

北海道産ワインの現状と今後の展望

～道産ワインは北海道の多様な魅力へのゲートウェイ～

● はじめに

近年、日本ワイン（国産ブドウのみを原料とし、国内で製造された果実酒）の評価が高まっている。日本国内のワイン生産量が減少傾向であるのに対し、日本ワインの生産量は堅調であるため、国内製造ワインに占める日本ワインの割合が高まっている。

特に北海道は日本ワインの生産が盛んで、北海道におけるワイン生産量に占める日本ワインの割合は2018年度には9割を超えている。また、ワイナリーも急増しており、個性豊かなワインが生産されている。

さらに、2018年にはワインの地理的表示（GI）制度（※）として「北海道」が指定される（2013年の山梨に次ぐ）など、道産ワインのブランド化の進展が期待される。

こうした状況を踏まえ、本レポートでは道産ワインの現状及び今後の展望について取り上げる。

● 国内のワイン市場の動向

酒類の消費量は年々減少傾向にあるが、ワインの消費量は、これまで幾度もあったワインブームの影響で、増減を繰り返しながらも着々と伸びてきている。また、1人当たりの酒類の消費量も、酒類全体では減少しているがワインは増加傾向にある。道産ワインの一部についても、ワインのGIとして指定されており、今後、産地としてのブランド力が高まるだけでなく、国内消費や輸出の拡大が図られよう。

● 道内のワイン市場の動向

北海道のワイン生産量は全国で6番目であるが、日本ワインに限れば、山梨県、長野県に次いで3番目である。北海道の国内製造ワインの生産量は年間3,000kl周辺で推移しているが、道内で造られるワインのほとんどが日本ワインとなっていることを背景に、日本ワインの生産量に占める割合は上昇している。

また、北海道は梅雨や台風の影響が少ないという特徴があり、ヨーロッパ系のブドウの栽培に最適な条件を有していることなどから、ワイナリー数が増加しており、山梨県、長野県に次いで国内で3番目に多く、現在も増加が続いている。

さらに、日本ワインコンクールでも毎年多くの道産ワインが入賞し、日本ワイナリーアワードでも道内の多くのワイナリーが受賞している。ワイン及びワイナリーの質が向上してきていると言える。その背景には、北海道庁が実施している「北海道ワインアカデミー」や、道内のワイナリーにおける研修生の受入れ等、人材育成面での効果もあると推測される。今後、北海道が一大ワイン産地としてさらに飛躍することが期待される。

● 道産ワインの更なる発展に向けて

道産ワインの多彩な魅力の発信と品質向上への継続的取組み

北海道のワインには地理的表示（GI）制度が導入されており、またワイナリーは現在も増え続けていることから、今後もその多彩な魅力が深化していくことが期待される。GI北海道の認証を受けたワインとして市場に対しPRしていく以上、全体的な品質の維持向上へ向けた継続的取組みも欠かすことができない。

様々な関係者が一丸となった地域資源としての磨き上げ

現在行われている北海道ワインアカデミー等、更なる品質向上へ向けた取組みや、スマート農業の本格導入による農場における人手軽減、更に各ワイナリーや研究機関の蓄積のデータベース化による関係者が参考にできる環境整備等、産学官金を中心とした様々な関係者が相互に連携しながら、道産ワインを地域資源として磨き上げていくことが有効である。

道産ワインは多様な魅力あふれる北海道へのゲートウェイ

道産ワインは、ワインそのものに加えて、ワインを育む大地や造り手、道内で生み出される多様かつ高品質な食材、更にはワインツーリズムをはじめとした観光等、北海道の魅力へのゲートウェイ（入口）となりうるものである。折しも北海道においては道内7空港民営化がスタートし、道内周遊を点から線・面として考える動きが加速している。こうした取組みも好機と捉え、大きな可能性を秘めた道産ワインを今後の中長期的な北海道の発展・成長に資するものとなるよう、地域資源の1つとして育てていくことが重要である。

※ 酒類や農産品において、産地ならではの特性が確立されている場合に、当該産地内で生産され、生産基準を満たした商品だけが産地名を独占的に名乗ることができる制度。

酒類に関するGIの指定は、産地からの申立てに基づき国税庁長官が行う。指定を受けることで、「他の酒類との差別化」が図られ、一定の品質が確保されていることによる「信頼性の向上」につながるという効果がある。

<はじめに>

近年、「日本ワイン」の人気の高まっている。日本国内のワイン生産量がほぼ横ばいであるのに対し、日本ワインの出荷量は増加傾向となっている。

特に北海道は日本ワインの生産が盛んで、北海道のワイン生産量に占める日本ワインの割合は非常に高く、9割を超えている。また、ここ10年程でワイナリーも急増しており、多様なワインが造られるようになってきた。

本レポートでは、発展目覚ましい道産ワインに着目し、現状と今後の展望について取り上げる。

1. ワインとは

【ワインの定義】

日本では酒税法上、「果実酒」は定義されていたものの、ワインは公的な定義がされていなかった。そのような中、日本ワインとそれ以外のワインとの違いを分かりやすくし、消費者が適切に商品選択を行えるようにすることなどを目的として、国税庁は2016年に「果実酒等の製品品質表示基準」を定めた。

