

BSTJ

Business Support Team Journal
Vol.029

TAKE FREE

ワインを通して
地元の魅力を伝える。



十勝が丘ワイナリー

十勝が丘ワイナリー / 中村さんの



信念を曲げずに。
音更で歩むワインづくり。



セカンドキャリアはブドウ栽培、ワイン造りに 新たな資源や魅力を創出し、地域に恩返しを

北海道遺産に選定されているモール温泉がこんこんと湧き出る十勝管内音更町の十勝川温泉。この温泉街から近い十勝が丘公園に隣接するのが、「十勝ぶどう園」と「十勝が丘ワイナリー」です。運営する十勝ぶどう園株式会社の代表を務めるのが、中村利雄さん。自社でブドウ栽培から醸造、瓶詰め、販売まで一貫して手がける、オーガニックによるワイン造りに取り組んでいます。

中村さんは帯広信用金庫の役員まで勤め上げた後、一念発起して音更町唯一のブドウ専業農家に転身しました。この時の年齢は71歳！中村さんがこの壮大なセカンドキャリアを選んだのは、「地域に恩返しをしたい」という一念から。「十勝で生まれ、十勝で育ててもらいました。前職でも地域の方々にお世話になりました。ブドウ園がある風景、観光地としてのワイナリーなど、地域の魅力創出のお手伝いができればうれしい」と思いを込めて話します。

十勝ぶどう園では「山幸(やまさち)」や「清舞(きよまい)」といった十勝ならではのワイン用ブドウ品種をオーガニックで栽培し、有機JAS認定を取得。虫や鳥の被害や病気、また天候でも収穫量が左右されるので苦労

は絶えませんが、「決めたらやり遂げる」「安心安全なものを届けたい」という信念でここまで邁進してきました。

これまでは、収穫したブドウを十勝管内のワイナリーに委託醸造する形でワインを製造してきました。2024年2月に発売されたファーストヴィンテージは「オトブケ浪漫 山幸2022」。記念すべき1本の感想をうかがうと、「めっちゃくちゃ美味しかった！」と笑みがこぼれます。

2025年に発売された「オトブケ浪漫 山幸2024」の裏ラベルには、「やさしいみんなのワイン」という言葉が添えられていました。やさしい＝オーガニック、みんな＝ここまで応援してくれた人や飲んでくれる人を表す言葉なのでしょう。「地域のために、みんなのために」という中村さんの思いが滲みます。

2025年春には自社のワイナリーである十勝が丘ワイナリーが完成。いよいよこの秋からは自社ワイナリーでのワイン造りが始まります。中村さんがタッグを組んだのは、元池田町ブドウ・ブドウ酒研究所長でワイン醸造技術管理士の資格を持つ、大ベテランの中林司さん。念願の自社ワイナリーで醸造したワインが登場する日が今から楽しみです。

十勝ぶどう園株式会社 (十勝が丘ワイナリー)

代表 中村 利雄

場所 〒080-0262

北海道河東郡音更町十勝川温泉
北14丁目4番10

営業時間 9:00~16:00

定休日 火曜日・水曜日(祝日は営業)

T E L 0155-67-1981



交通情報



道東自動車道
音更帯広ICより
約15分

創業の動機や経緯について

67歳でゼロから農業者を目指す 壮大なセカンドキャリアの始まり

前職の帯広信用金庫では、地域貢献に携わる部署で長く活躍し、日本酒を造るプロジェクトに関わった経験を持つ中村さん。仕事を通して、十勝管内でさまざまな活動をしている人たちと交流を深めてきたといいます。「退職後、前職のご縁で知り合いになった水田農家さんから、使用していない山手の圃場を何かに活かさないかと相談を受けました。場所が南向きの斜面と聞き、それだったらブドウがいいのではないかと話が進み、農業者として私がブドウ栽培することを決心しました」。

その時の中村さんの年齢は67歳。ここから壮大なセカンドキャリアの序章が始まりました。

71歳でブドウ園、76歳で醸造所を設立 人生100年、新たな目標へ！

新規就農するためには技術を身に付けるほか、農地取得のために農業委員会の許可が必要です。申請にあたっては、年齢が障壁になりましたが、中村さんのブレない強い意志がそれを乗り越えました。「農地を使わずに置いておいたら耕作放棄地になってしまう。だったら私にやらせてください。人生100年、まだまだ30年あるじゃないかと訴えました」。

許可が下り、農地を取得したのは70歳の時。翌年に「十勝ぶどう園」を開設し、ブドウ栽培が本格始動。そして、2025年には自社ワイナリー「十勝が丘ワイナリー」での醸造がスタート。十勝が丘ワイナリーは十勝で5番目のワイナリーであり、北海道全体でもワイナリーが増えているなか、なんらかの差別化が重要だと考えた中村さんは、有機栽培しているブドウを使用したオーガニックワインをつくることを決断しました。

