

北海道経済学会第97回シンポジウム 世界へ発信！北海道ワイン

2014年11月15日、北海道経済学会の第97回シンポジウムが北海道大学農学部で開催されました。長い歴史を持つ当学会が今回のシンポジウムのテーマに選んだのが、「北海道のワイン」です。近年、北海道においてワイナリー設立が相次いでいる実態を踏まえ、それが地域経済や北海道経済にとってどのような可能性を持っているのか、現場や研究者の声を聞いてみようというのがシンポジウムの狙いです。

座長解題を露払いに、食や農と都市との交流をテーマに、北海道や広く世界の事情に精通されている北海道大学客員教授・慶応義塾大学特任教授の林美香子氏、そして新規参入で北海道の余市町で醸造用ブドウの生産を始め、2014年からは自らワイン醸造も始めた登醸造代表の小西史明氏から報告をいただき、その後総合討論・座長総括を行いました。

座長解題

1 スモールファミリービジネスとアグリビジネス



座長
小林 国之
北海道大学大学院農学
研究助教授

近年における国産ワイン市場は、国産の食品への意識の高まりや農業・農村への関心の高まりを背景の一つとして、順調に拡大しています。長野県や山梨県などの国産ワイン生産地に対して、原料供給地帯として展開してきた北海道では、(株)はこだてわいんや北海道ワイン(株)などの中堅メーカーに加えて、近年では小規模

ながら道産原料での製造にこだわったメーカーが展開しています。さらに、原料生産者である農家が自ら醸造も手がけるというドメヌ（いわば農家ワイン）が道内でも多数つくられるようになり、にわかにワイン生産地としての色合いを強めています。その動きは、

大きく三つの地域で見られます。一つは先進地としての富良野市周辺、二つ目が新興産地の空知地域、三つ目が余市町です。余市町は生産量、生産性ともに道内トップの醸造用ブドウの産地です。1980年代のりんご価格の暴落を背景として、醸造用ブドウにいち早く切り替えて展開してきた余市町では、特に2010年以降、新規参入者によるワイナリーの建設が相次いでいます。地域には一つのモデルになり得る先駆者の事例も見られます。また、岩見沢市では知識、技術、経験を有した日本ワイン業界の重要な人物が新規参入でワイナリー・ヴィンヤードを開始しています。ワインの受託醸造を行うことで新規参入希望者のインキュベーター^{※1}機能を果たしています。

一方で、こうした家族経営をベースとしたワイナリーとは別に、企業的なワイナリーの建設も相次いでいます。3ha程度の面積では醸造用ブドウ生産のみの経営は成り立ちません。自らのワイン製造を部門として抱えることで、経営が成立する見通しが立ちます。また、家族経営が地域に入ることは地域社会の維持にもつながります。農家ワイナリーはスモールファミリービジネスとしてもいま注目されているのです。

2 集積効果

(1) 地域ブランド

北海道には現在多くのワイナリーがありますが、中でも余市町はホットスポットです。さらに、余市町の中でも登地区は、近い将来農家ワイナリーの集積地になるに違いありません。現在、登地区だけで今後5年ぐらいの間に10を超えるようなワイナリーが誕生するかもしれません。先述した先駆的農家は、地域のワイナリー希望者の技術的なサポートのみではなく、生産者のブドウの買入れ、生産者の名前を冠したワインの製造、販売をすることで、生産者や地域を発信する取

※1 インキュベーター (incubator)
新しく生まれた企業を育成する機関の意味。創生期の企業が必要とするさまざまな援助を与える。

り組みも行っています。余市町登地区は今後、ワイン関連産業が集積することによってワイン産業クラスターとして展開する可能性を秘めた地域です。

現在、登地区ではさまざまな品種のブドウが作付けされています。市場・消費者との磨き上げの中で、登地区に適した品種、栽培方法、醸造方法が選ばれるならば、それが地域ブランドとしての登ワインになる可能性もあります。そうなれば、まさに世界標準として、世界のワインと戦えるスタートラインに立つことになります。地域に同種の産業が集積することによって、地域の経済効果（集積効果）がおこります。それが、ワインツーリズムをはじめとしたグリーンツーリズムの農村的土台ともなり得るでしょう。

(2) 新たな交流

農家ワイナリーの成立に今のところ欠かすことができないのが、消費者による直接、間接的な支えです。実際に夫婦2人の労働力が主体の新規参入者にとって、忙しい時期にブドウ収穫の手伝いに都市からやって来るボランティアは、単に作業の手伝いではなく、サポーターとなり、消費者への情報発信にも一役買っています。自らがおいしいと評価した生産者とつながること、その生産過程に関わることは、都市住民にとっても重要な時間となっています。

