

施設名 : Domaine le Miyaki (ドメーヌ・ル・ミヤキ)

産品名 : ワイン

平尾台の豊かな自然が育む

ソムリエの小さなワイナリー

日本三大カルストの一つに数えられ、北九州市の南端にある平尾台。鍾乳洞やドリーネなど石灰岩が形成する独特の地形と、四季折々の美しい景色が見られる観光名所として知られ、国定公園や天然記念物にも指定されている。

「ドメーヌ・ル・ミヤキ」は、ベテランのソムリエ・宮木秀和さんが営むワイナリー。平尾台ならではの魅力を生かしたワイン造りが行われている。



↑ 3段のブドウ畑が広がる約 3000 m²のワイナリー。「平尾台自然の郷」の近くにあり、展望台から眺めることができる

宮木さんがワイン造りに興味を持ったのは、20年ほど前。ワインの勉強をするために、ソムリエ仲間と一緒にヨーロッパへ行ったことがきっかけだった。2週間かけてドイツとフランスを巡り、有名なワインの産地、ボルドー地方のサンテミリオンを訪れたときのこと。「平尾台を感じたんですよ。石灰岩で粘土質の土壌や、標高もサンテミリオンと似ているし、ワインを平尾台で造って見たらおもしろそうだな、と思ったんです」。



↑「ドメヌ・ル・ミヤキ」のオーナー・宮木秀和さん。北九州、福岡、東京で長年レストランのサービスに従事してきた経験豊かなソムリエ。プロフェッショナル・ソムリエとして全日本ソムリエ連盟の理事も務める

実際にワイン造りを始めたのは、それから10年ほど経った頃。全国各地で小さなワイナリーを立ち上げる人が増え始め、友人の手伝いをする機会があった。残念ながら友人のワイナリー計画は実現に至らず、サンテミリオンで抱いた気持ちがよみがえった宮木さん。「じゃあ、自分でやってみようか」と思い立ち、迷うことなくすぐに動いた。



↑カルストの広大な大地に、清々しい風が吹き抜ける平尾台。石灰質の土壌で昼夜の寒暖差が大きい気候は、ワイン用ぶどうの栽培に適している

2008年7月、まずは平尾台の町内会長にあいさつに行った。ワイナリーの構想を伝えると話がスムーズに進み、ぶどう畑の候補地を紹介してくれた。1週間後には土地が決まり、草が生い茂る原野を家族や知人4人で切り開いた。汗だくで開墾を終え、2009年3月には約20人の友人・知人と一緒に500本の苗を植えた。



↑ヨーロッパ式の垣根仕立てのぶどう畑。ピノ・ノワール、メルロー、シラー、カルベネソービニオン、シャルドネなどヨーロッパ品種のワイン用ぶどうを栽培している

ぶどうは苗を植えてから実るまで数年かかる。美味しいワインができるのは、さらに多くの時間を要する。2012年に収穫したぶどうを大分県のワイナリーに依頼して醸造し、ワインを造ってみたが、まだ納得できるような味ではなかった。

2015年はぶどうが順調に育ち、良いワインができそうだった矢先、台風が北九州を直撃。収穫を間近に控えていたぶどうは雨で水分を含み、強風で倒されて傷ついてしまった。落ち込むよりも、「とにかくなんとかしなくては」という気持ちでぶどうを集め、約半分の収穫量でワインを造った。

台風被害を受けた後、壊れたフェンスを建て直し、再びぶどう栽培の垣根もしっかり組んで、設備面を強化した。



↑ぶどうの手入れをする宮木さん。定期的に成長を観察し、品種ごとに収穫の時期を見極める

2016年には350kgのぶどうを収穫できた。前年の台風の影響があり収穫量は少なかったが、300本のワインが誕生。2017年はぶどうの皮が変色するトラブルはあったものの、約500本のワインができあがった。思った以上に味が良く、友人と楽しく祝杯をあげた。



↑たわわに実った赤ワイン専用品種のピノ・ノワール。糖度計で20度を超すと収穫される

長年ワインと付き合ってきたソムリエだからこそ、美味しさにはとことんこだわる宮木さん。「2017年は質的には良くなったと思いますが、本当の味は3年くらいして飲んでみないとわからない。僕の中ではまだ答えはでていないですね」と語る。

目指しているのは、平尾台らしい味わいのあるワイン。「やさしいけれど味がしっかり出ているような、ここの土壌を生かしたワインができるといいなと思っています」。

2019年には醸造免許の取得を目指し、現在準備を進めている。市内2つめのワイン醸造所となる予定。免許を取得すれば、今まで外注していた醸造も一貫してできるようになり、いよいよ理想のワイン造りにチャレンジする。



↑ぶどうの収穫時は、友人・知人にも声をかけ、作業を手伝ってもらう

平尾台は非常に風が強いところだが、土壌や気候は良く、ぶどう栽培に適している。また、雄大な景色が広がり、人を惹きつける魅力もある。この場所で、いろいろな人が共同作業を体験し、人と人、人と自然がつながる場になることが、「ドメヌ・ル・ミヤキ」の理想だ。

農業体験を通して子どもたちに第1次産業の大切さを伝えたり、地域の企業や団体が交流したり、ワインセミナーでワイン文化を広めたり。叶えたい夢は尽きない。



↑ 気負わず、楽しく、着実に。ワイナリーの構想を語る宮木さん

「皆さんと一緒に楽しみながら、ワイン造りをしていきたいですね」という宮木さん。ご自身が経営するワインギャラリー「ピノ」（北九州市小倉北区江南町 2-30）では、月 2 回ほどワイン教室を開催している。いろいろな人が参加して平尾台でワイン造りを体験し、関わった人たちと共に「ピノ」でワインを味わう。そんな夢も広がる。

平尾台の豊かな恵みを生かし、地域の小さなワイナリーとして、心の通い合うワイン造りを実現していく。



↑ ワイナリーの入り口にある「ドメーヌ・ル・ミヤキ」の看板。

DATA

Domaine le Miyaki（ドメーヌ・ル・ミヤキ）

住所：<ぶどう畑&小屋> 福岡県北九州市小倉南区新道寺 3021

<事務局> 福岡県北九州市小倉北区三郎丸 1 丁目 9 番 22 号

TEL&FAX：093-952-5410

（取材日：2018 年 8 月 27 日）