創業年表

2016年

オーガニックで
ブドウ栽培することを決意

農地を取得

2019年

2020年

十勝ぶどう園を設立し、
ブドウの栽培をスタート

初収穫し、十勝管内の
ワイナリーに醸造を委託

2022年

2024年

「オトプケ浪漫 山幸2022」を
初リリース

十勝が丘ワイナリーを開設し、
自社での醸造が本格始動

2025年

2026年

自社醸造のワインを
リリース



創業時の苦勞・悩み・解決方法について

ワイナリー設立に必要な多額の資金は融資だけではなく、補助金も活用

農地取得など、「十勝ぶどう園」の設立や運営には自己資金を投じてきた中村さんですが、ワイナリーの立ち上げとなると、施設の建築や醸造設備の導入など多額な費用が必要なため、資金調達は不可欠でした。

そこで国や町の補助金を活用し、資金の一部を補うことに。

「それでも残りの3分の2は自己資金として、元の職場で全額借入をしました。自己資金は全て借金ですから、支援していただける方がいないとこの事業が成り立ちません。そういう意味では、元の職場は一生懸命応援してくれましたし、北海道信用保証協会さんにも借入債務の保証を快く承認していただいたので、スムーズに進んだと思っています」。

地域のために…との思いが理解者を増やし、融資に繋がることに

ワイナリーとブドウ園のある場所は、十勝川温泉からも、道の駅「ガーデンスパ十勝川温泉」にも近い立地。中村さんはこの事業を、単にオーガニックワインを醸造するだけではなく、地域の農産物を有機加工したり、地元の人や旅行者も立ち寄れたり、ものづくりや観光に繋がる複合的なワイナリーを構想していました。農作業の合間にしっかりと事業計画を練り上げ、フットワークを活かして早い段階から各方面に働きかけていたといいます。地域を巻き込みながら、理解者や応援団を増やしてきたこともまた、融資に結びつく結果となりました。



●未来の一房を育てるべく、1つ1つ手作業で丁寧に。



●醸造技術管理士・中林さんと共に、日々ワイン造りを追求。



●今後、さらなるワイン造りの中で、熟成樽は増え続ける。

経営において心がけている事

この地でおいしいワインを造ること年齢に関係なくできるという発信を

一つには、地域にないものを生み出すこと。そして、「頑張れば年齢に関係なくできる」ということを体現し、「若い世代に『自分たちにもできるかもしれない』と思ってもらえる経営をしていきたい。そして、課題である後継者育成に繋げていきたい」と中村さん。そのために「飲んでいただいた方々に喜んでもらえるよう、この地で美味しいワインを造る。これ 一点です」。



●丁寧な仕事から生まれたオーガニックワインを、ぜひご賞味あれ。

Start UP! Advice
これから創業を考えている方へのアドバイス

信念を持って曲げない

無茶をしないことが大切。ただ、やるんだったら信念を持って曲げないことが大事だと思います。計画を持って、事業に取り組んでいけば、きっと周りの人が見ていてくれる。必ず応援してくれると思います。



商品 紹介

「十勝が丘ワイナリー」の楽しみ方や、
赤ワイン「オトプケ浪漫」の魅力を紹介します。

ショップでは有料試飲もOK

来店者に好評なのが、オトプケ浪漫の有料試飲。チーズ「十勝ラクレットモールウォッシュ」※のおつまみ付きで1杯500円と、とてもお得です。未成年者やハンドルキーパーの方には、濃厚でミルキーな「ソフトクリーム」450円をどうぞ。このほか、おすすめチーズも販売しています。

※十勝ラクレットモールウォッシュは、モール温泉水で磨いて仕上げる特別なラクレットチーズ。この熟成庫がワイナリーと同じ敷地内にあります。(金額は2025年11月現在)

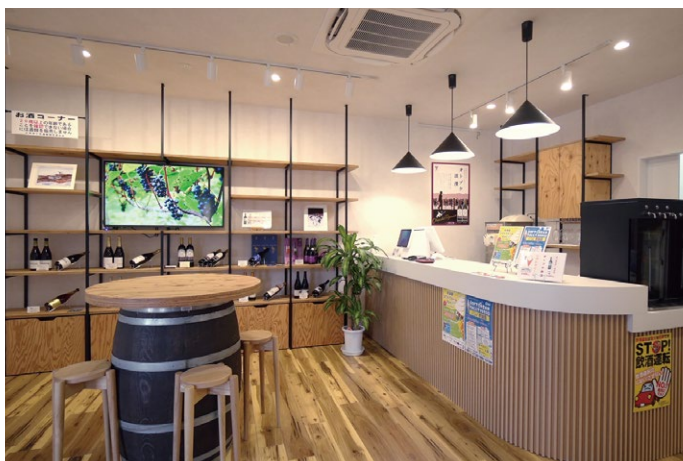


オトプケ浪漫 山幸2024

現在発売されている「オトプケ浪漫 山幸2024」は、収穫3年目の山幸のみを使い、天然酵母で熟成し、無濾過で仕上げました。1年以上熟成させたこのワインは、山幸らしい濃い赤い色合いが特徴。やさしい果実味と酸味のバランスが良い味わいです。