3 味覚・食の教育の場

情緒的な理由によるサポートが継続するためには、ワインの品質に対する厳しい評価、それを可能とする味覚の磨き上げも必要です。ワインの品質の多くの部分は原料であるブドウの品質に起因します。そのブドウの品質は生産者の技術はもちろん、土地、気候というテロワール^{※2}が決めます。つまり、個性のあるワインを生み出すために、個性あるテロワールが必要であり、それは農村空間を磨き上げることに繋がります。それによって単なる消費者理解を超えた、味覚でつながった関係を生産者と消費者の間につくり出すことが可能となります。その関係は、生産者と消費者の真剣勝負です。

4 新たな北海道農村社会

農村と都市、生産者と消費者の新たなつながりを今

後進めていくためには、それに適合する農村社会・農村整備、農業生産システムの構築が必要です。20世紀には原料生産地として展開されてきた北海道農業・農村を、21世紀に求められる農業・農村の役割を果たすように、どのように再編していくのか。これからの重要な課題です。余市町に見られていた新たな動きは、既存の地域にも影響を与えています。醸造用ブドウ生産者の後継者世代や新規参入者が共に技術を磨き、情報交換する組織が昨年できました。一方で、これまでとは違う人の流れが地域に新たな問題も引き起こしつつあります。

いまの道産ワインブームを少し前の地ビールブームの再来のように危惧する向きも多いですが、ブームに終わらせないためには、農家ワインを地域の個性が結びついた「農産物」の延長線上として捉える視点が重要です。その追求、つまりローカルの追求の延長線上にはじめて世界への発信が見えてくると考えます。

第1 報告

ワインツーリズムの可能性を探る

林美香子氏は、現在注目されているワインツーリズムを素材として、北海道農業の可能性について講演しました。林氏は、北海道のみならず世界の食や農について積極的に取材し、講演活動などを通じて情報発信されています。ワインツーリズムに特化した講演は初めてのことでしたが、ワインコーディネーターの資格を持っている立場も踏まえた情報豊かな講演でした。

農村と都市の共生による地域づくりを表すキーワードが「農都共生」であり、ワインツーリズムは農村の交流人口を増やすことにつながっていること、また、ブドウは加工してワインにすることによって、10倍、100倍という付加価値を生み出す農産物であること、北海道でも近年多くのワイナリーがつくられている要因として林氏は、冷涼な気候、そして農地価格の安さ



林 美香子 氏
慶應義塾大学大学院
SDM研究科特任教授、
北海道大学大学院農学
研究院客員教授

※2 テロワール (Terroir)
フランス語。本来はブドウ畑の解説から生まれた語。土地、地形、気候、風土などを総称する。

にあることなどを指摘しました。

世界におけるワインツーリズムの展開過程で、大がかりな観光業として確立したのはアメリカ・カリフォルニアのナパバレーであり、日本でもワインツーリズムが注目されていて、観光施設を併設したワイナリーが国内で100件を超える数になっているということです。

イタリアのワインバンクという、ワインを保存し食事とともに楽しく味わうことができる仕組みについても、林氏が実際に訪問した際の写真も交えて話されました。こうした欧米の先進事例を入り口として、講演内容は日本及び北海道のワインツーリズムへと展開し、日本でのワインツーリズムの先進地である山梨県の事例を紹介されました。年に2日間だけ開催される「ワインツーリズム山梨」というイベントは、ワイナリーの売上げ向上を明確な目的としています。参加者は事前に参加費（5,000円）を払いますが、それに含まれるのは市内をめぐるバス代と地図の料金のみ。県内に76軒もあるワイナリーを訪問して、参加者がそれぞれワインを購入します。リュックを背負い一人最低3本は購入するこのイベントの期間中の売上げは、一軒当たり400～2,000万円、全体の経済効果は30億円に上るとのことです。北海道のワインツーリズムは、ワインのみならず、景観なども結びついているところが魅力であると指摘されました。札幌市の八剣山ワイナリーで行ったワインツーリズムや、ワインを飲むだけではなく、ブドウの収穫や隣の牧場での乗馬体験などの事例も紹介されました。

最後に、ワインツーリズムを今後さらに振興していくためのいくつかの提案がありました。一つは他分野との融合です。ワイン×チーズ、ワイン×文化、ワイン×音楽、ワイン×温泉、ワイン×デザイン。他分野と融合することで、よりツーリズムの魅力は高まるということです。次には、山梨の事例のように経済循環を生み出すようなワイン祭りの充実です。さらには、バス会社やタクシー会社なども巻き込んだ移動手段の充実も必要不可欠だと言われました。北海道は今後ますますワインツーリズムが発展する可能性を有してい