同基準では、日本ワインを「国内製造ワインのうち、…（略）…果実酒で、原料の果実として国内で収穫されたぶどうのみを使用したもの」としている。（図表1-1）

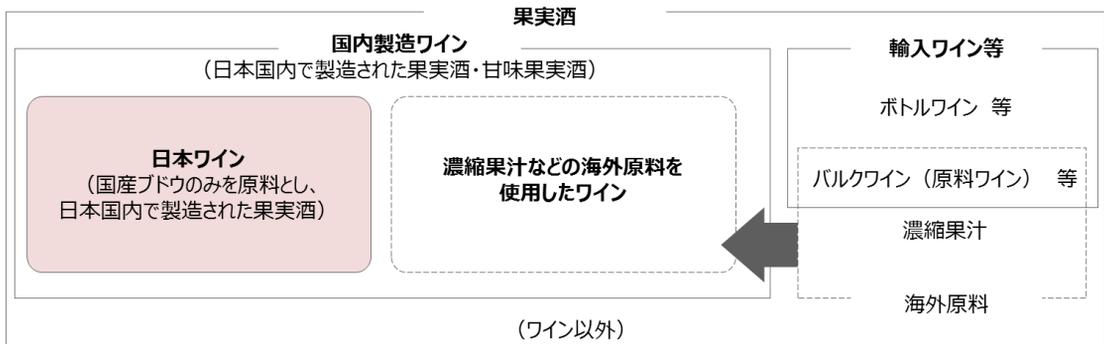
以上を踏まえ、本稿ではワインを「ブドウを原料とした果実酒」とする。

【ワインの種類】

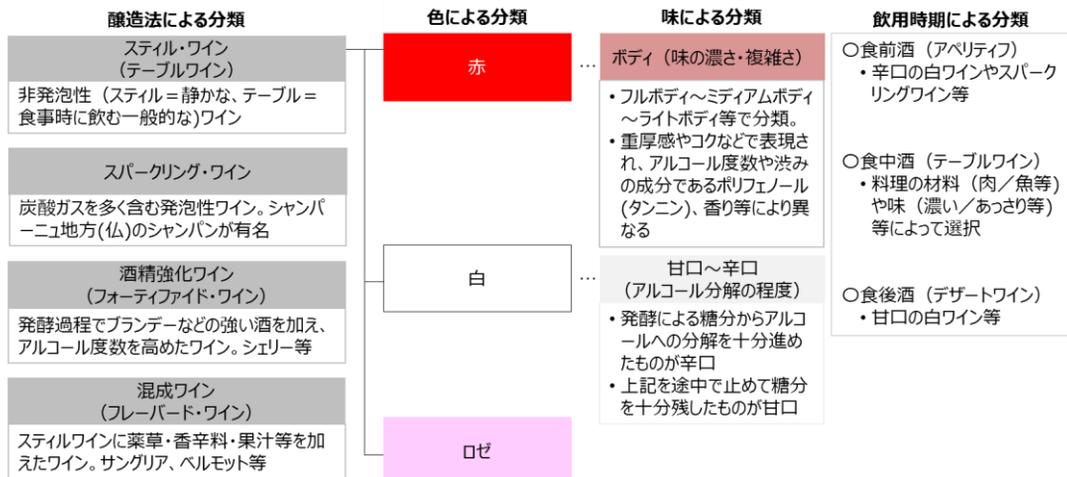
一般的に赤、白、ロゼと色で分類されるワインは「スティルワイン」である。スティルとは「静かな」という意味で、食事の際に飲む一般的なワインであることから「テーブル（＝食卓）ワイン」とも言われる。

その他にも、炭酸ガスを多く含む発泡性のワインは「スパークリングワイン」、スペインの有名なお酒「シェリー」は「酒精強化ワイン」というワインの一種。これは、アルコール発酵の過程でブランデー等の強いお酒を加えて発酵を停止させ、アルコール度数を高めたワインである。また、サングリアやベルモット等といった、スティル・ワインに薬草や香辛料、果汁等を加えた「混成ワイン」もある。（図表1-2）

（図表1-1）ワインの表示ルール



（図表1-2）ワインの種類



2. 国内のワイン市場の動向

【ワイン生産量】

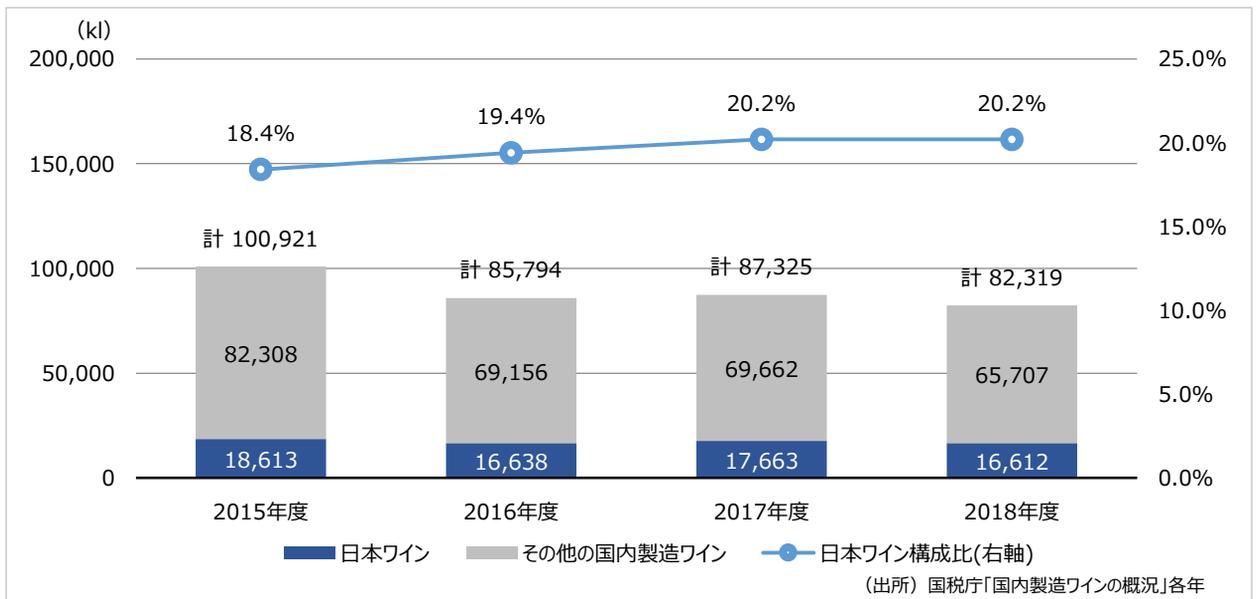
国内製造ワインの生産量は、醸造用ブドウの収穫量にも左右されるが、近年は8万5,000kl前後、そのうち日本ワインは1万7,000kl前後で推移している。(図表2-1)

国内製造ワインに占める日本ワインの割合は徐々に高まっており、足元では2割を超えた。

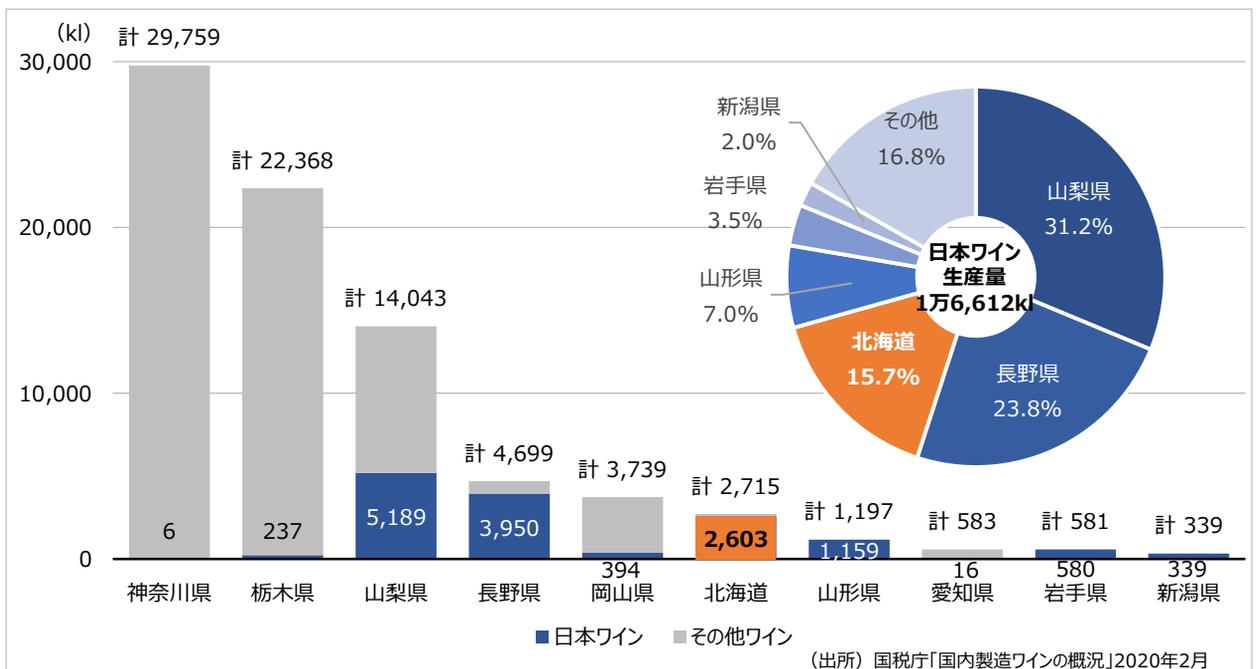
また、2018年度において、国内製造ワインの生産量が最も多かったのは神奈川県であり、北海道は6番目である。(図表2-2)

