



1F 1.エントランス 2.レストラン・バー 3.醸造区

2F 4.醸造区/瓶詰区/保管区

札幌中央区にワイン醸造を備えたワイナリー兼バーレストランのプロジェクトである。就労支援事業を通して障害のある方達の働き方や環境を整え、雇用と報酬を創出する仕組みに取り組み、都会の真ん中でワイナリーを作ろうという発想のもとに実現しました。ワイン造りは原料から醸造まで障害のある方達に携わってもらっています。その原料は無農薬で化学肥料・除草剤を使わない有機栽培で作られ、環境に徹底的に配慮したものになっています。外観を見ると、外壁はコルクの厚さ50mmのパネルが使われています。このコルクパネルは、コルク栓を製造する時に出るコルク材の廃材を固めて作られ、中山眞琴アーキテクトのためにプロデュースされたものです。ファサードは木製サッシを使い、卵建のようなそで壁はコルク材に延焼がかからないデザインになっていて、照明が全体を引き締めます。バーレストランはあくまでも上品にシックにナチュラルに作られました。カウンターテーブルは岐阜杉の無垢材を使用し、テーブルには今では考えられないほど貴重な屋久杉の無垢材が使われています。それ以外の活動としてファッションショーや演奏会、講演会にも使われ、障害のある方達を含めた新しいコミュニティされた都市部ワイナリーに価値を見出そうとしています。

札幌植物園前醸造 北海道自然栽培農学校

LIBERA WINE TERRACE