る土地ですが、その情報発信はまだ不十分ではないかというのが、最後に指摘された点でした。

第2 報告

新規参入、ブドウ栽培からワイン醸造へ

～小規模ワイナリーのチャレンジとその可能性～



小西 史明 氏
北海道余市町登醸造代
表

小西史明氏は秋田県出身の44才。北海道大学を卒業後、東京の農業関係団体で9年間勤務。サラリーマン生活の忙しくも充実した日々を過ごしていましたが、ふと帰宅途中の電車の中で疲れ切って寝ているサラリーマンの姿に自分の将来の姿を見たそうです。そして、仕事で出会った農業者の生き生きと仕事をする姿に自分の将来を見つけ出しました。それならば農業をやりたい、元々飲むのが大好きだったワインをつくりたいと、東京で仕事をしていた奥さまと一緒に余市町に転入、2年間の農家研修を経て独立したのが、今から4年前です。

現在、耕作面積は1.9ha。栽培品種はツヴァイゲルトレーベで、1.5ha分は栃木県のワイナリーに原料で出荷し、残りを2014年から自家醸造しています。小西氏のワイナリーは小規模です。当初は就農後10年ほどして、資金面や生産量が拡大してからのワイン醸造を考えていましたが、国による新規参入者を対象とした就農給付金制度が始まり、さらに余市町が2013年にワイン特区に認定(北のフルーツ王国よいちワイン特区)されたことから、ワイナリー建設を大きく前倒して2014年からワイン製造を開始しました。ワイン特区は、国の基準である最低醸造数量を大幅に引き下げることによって、小規模なワイナリーの建設を可能とするものです。小西氏は、グラス売りをするための醸造免許(0キロ特区)を取得してワイン製造を開始しました。2016年にはボトル売りするための資格(2キロ特区)へのステップアップを計画しています。

醸造技術については、岩見沢市で受託製造を行っているワイナリーで勉強をしながら、自らの住宅の6畳間が2部屋あったスペースを改築したワイナリーで、

初めてのワイン醸造を行っています。建物改修、設備を含めて460万円というまさに特区だからこそ実現した小規模ワイナリーです。現在の課題は収量の増加です。余市町の周りの平均は1t/10aですが、技術などを教えてもらってはいても、まだその水準までには至っていません。細かい工夫の積み重ねの上にそうした水準を実現している周りの農家は「やっぱりすごい」と目標にしています。余市町は収量の高い産地です。原料出荷で経営を安定させながら、自分でつくったワインも販売するという経営スタイルの確立を目指しています。

総合討論・座長総括

新規参入した小西氏への「なぜワインづくりを目指したのか」「なぜ余市町を選んだのか」という質問を皮切りとして、農地の見つけ方、技術の獲得の仕方など、会場のみならず、林氏からも多くの質問がありました。小西氏の就農に至る契機や地域での日常生活など、多岐にわたって聞き応えのある回答で会場は熱気に包まれました。

小西氏は、ワインづくりに必要な機材の多くが輸入物であり、輸送費がかかるため非常に高価なことを指摘されました。それを受けて、林氏からは、現在全道で行われるようになったワインのセミナーや勉強会の場で、現在はワイン好きの人が多いが、さまざまな業種、例えば鉄工所などを経営している人なども集まれば、機材製造につながり、産業としての集積も進んでいくのではないかと、という提案もなされました。

また、「日本には日本酒や焼酎という文化がある中で、今後ワインはどのように伸びていくと考えるか」という質問には、富良野ワインの高橋氏から、ここ1～2年、ワインの売上げが伸びていますが、富良野ワ

インは地域でなるべく飲んでほしいという願いから基本的に北海道限定という考え方で、さらに富良野地域限定、工場限定という売り方をしているとのことでした。全国からの問い合わせは多いということですが、北海道での限定販売にこだわっているのです。

小西氏も強調されていましたが、ブドウあつてのワイン生産、目の届くところでの販売が農産物としてのワインの特徴なのでしょう。富良野地域でも醸造用ブドウ生産者やワイナリーが増えています。余市、空知、富良野地域にワインツーリズムの舞台は広がりつつあります。ワイナリーが増えてもまだまだ過当競争になるのではなく、仲間が増えていく過程にあるのでしょうか。

今後、ワインツーリズム、ワインづくりを広げていくために必要な取り組みについては、林氏から、農家の人が積み上げてきた技術の情報を大学や試験機関なども巻き込んで発信、普及していく仕組みづくりが必要。さらに米チェン、麦チェン^{※3}に次いで、月に1回でも道産ワインを飲む運動も北海道全体で取り組んではどうかという提案もされました。さらに、会場からは、ワインツーリズムや観光などを動かしていく人材育成の必要性なども指摘されました。

北海道の各地で新規参入者を含め多くの人たちが、ワインに関心を持って、各地でさまざまな取り組みを行っています。今回のシンポジウムが、そうした取り組みがもっと発信されるようになる一つの切っ掛けになればと希望しています。

(北海道大学大学院農学研究院助教：小林国之)



小西氏の住宅とワイナリー



小西氏の農場の風景

※3 米チェン、麦チェン

米、麦の主産県並の食料率、利活用率を目指して、道内で消費される米、麦を府県産から北海道産へチェンジする北海道の取組。