日本ワインに限ると、最も多いのは山梨県31.2%、次いで長野県23.8%、3番目に北海道15.7%となっており、これら3道県で日本ワイン生産量の7割を占める。

(図表2-1) 国内製造ワインの生産量



(図表2-2) 地域別の国内製造ワインの生産量 (2018年度)





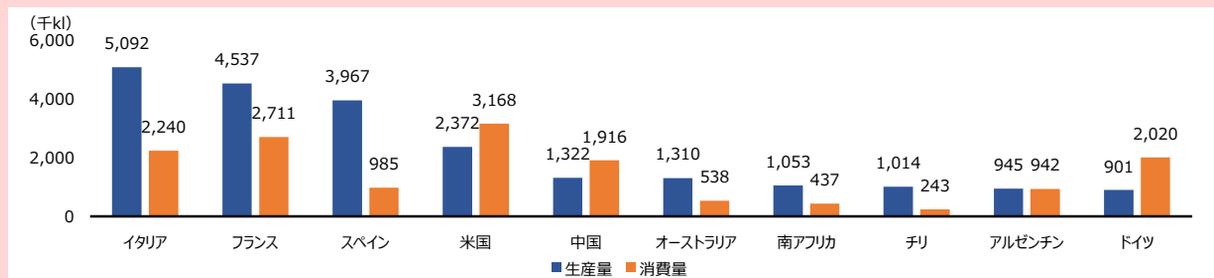
COLUMN 1 「世界最大のワイン産地とは」



世界で最もワインを生産している国はどこだろうか。やはり古くからワイン文化が盛んなフランスか、はたまたカリフォルニアワインで注目を集めるアメリカか。

答えはイタリアである。OIV (Office International de la vigne et du vin/International Organisation of Vine and Wine) によると、2016年の世界のワイン生産量は2,701万klであり、国別ではイタリアのワイン生産量が509万kl (18.9%)、次いでフランスが454万kl (16.8%)、スペインが397万kl (14.7%) と続いている。これら上記3か国だけで世界のワイン生産の半数を占めている。

一方、これらの国は生産量が消費量を大きく上回っており、一大生産国でありながら、世界のワイン供給国にもなっているのである。



(出所) “Country Profile” OIV (<http://www.oiv.int>)



COLUMN 2 「スパークリングワインとシャンパン」



飲食店のメニューで、「シャンパン」と「スパークリングワイン」が並んでいて、かつ前者の方が値段が高いことが多いことを不思議に思ったことはないだろうか。「スパークリングワイン」とは発泡性ワインの総称で、泡の正体は発酵により生成される炭酸ガスである。そして、「シャンパン」もその一つ。

しかしながら、「シャンパン」は、フランスのシャンパーニュ地方で造られたものしか名乗ることができず、ワインに関する法律 (AOC法：原産地呼称管理法) により条件が厳格に規定されている (ブドウの品種も限られており (黒ブドウのピノ・ノワール種、ピノ・ムニエ種、白ブドウのシャルドネ種の3品種が大半を占める)、製法もシャンパーニュ方式 (瓶に詰めたスティルワインに糖分と酵母を加えて密栓し、そのスティルワインをベースに瓶内でさらに発酵を起こさせる製法) が義務付けられている)。そうしたブランド価値が値段にも反映されていると言える。

日本ではワイン産地として、地理的表示 (GI) 制度に基づき、2013年に「山梨」が、2018年には「北海道」も指定された。このことにより、北海道で収穫されたブドウを100%使用することなどの基準を満たしたワインにのみ「北海道」という産地名の表示が可能となった。

今後、道産ワインのブランド力の向上が図られ、全国や世界で認知されることで、世界的なワイン産地の仲間入りをすることが期待される。



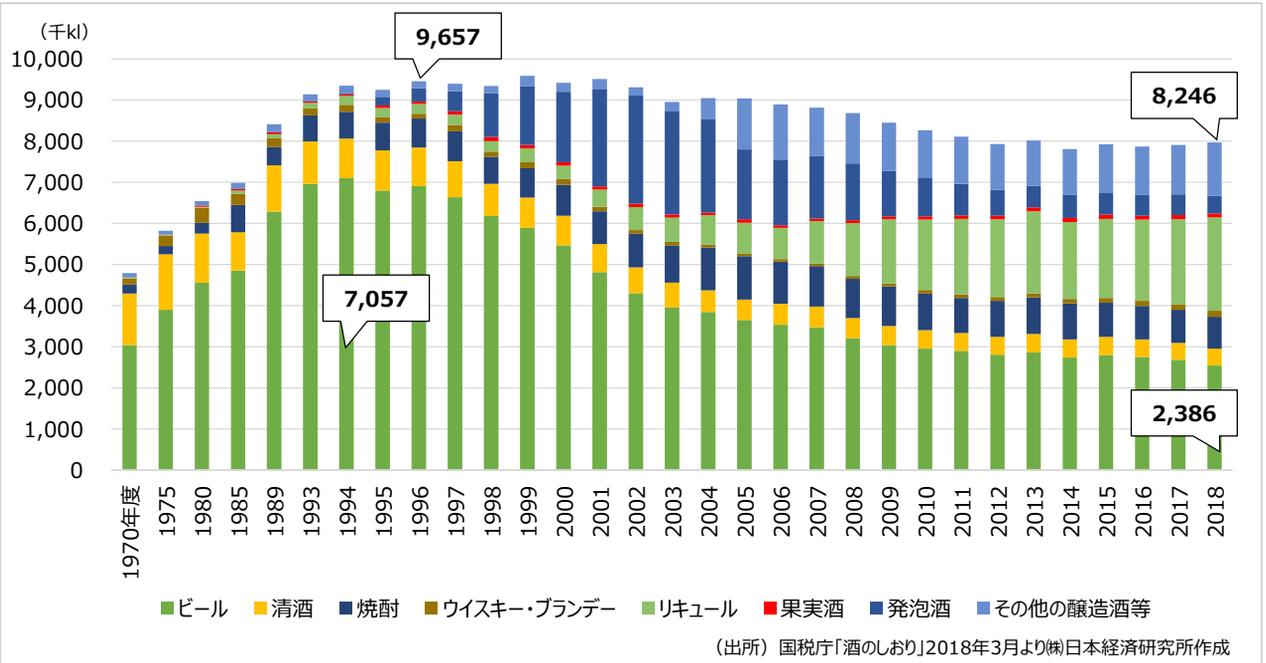
▲GI北海道のロゴマーク
(ワイングラスと北海道の形をモチーフにして、青い海と空、爽やかな風、緑の大地を表現)
(出所) NPO法人ワインクラスター北海道HPより