気になる2025年ヴィンテージは？

自社ワイナリー初の醸造では、山幸と清舞をそれぞれ使った赤ワインのほか、ロゼワインや微発泡ワインの製造も計画されています。暑かった今夏ですが、雨が少なくブドウの生育状況も順調とのこと。醸造を担当する中林さんは、「健康的に育ったブドウの味わいや個性を大切に、造っていきたい」と話します。赤ワインは2026年後半に、ロゼワインや微発泡ワインはもう少し早めにリリースされる予定です。



ワイナリー内のショップでは、その時々リリースされている「オトプケ浪漫」をはじめ、十勝管内のおすすめワインをボトルで販売しています。また、「十勝ぶどう園」の美しい四季の様子を楽しめる動画も流していますので、ぜひご覧ください。



北海道信用保証協会 information

北海道信用保証協会について

Q 信用保証協会ってどんな組織？

A 信用保証協会は、中小企業者のみなさまが事業資金を金融機関から借入する際に、その借入債務を保証することによって資金調達の円滑化を図り、中小企業者の健全な発展を促進することを目的として設立された公的な保証機関です。

Q どんなことを行っているの？

A 金融機関からの借入債務を保証する他に、中小企業者のみなさまが抱える経営上の課題や悩みに関する相談、その相談を解決するための専門家（中小企業診断士など）の派遣等による経営支援を行っております。

創業保証について

新たに事業を開始しようとする方、事業開始後間もない方の事業の実施に必要な資金の円滑化を図ることを目的とした「創業関連保証」「スタートアップ創出促進保証制度」をご用意しております。

保証限度額 3,500万円	信用保証料率 創業関連保証 0.86% ※その他お客様の定性要因により、さらに割引になる場合があります スタートアップ創出促進保証制度 1.06%
担保不要	
保証期間 10年以内	スタートアップ創出促進保証制度は 保証人不要

その他要件等がございます。詳しくはお近くの北海道信用保証協会にご相談ください。ご相談はフリーダイヤルでも承っております。フリーダイヤル：0120-279-540



北海道-ワインプラットフォームについて

令和4年4月に設立された、北海道大学を中核とした産学官金連携によるワイン産業支援組織です。構成する各支援機関の機能を活用し、人材育成や経営、マーケティングなど品質向上や競争力強化のための必要な支援を実施しています。事業地を北海道とする方、北海道を事業地として検討している方からの醸造用ぶどう、ワイン醸造、その他ワインに関するご相談を受け付けています。

北海道-ワインプラットフォーム

・北海道大学(北海道ワイン教育研究センター)

- ・北海道
- ・北海道立総合研究機構
- ・北海道農業研究センター
- ・北海道ワイナリー協会
- ・北海道農業公社
- ・北海道貿易物産振興会
- ・北海道中小企業総合支援センター
- ・北海道信用保証協会
- ・北海道経済連合会
- ・北洋銀行
- ・GB産業化設計
- ・ワインクラスター北海道

道内大学

道内市町村

道内経済界

賛同企業

国内外大学

国内研究機関

国内外ワイン専門家

国内ワイン業界



北海道-ワインプラットフォーム
WEBサイト
<https://terroir-hokkaido.jp/>

ワイン産地北海道の持続的発展

※◎は道予算事業

5つの
支援機能

栽培醸造技術	技術革新	人材育成	経営相談	マーケティング
◎醸造用ぶどう生産者への技術支援 ◎栽培醸造データの提供等 ・土壌や果汁成分等の分析	・スマート農業技術の研究や導入支援 ・海外品種の導入研究	◎北海道ワインアカデミー ・市民向けセミナー	・経営改善の相談対応、専門家派遣 ・経営分析や経営モデルの提示	◎道産食材とのペアリング提案によるプロモーション ・販路、ブランド化支援

START-UP! BUSINESS SUPPORT TEAM JOURNAL VOL.029

発行人

北海道信用保証協会 業務統括部 経営支援室 企業支援課
札幌市中央区大通西14丁目1 TEL.011-241-5605
<https://www.cgc-hokkaido.or.jp/>



2025.11