、静かな緊張でもあります。期待を越える体験を届けたい——その思いが、企画の力となっています。

2026年の開催は、8月下旬から9月上旬のいずれかの時期に、2泊3日にて。

まだ具体の形は持っていません。それは、やりたいことの多さではなく、“どの一つも粗く扱いたくない”という思いゆえです。ひとつひとつを丁寧に磨き上げたい——その姿勢だけは揺らぎません。

“富良野だから、出来ること”。

その唯一無二の魅力をさらに研ぎ澄ませ、全国のワインラバーの皆さまを「ワインリゾート富良野」へお迎えしたい。銘醸地としての富良野を育て、富良野らしい“本物”に出会う旅へお連れすること。それが、私の描く未来です。

富良野の物語は、まだ始まりに過ぎません。

次の一章を、また皆さまとともに——

2025年12月

ふらのバス株式会社 ふらの旅行  
白井 英行





今日は、  
富良野で  
ワイン日和。