2. 国内のワイン市場の動向

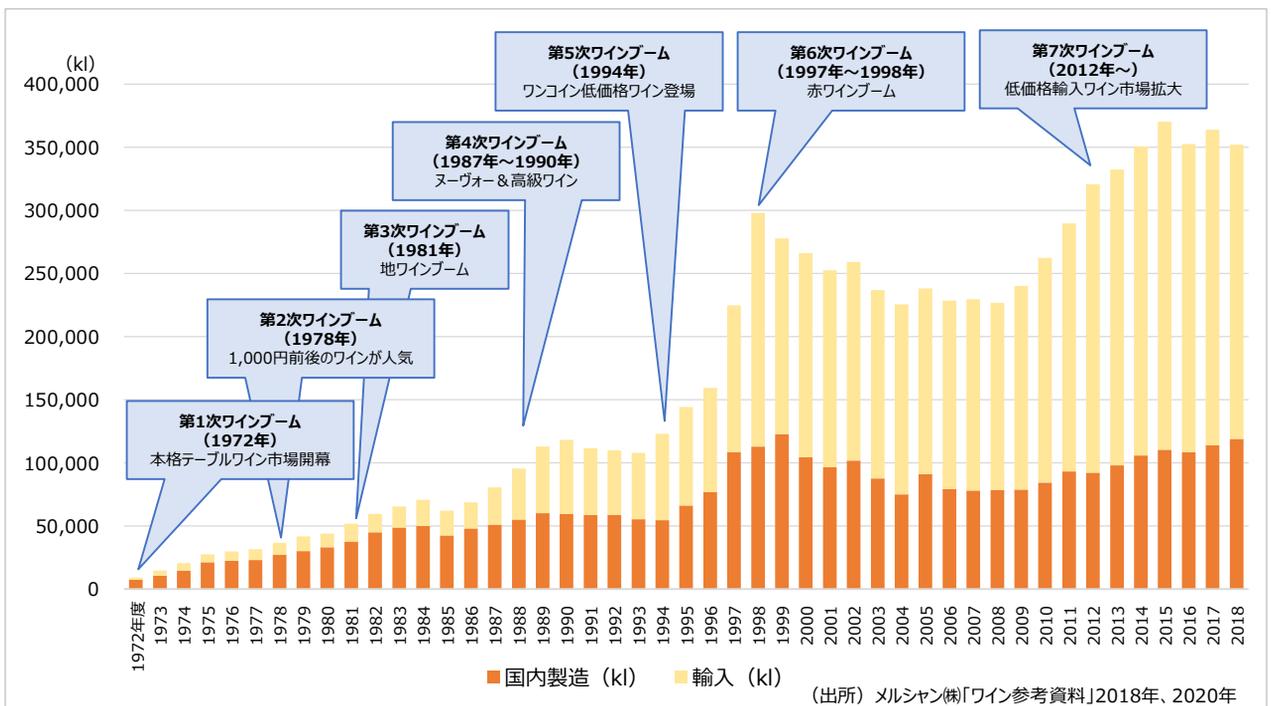
【ワイン消費量】

酒類の消費量は、宴席の減少や若者のアルコール離れなどから年々減少しているが（図表2-3）、ワインの消費量は幾度のワインブームを経ながら伸びている（図表2-4）。2000年代に入り一時落ち込んだものの、この10年程は増加基調に戻っている。しかし、ワインは急な増産が難しいため、増加する国内のワイン需要はその大半が輸入ワインによって賅われている。

（図表2-3）酒類の消費量



（図表2-4）ワインの消費量



2. 国内のワイン市場の動向

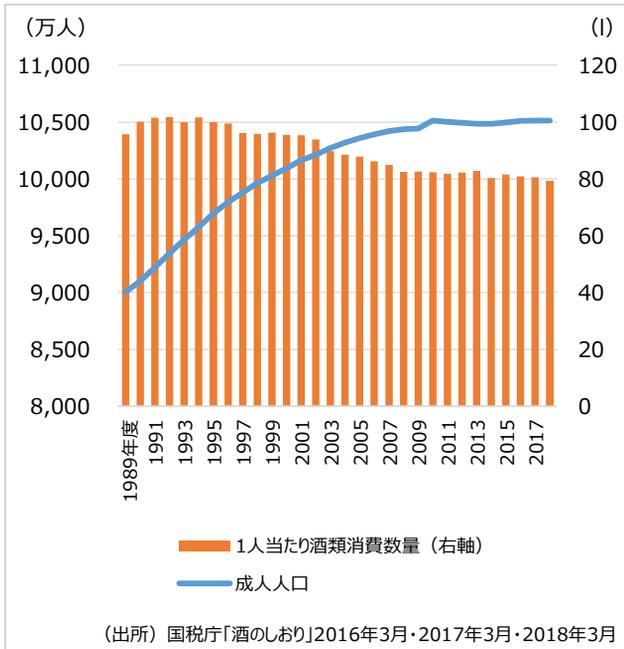
【1人当たりのワイン消費量】

1人当たりの酒類消費量については、成人人口の増加とは反対に減少しているが（図表2-5）、1人当たりのワイン消費量は増加傾向にある。（図表2-6）

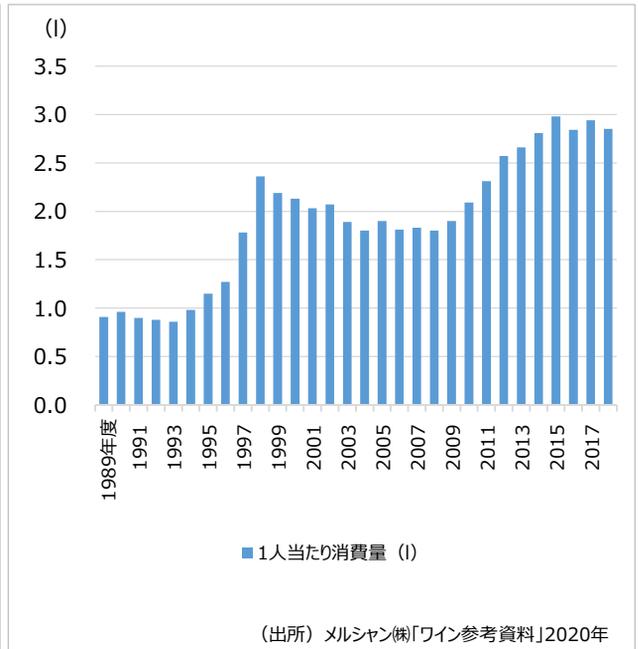
【世帯当たりのワイン消費金額】

世帯当たりの消費金額では、清酒が2001年以降、約8,000円から約5,000円へと4割減少したのに対し、ワインは約2,000円から約3,000円へと5割増加した。（図表2-7）

