

jiki



じき

jiki

国・地域	: Japan, Hokkaido	日本、北海道
地区、村	: Yoichi	余市
醸造・栽培責任者	: Hitoshi Murata	村田均
HP / SNS	: https://www.jiki.wine/	https://www.instagram.com/jiki_wine/

ワイナリーと造り手について

じきは 2017 年 4 月、北海道・余市に村田均を園主として誕生したブドウ栽培農家。自然豊かな環境で暮らし、農業を一生の仕事にすることを決意し、2015 年に家族で余市へ移住。余市は四方を海と山に囲まれ、夏は暑すぎず冬は寒すぎない自然環境に恵まれた土地である。海の幸、山の幸が豊富で、野菜や果樹栽培も盛んな地域であり、その環境に惹かれてこの地を拠点とし、2 年間の農業研修を経て 2017 年に独立した。（じき HP [「じき」について](#)より）

◆「じき」の農業、ブドウ栽培、ワイン造りに対する考えは、公式 HP に明確に記されている。ぜひ一読いただきたい。村田さんの腰を据えた洞察、決断、そして実行力がにじむ読み物です。

「じき」公式 HP : <https://www.jiki.wine/>

「じき」の便り : <https://www.jiki.wine/blog>

「じき」のブログ : <https://blog.jiki.wine/>

畑と栽培について

じきの圃場ではワイン用ブドウの栽培だけでなく、季節の野菜、梅、栗なども栽培されている。そもそもは農家として生きていくために余市へとやってきた村田さんにとって、さまざまな農作物や植物、犬や羊などの動物たちが存在し、循環が起きていることが農家として重要だと考えている（[じきの生き物たち](#)）。ワインの原料となるブドウは全てヴィティス・ヴィニフェラ種で 2026 年現在シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ブラン、グリュナー・フェルトリーナー、ガメイ、ツヴァイゲルトレーベの 6 種を栽培。圃場はすべて有機 JAS 認証を取得。

セラーと醸造について

醸造は余市から約 100km 離れた岩見沢の 10R ワイナリーでの委託醸造と言う形で行われる。他の委託醸造ワインとの兼ね合いもあり、10R ワイナリーでの作業はしばしば分刻みになることも。すべての作業に立ち会うため、醸造期間中、村田さんは岩見沢にアパートを借り、10R ワイナリーへと通う。師と決めた 10R ワイナリーの醸造長であるブルースさんの仕事を体で覚えるためだ（じき HP：[醸造を学ぶということ](#)より）。2015 年に余市で就農し、2017 年秋から 10R ワイナリーでの醸造研修に参加した。2019 年の収穫では、自身が管理したブドウを使い、初めて仕込みを行った。そして 2026VT で、10R ワイナリーでの研修は 10 年目を迎える。

白ワインにおいては、品種由来の香りよりも、高い成熟度に達したブドウが野生酵母によって発酵する過程で生成される香りの方に重きを置きたいと考え、ヴィティス・ヴィニフェラ種の、その中でもノンアロマティック品種を選んでワインの原料としている。特にすべての白品種を混醸したものが、環（めぐる）とされているが、村田さんお気に入りの品種であるグリュナー・フェルトリーナーから、単一品種のワインの生産を増やしていく予定。

赤ワイン（ツヴァイゲルトレーベ）は 2～3 週間の醗酵前の、余市の晩秋の寒冷な空気を利用し、醗酵前のコールドソークを実施。全房比率は 100%を試した、初年の 2019VT より後は 0～30%ほどで、1～2 週間かけて醗酵を終わらせる。そのため短くとも 1 か月以上果汁と果皮は接触しているが、その間もドライアイスや、既に醗酵をしている果汁などを利用して、セミ・カーボニック・マセレーションの状態で、醗酵を管理。