

## 北海道・余市のワイン用ブドウを鉄道でワイナリーへ

北海道西部、積丹半島の根元に位置する余市町は、道内でも比較的温暖な気候で、日本有数のワイン用ブドウの産地になっている。サッポロホールディングス傘下のサッポログループ物流(株)北海道支社は鉄道コンテナを利用し、余市で育つ良質なブドウをサッポロビール(株)の岡山ワイナリー(岡山県赤磐市)とグランボレール勝沼ワイナリー(山梨県甲州市)へ運んでいる。

### 冷蔵コンテナで品質維持

サッポログループ物流北海道支社は、サッポロビールとポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)の飲料製品の道内配送を手掛けている。そのほか、北海道限定の生ビール『サッポロクラシック』など、道内の工場で生産する商品を全国各地で開催される物産展へ供給している。

野中康次支社長は「ワイン用ブドウ輸送は、2008年に船舶から鉄道コンテナへシフトしています。当時は内陸の勝沼ワイナリーに運んでいたため、ブドウの品質維持のためにアクセス面を考慮したようです。その後生産体制が変わり、余市産のブドウは岡山ワイナリー向けが中心となりましたが、継続して鉄道を利用しています」と説明する。

現在はブドウ品種により『ケルナー』『バカス』『ツヴァイゲルトレーベ』『ミュラートゥルガウ』は岡山ワイナリー、『ピノ・ノワール』は勝沼ワイナリーへ運んでいる。

ブドウの収穫時期は9月下旬から約1カ月。今年は例年より早い9月12日から出荷が始まった。サッポロビールと契約



余市産ブドウのワイン 岡山ワイナリーの充填ライン

する6戸の栽培農園から、日本フレートライナー(株)(日本FL)が保冷性能を備えた12ft冷蔵コンテナで集貨する。ブドウ10kgを入れた専用ケース440箱をコンテナに積み、庫内温度を15℃程度に維持するため、最上段にドライアイス100kg(20kg入り×5箱)を載せる。積み込み作業はドライバーと日本FLが現地で雇用する作業助手が手荷役で行う。

集貨当日の夕方、貨物列車で札幌(夕)を出発したブドウは、翌々日の14時に岡山(夕)に到着、翌朝8時前に岡山ワイナリーに配達される。



札幌(夕)に向かう日本FLの集配トラック  
2018年、後志自動車道(余市~小樽)開通で走行時間は片道1時間弱に短縮した



8.3haで4品種のブドウを栽培する弘津雄一さん



岡山ワイナリー

物流業務部の高橋政之課長は「岡山ワイナリーでは荷受け時間に合わせて人手を増やし、荷受け後すぐに醸造工程に入ります。あの岡山ワイナリーでのブドウ荷受け作業る程度時間の余裕を持たせていますが、大幅に遅れる場合は早めに連絡をもらいます」と説明する。



### 課題は果汁の漏洩対策

ブドウ輸送における一番の課題は果汁の漏洩だ。積み込み時や収穫前後の雨でブドウが水分を含む場合や、ブドウが成熟する収穫期後半、果汁がコンテナから漏れ出してしまうケースがある。貨物鉄道ではコンテナからの漏洩があると、解消できるまで輸送はできない。サッポログループ物流は日本FLとともに、ブルーシートで箱を覆う、最下段にビニール袋を被せた空ケースを並べて果汁を受けるなどの対策を講じてきた。一定の効果が得られた一方で、準備に1時間以上かかっていた。

高橋課長は「2019年から特注の大判吸水シートを、さらに今年は日本FLの考案したプラスチックボードを利用して。吸水シートを敷いた上に、折り目を付けたボード6枚で大きな受け皿を作り、その上に箱を積み上げていきます。これにより時間も短くなり、作業負担も軽減しましたが、より安定した輸送ができるよう漏洩対策の検討は今後も続けていきます」と話す。

このブドウ輸送の準備は数カ月前から始まる。今年は6月



考案した専用ボードで養生作業を効率化



冷蔵コンテナに積み込む



JR貨物道央支店 工藤副支店長 サッポログループ物流 野中支社長 高橋課長 日本FL北海道支店 山口主任 吉井係長

に初回の打ち合わせを実施し、輸送計画のほか、果汁の漏洩対策、積み込み作業の効率化に向けた方策、集貨時に利用する道路の情報などを関係者で共有した。計画を基に日本FLでは養生資材を調達、お盆明けに計画がほぼ固まるとトラック手配や鉄道輸送枠の確保に動き出す。

野中支社長は「収穫は天候によるところが多くなかなか計画通りに進まないことも。特に終盤は変更が増えるのですが、対応してもらえるので助かっています」と柔軟性を評価する。今年は約1カ月間で、岡山ワイナリーへコンテナ36個、勝沼ワイナリーへ3個、約160tのブドウを鉄道コンテナで運んだ。

サッポロビールは2018年、北海道北斗市に直営ワイン用ブドウ農園を開園した。昨年からは勝沼ワイナリーに向けたブドウの出荷が始まり、今年はコンテナ3個を鉄道輸送した。今後増えていく出荷に、余市で培ったノウハウを生かしていく考えだ。

最後に野中支社長は「収穫後は熟れやすいので、鉄道コンテナ輸送の定時性が高まればブドウを良い状態のまま運べ、より安定的に良質なワインづくりができます。ブドウを含め農産品などを道外へ供給するために鉄道は欠かせないもの。関係者の皆さんには、北海道の貨物鉄道輸送網の維持にご尽力いただきたいと思います」と要望した。



10kgずつケースに入ったブドウ ドライアイス(最上段の四隅と中央に設置)



積み込み後、吸水シートを扉の内側に折り返す