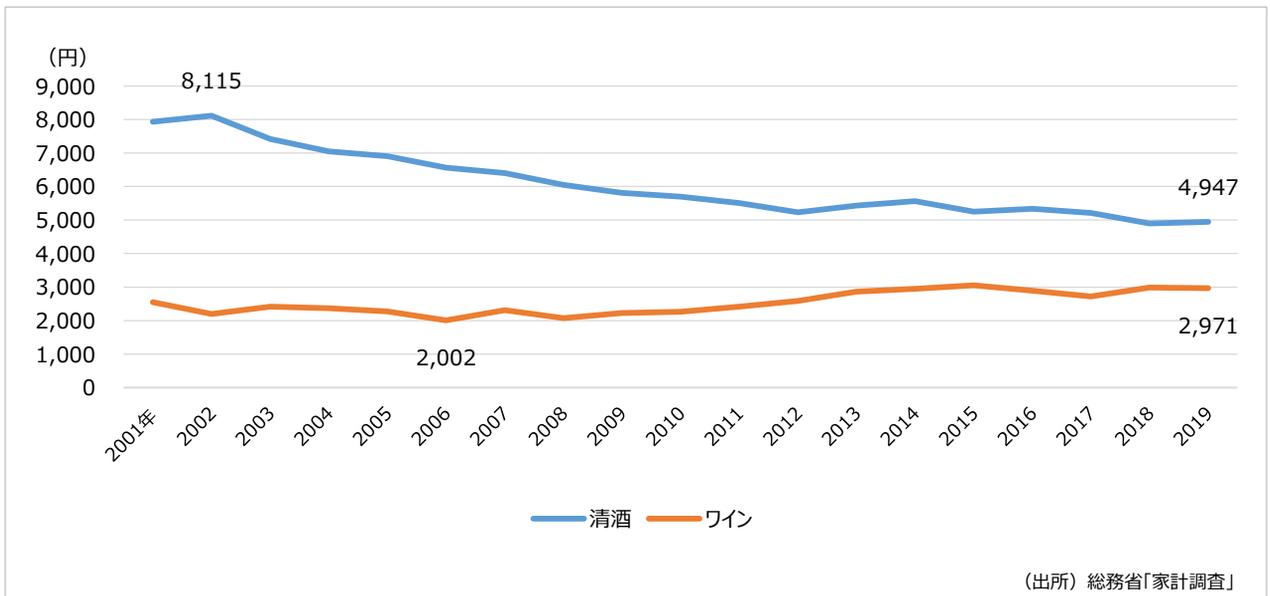
（図表2-5）1人当たりの酒類消費量



（図表2-6）1人当たりのワイン消費量



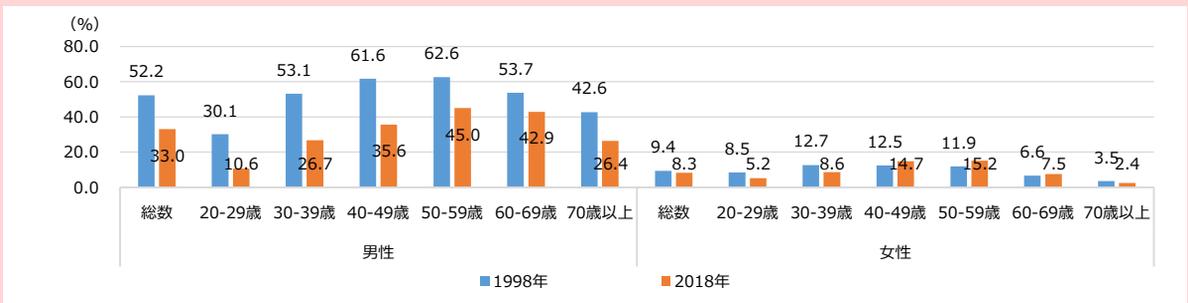
（図表2-7）1世帯当たりの清酒およびワインの支出金額（総世帯）



COLUMN 3 『ソーバーキュリアス』という潮流

若者のアルコール離れが言われて久しい。厚生労働省「国民栄養・健康調査」によると、20～30代の男性の飲酒習慣率（週3日以上、1日当たり1合以上飲酒する割合）はこの20年で大幅に減少した。アメリカではミレニアル世代を中心に、健康維持の観点からあえてアルコールを口にしない「ソーバーキュリアス」という潮流も生まれているという。まさに日本も同様と言える。

こうした中、お酒を飲まない若者に飲んでもらうためには、美味しいことはもちろん、SNSが発達した現代においては、それぞれのワインが持つ物語（どんなところで、どんな思いで造られているのか）の発信により愛着を持ってもらえるようにすることや、パッケージに工夫を凝らし「インスタ映え」を狙うことなども一つの手かもしれない。



(出所) 厚生労働省「国民栄養・健康調査」

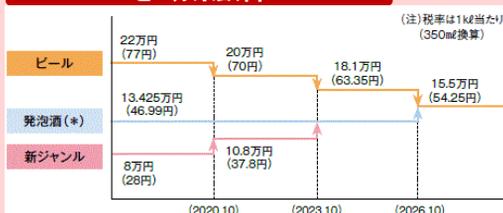
COLUMN 4 「お酒の選び方は変化するか」

2017年度の酒税法改正により、2020年10月から段階的に各種酒類の税率が変更される。ビール系飲料の税率については、税率の格差がメーカーの商品開発等に影響を与えているとして2026年10月までに1kl当たり155,000円（350ml換算54.25円）に一本化される（2020年10月から3段階で実施）。

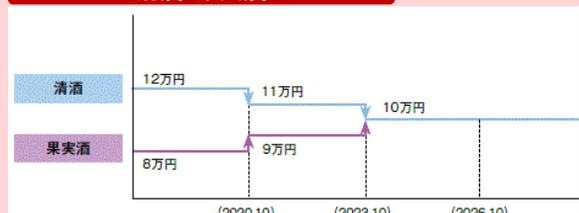
また、清酒及び果実酒についても段階的に引き下げられ、2020年10月には、ワインは750ml換算で7.5円の引き上げ、清酒は720ml換算で7.2円の引き下げとなり、ともに2023年10月までに1kl当たり100,000円に一本化される。

その他、チューハイ等のその他の発泡性酒類の税率も2026年10月に引き上げられる。これらの税率の変更により、消費者のお酒の選び方も変わってきそうだ。

ビール系飲料



清酒・果実酒



(出所) 財務省「平成29年度税制改正」(2017年4月)より(株)日本経済研究所作成

2. 国内のワイン市場の動向

【地理的表示（Geographical Indication: GI）制度】

GI制度は、酒類や農産品において、ある特定の産地ならではの特性（品質、社会的評価等）が確立されている場合に、当該産地内で生産され、生産基準を満たした商品だけがその産地名（地域ブランド）を独占的に名乗ることができる制度である。

海外では、ボルドーワイン（フランス）やスコッチウイスキー（英国）などが有名だが、日本では、「北海道」がブドウ酒のGIとして2018年6月に指定された（ブドウ酒としては2013年に指定された「山梨」に次いで2例目）。（図表2-8、図表2-9）

「北海道」がGIに指定されたことにより、ワイン産地として北海道のブランド力が高まり、国内での消費拡大のみならず、海外への輸出拡大やブドウ生産者、ワイナリーの保護にもつながることが期待される。

【日EU・EPA】

2019年2月に、日EU・EPAが発効され、ワインに関しては、EU側、日本側ともに関税が即時撤廃された。また、EU仕様で製造していない場合であっても、多くの国内向け日本ワインをそのまま自己証明を付して輸出することが可能となった。このことにより、EUワイン醸造規則によらず、日本ワインであれば輸出が可能となった。（図表2-10）

