

# 余市エコビレッジとは

住民が協働して地球にも人間にも負荷の少ない暮らしを求めるコミュニティです。計2haの農地と山林、エコハウスのモデルとなる建物5棟を拠点に、多様な人たちの学び合いの場を提供しています。

野菜や動物を育てて食べる体験や環境に配慮したコミュニティライフを通して、暮らしを見つめ直し、社会の在り方を考える体験・研修プログラムを実施しています。



## 私たちが目指すもの

— 持続可能な暮らしとコミュニティ —

環境負荷の少ない食糧生産や住まいに必要な適正技術を学び、地域における実践者を育てる。

一人ひとりの個性が発揮されるとともに、組織やコミュニティの中でお互いの多様性を尊重しながら協調するためのコミュニケーションやグループワークを学ぶ。

貧困や環境破壊を産むグローバル経済に対して、地域で分かち合うための「しごと」や「仕組み」を提案し、ローカリゼーションを実践する。

## 余市エコビレッジとの 多様な関わり方



◇スパークリングワインのご注文、  
その他余市エコビレッジに関するお問合せ

- ・メール：y.ecocollege@gmail.com
- ・電話：0135-22-6666



◇余市エコビレッジをもっと知りたいという方



公式ウェブサイト



公式フェイスブック



公式インスタグラム

◇スパークリングワイン代金のご入金方法

- ・北洋銀行  
[口座番号] 円山公園支店 普通 4079228  
[口座名義] カ) ハルクル
- ・北海道信用金庫  
[口座番号] 余市支店 普通 1028092  
[口座名義] カ) ハルクル

## NPO 法人北海道エコビレッジ推進プロジェクト

〒046-0002

北海道余市郡余市町登町 1863

TEL/FAX 0135-22-6666

EMAIL y.ecocollege@gmail.com



## 余市エコビレッジ

## スパークリングワイン 2020



## ヴィンテージ2020

外国からのボランティアがゼロの中、エコビレッジスタッフと国内の学生ボランティア、ワインクラブのメンバーを中心にワインぶどうを育てました。

いつものように、醸造は登醸造に委託し、292キロのぶどう(ツヴァイゲルトレーベ100%)で430本の製品ができました。

「コロナ禍に負けないぞ!」というエコビレッジに関わる全ての人たちの固い意志が感じられるような2020年を象徴する力強いスパークリングワインに仕上がりました。



合う料理：海鮮を使った中華料理(例：エビチリ)

飲み方：キンキンに冷やして細長いグラスで飲んで下さい。

保管方法：澱をビン底に沈殿させるため、横にせず立てて直射日光の当たらない場所で保管してください。

適温：15℃(25℃未満)。

## 「体験」を召し上がれ

エコビレッジのスパークリングワインはたくさんの人の「体験」がボトリングされています。ワインぶどうに関わる体験は広く開かれ、どなたでもご参加いただけます。新年度より、新生「えこびれビンヤードクラブ」が動き出します。



春、まだ少し肌寒い頃、ワインぶどうの新しい苗木を植えます。豪雪地帯である余市には土地柄に合った特有の植え方があり、近所のワインぶどう農家さんに教わりながら丁寧に植えていきます。

5月中旬、その年の枝を選抜します。選抜した枝だけを残すことで、養分を集中させ、質のよいぶどう栽培を目指します。実はこの作業が翌年の樹の生長に関わる大事な作業です。



10月、少し寒くなる頃にワインぶどうは一気に糖度を上げます。大人から子どもまで楽しみながら収穫大会を行います。粒は小さいですが、つまみ食いすると、デザートで食べるぶどうより甘いのです。

収穫した新鮮なワインぶどうはその日に登醸造に運び、スパークリングワインに仕込みます。みんなで楽しく仕込んだ製品は翌年2~3月にリリースされます。出来上がりが待ち遠しくなりますね。



スパークリングワインの泡を作るには、炭酸ガス注入やベースとなるワインに砂糖を加えて泡を出す方法など、様々な方法がありますが、エコビレッジのスパークリングワインは「瓶内二次発酵」という本来の製法で作っています。ぶどうの果汁を戻すことで泡のもととなる糖분을補給する、ぶどう本来の力を利用した方法です。発酵はぶどうについている野生酵母によるものです。搾汁は手動バスケットプレス、果汁の移動には人力バケツリレー、充填は手動ビン詰め機、王冠は手動打栓機で、「製造過程は全てノンエレクトリック」です。有機栽培、野生酵母、戻し果汁、亜硫酸無添加、電気ナシというエコビレッジらしいエコなワインです。

5年目となる今年は亜硫酸(酸化防止剤)を入れなかったため、本当の意味で何も加えない果汁だけのワインとなりました。昨年のはスッキリしすぎたので、今年は房ごと足で踏んで皮と果梗の味わいをのせました。完全無添加、全房足踏みというワイルドな造りの結果が心配です。みなさんの声を聞いて、また来年は改良を加えたいと思います。

(登醸造)