（図表2-8）GI指定状況

名称	産品	指定日
吉岐（長崎）	麦焼酎	1995.6.30
球磨（熊本）	米焼酎	1995.6.30
琉球（沖縄）	泡盛	1995.6.30
薩摩（鹿児島）	芋焼酎	2005.12.22
白山（石川）	清酒	2005.12.22
山梨	ぶどう酒	2013.7.16
日本酒（日本国）	清酒	2015.12.25
山形	清酒	2016.12.16
灘五郷（兵庫）	清酒	2018.6.28
北海道	ぶどう酒	2018.6.28
はりま（兵庫）	清酒	2020.3.16
三重	清酒	2020.6.19
和歌山梅酒（和歌山）	その他の酒類	2020.9.7

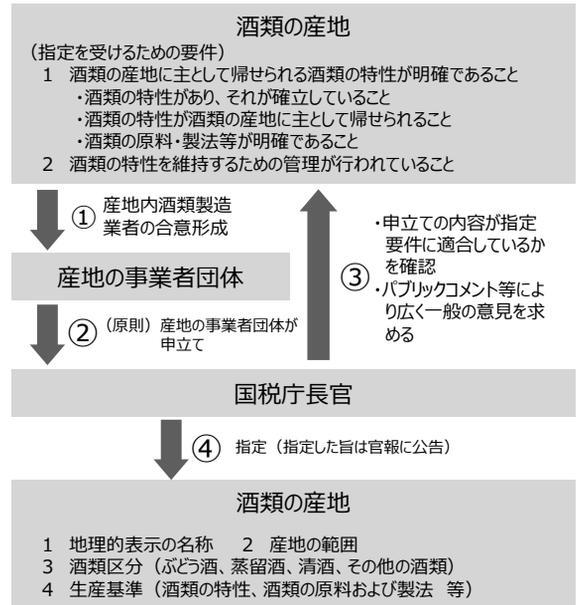
（出所）国税庁HP（<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/ichiran.htm>）

（図表2-10）日EU・EPAの概要（抜粋）

日EU・EPA（ワイン）	
<p>関税</p> <p>【EU側】 ボトルワイン : 0.154ユーロ/l スパークリングワイン : 0.32ユーロ/l 【日本側】 ボトルワイン : 67円～125円/l スパークリングワイン : 182円/l</p>	<p>➡</p> <p>【EU側】 即時撤廃 【日本側】 即時撤廃</p>
<p>非関税措置</p> <p>EUは補糖量など独自の基準を定めているため、国際的なルールを踏まえて定義した日本ワインであっても輸出ができない</p>	<p>➡</p> <p>EU仕様で製造しなくても、多くの国内向け日本ワインをそのまま自己証明を付して輸出できるようになる</p>

（出所）国税庁「酒のしおり」2018年3月

（図表2-9）GI指定の枠組み



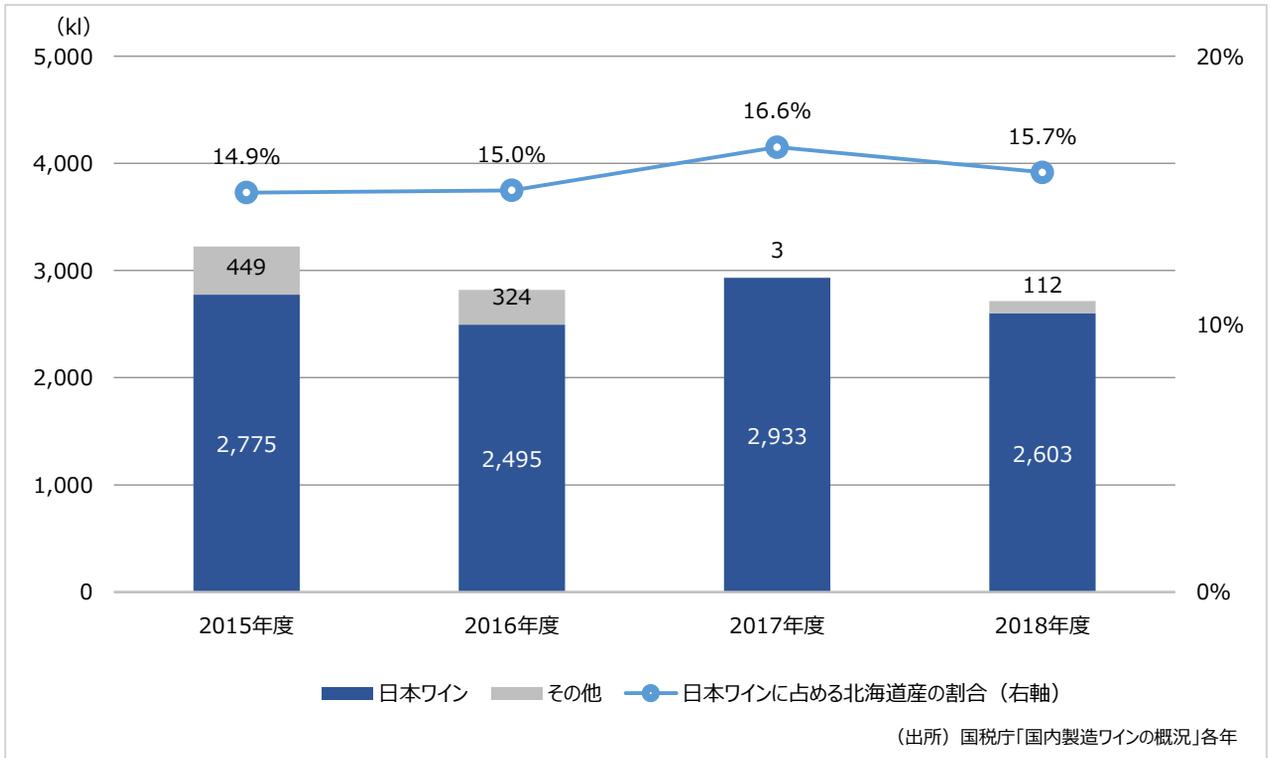
（出所）国税庁「酒類行政における最近の取組等」2019年3月13日より（株）日本経済研究所作成

3. 道内のワイン市場の動向

【道内のワイン生産量】

北海道のワイン生産量は2,715klであり、全国で6番目となっている。日本ワインに限れば、山梨県（31.2%）、長野県（23.8%）に次いで北海道は全国で3番目（15.7%）である。（前掲図表2-2）
 近年、北海道の国内製造ワイン生産量は年間3,000kl周辺で推移している。そのうち日本ワインについては、年によって上下はあるものの、国内製造ワインに占める割合が上昇し、現在では北海道で造られるワインのほとんどは日本ワインとなっている。（図表3-1）

（図表3-1）北海道のワイン生産量



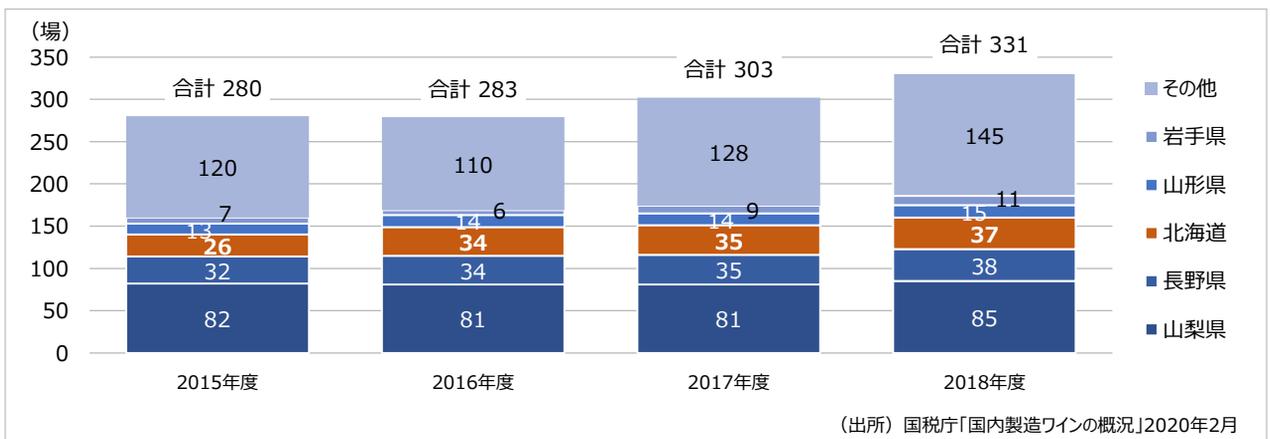
3. 道内のワイン市場の動向

【道内のワイナリー数】

2019年3月末時点における果実酒製造場は全国で466場あり、そのうちワインを製造しており、2018年度にワインの生産または出荷の実績がある製造場の数は331場である。都道府県別では、山梨県が最も多く85場、次いで長野県が38場、北海道が37場となっている。（図表3-2）

北海道のワイナリー数だけで見ると、2020年11月時点では46場となった。（図表3-3）増加の背景には、北海道の冷涼な気候がワイン造りに欠かせないブドウ栽培に適していることや、道内では余市町や仁木町などがいわゆる「ワイン特区」（最低製造数量基準（6kl）を2klへ引き下げるなどの規制緩和）に指定されていることなどから、新規参入が相次いでいるものと思われる。

（図表3-2）国内のワイナリー数



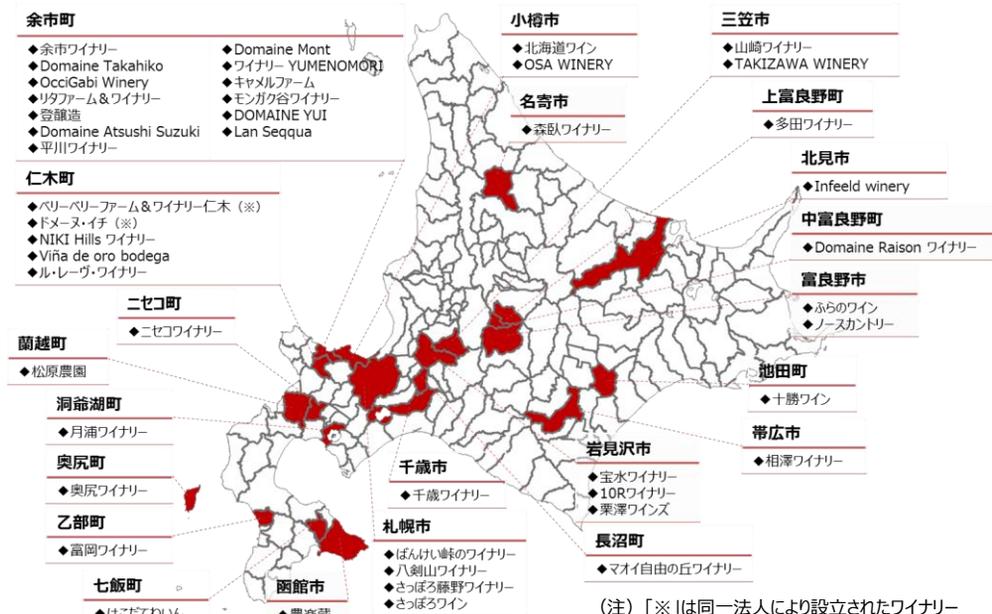
（図表3-3）北海道のワイナリー数

年度	2005	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ワイナリー数	12	13	14	14	15	16	18	20	23	25	29	33	35	37	41	46

（注）2020年度は11月時点の数

（出所）北海道経済部食関連産業室提供資料及びヒアリングより

（図表3-4）北海道のワイナリーマップ（2020年11月時点）



3. 道内のワイン市場の動向

【ワインコンクールでの評価】

2003年より始まった、日本ワインコンクール実行委員会が主催する「日本ワインコンクール」における北海道のワインの直近10年の結果を見ると、毎年多くのワインが入賞している。複数のワインが金賞を受賞している年や部門最高賞を受賞している年もあるなど、高い評価を受けている。（図表3-5）

また、日本ワイナリーアワード協議会が主催する「日本ワイナリーアワード2020」では、全国の対象ワイナリー235場から157場を表彰。そのうち北海道は全体の約2割となる31場が受賞した。（図表3-6）

道産ワインそのものだけでなく、ワイナリーの質も向上してきていると言える。

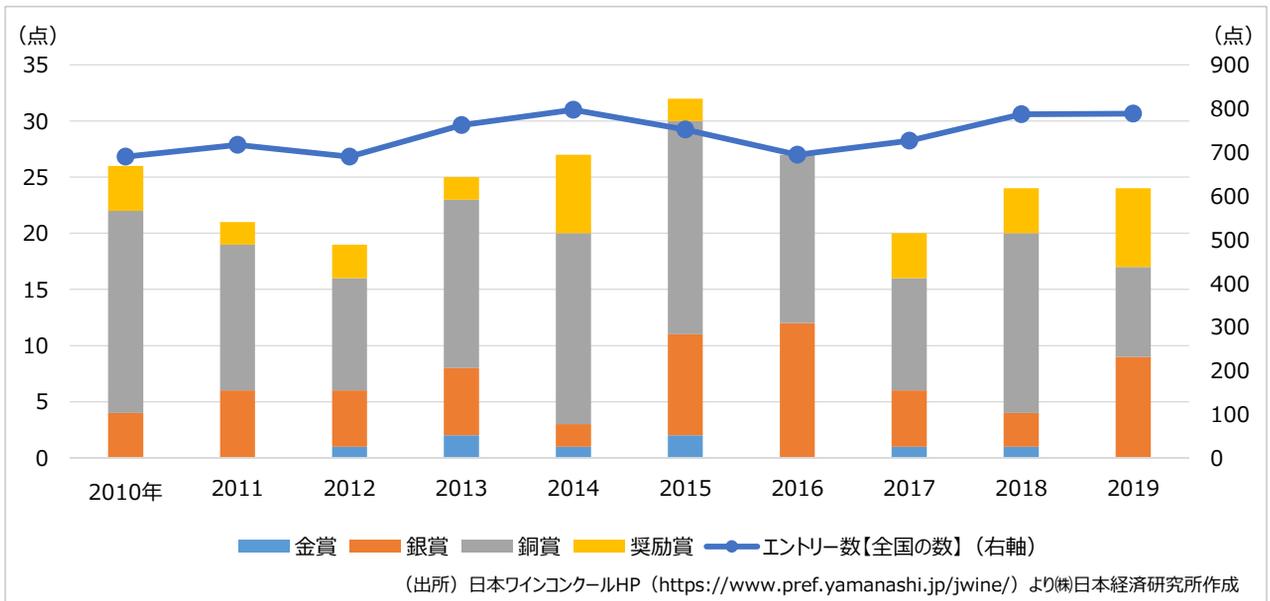
【北海道の気候】

ワイン産地の気候区分では、北海道は最も冷涼な区分（リージョンⅠ）に分類される。（図表3-7）

梅雨や台風の影響が少ない北海道の夏は、湿度が低く、昼夜の寒暖差が激しいのが特徴であり、こうした気候はヨーロッパ系ブドウの栽培にとっては最適な条件となる。

また、近年は北海道の寒さが和らいできており、これまで道内での栽培に不向きとされてきた品種においても品質の高いものができつつある。

（図表3-5）日本ワインコンクールにおける道産ワインの審査結果



（図表3-6）日本ワイナリーアワード2020における全国及び道内の受賞ワイナリー数

	全国	北海道
★★★★★ [5つ星]	15	2
★★★★ [4つ星]	50	7
★★★ [3つ星]	66	17
コニサズ ワイナリー（*）	26	5

（*）評価に値する個性あるワインを生み出すワイナリー

（出所）日本ワイナリーアワードHP（<https://www.japan-winery-award.jp/>）より(株)日本経済研究所作成

（図表3-7）積算温度の比較

積算温度	区分	該当地域	適正ブドウ品種
1,388℃以下	リージョンⅠ	ドイツ、フランス北部、北海道	シャルドネ、リースリング、ピノ・ノワール
1,389℃～1,666℃	リージョンⅡ	フランスポルドー、イタリア北部、山形県	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
1,667℃～1,944℃	リージョンⅢ	フランス南部、イタリア中部、長野県	シラー、サンジョヴェーゼ

（注）積算温度とは、1日の平均気温における10℃以上の積算値（4/1～10/31）のこと。

（出所）北海道農政生産振興局農産振興課「醸造用ぶどう導入の手引」2018年3月



COLUMN 5 「歌志内ワイン復活への取組み」



北海道の中央近く、空知管内の山間にある歌志内市。かつて炭鉱で栄えたまちは、炭鉱閉鎖後、石炭に代わる産業を模索してきた。そして、1990年頃、歌志内の露頭炭採掘跡地でワイン用のブドウが造れないかとの相談が道内のワイナリーに持ち込まれる。

条件は厳しかったが、土壌改良から品種選定、栽培方法の工夫等、思考錯誤を繰り返し、「炭鉱ワイン」が生まれる。しかしながら、2013年にエゾシカ等有害鳥獣にかかる被害が多大であることを主な理由として企業が撤退。

そうして一旦は途絶えた歌志内ワインであるが、市が改めて同社の所有する土地建物及び備品を取得し、2016年度から新たな産業と雇用を創出するために再挑戦。地域おこし協力隊員が中心となり、ボランティアの参加も得て毎年ブドウを栽培している。

現在は市のふるさと応援寄付金の一部にある地域の活性化に関する事業として、歌志内ワイン復活のための苗木や農機具購入、サイクリングロード桜並木整備などに活用することが掲げられており、道内外の人を巻き込む形でのワイン復活の取組みに、また新たな可能性が広がっている。



もう一度歌志内ワインの復活に挑んでいます

取あって断念した歌志内ワインですが、2016年度から新たな産業と雇用を創出するために再挑戦しています。本施設地に向けて、苗木や農機具の購入などに、寄附金を活用させていただいています。

▲歌志内市ふるさと応援寄付金
パンフレット
(出所) 歌志内市公式HPより



COLUMN 6 「10周年目の『パ酒ポート』」



北海道のお酒、食べ物、ツーリズムをコラボレートさせ、道産酒の消費拡大や道産酒を通じた人々の交流の促進、道産酒の活性化を図るため、2012年から大人のスタンプラリー「パ酒ポート」が北海道でスタートした。

日本酒やワイン、ビール等の酒造所が参加し、「パ酒ポート」を提示することで、酒造所やガソリンスタンド、スポンサー施設（飲食店等）で割引等の特典を受けることができる。

日本人には、鉄道駅のスタンプラリーや御朱印帳に代表されるように、スタンプを集めることが非常に馴染み深いものということもあり、「パ酒ポート」の取組みは、酒に関心のある人だけでなく、スタンプラリーや旅が好きな人にも響いているものと考えられる。実際、全国各地で展開されるほど、魅力的なコンテンツとなっている。

来年、記念すべき10周年を迎える「パ酒ポート」。この取組みを通して、道産酒の奥深さが人々に伝わると同時に、造り手の増加・多様化も進んでいる。「パ酒ポート」の取組みについて今後も目が離せない。



4. 道内のワイナリー

現在、道内には46のワイナリーが所在している。規模は、企業や自治体による大規模なものから、家族経営による小規模なものまで幅広い。また、設立の目的も多様性に富んでいる。農業振興や地域活性化のためにブドウ栽培・ワイン造りを行っているワイナリーもあれば、北海道という土地に魅了され、道外から移住してブドウ栽培・ワイン造りを行っているワイナリーなど、それぞれに夢や想いを持ったワイナリーが設立されている。

今後各ワイナリーの成長に加え、産地としての発展が期待される。

5. 酒類により地域活性化を図っている事例

道内において、ワイン以外の酒類により地域活性化を図っている事例を紹介する。

本稿では、「地方創生蔵」として道内外で注目を集める上川大雪酒造の取組み及び原材料や樽等を厚岸産のものを使用しウイスキーを造る計画のある厚岸蒸溜所の取組みを取り上げる。

(図表4) 道内の特徴的なワイナリー

	ワイナリー名	所在地	特徴
1	北海道ワイン株式会社	小樽市	<ul style="list-style-type: none"> 国内最大の日本ワイン生産量を誇る。 「GI北海道」の認証やコンクールでの受賞を通して、北海道ワインの認知度を高め、海外展開の拡大を目指している。 農業用の自動運転ロボットの実証実験にも協力しており、スマート農業による生産性向上への取組みにも注目が集まっている。
2	池田町ブドウ・ブドウ酒研究所	池田町	<ul style="list-style-type: none"> 国内初の自治体ワイナリーとして誕生。 公営企業会計により運営しており、過去には利益の一部を多目的ホールの建設や給食費の助成等により町民へ還元している。 2020年には町が独自に開発したブドウ品種「山幸」が国際品種登録され、道産ワインの更なる盛り上がり期待される。
3	ドメヌ タカヒコ	余市町	<ul style="list-style-type: none"> 「世界のベストレストラン50」で4度1位を受賞しているデンマークのレストランに日本のワインとして初めて採用され、町内でも入手が困難となっているなど、国内外で人気の高いワインを造っている。 農家にとって難しい作業は取り入れず、初期投資を抑えるなど、地域の農家が無理なく、主体的に動けるようなワイン造りを実践している。
4	ワイナリー夢の森	余市町	<ul style="list-style-type: none"> 代表が理事長を務める幼稚園の子どもたちに自然体験を通して豊かな感性を身に付けてもらいたいとの思いからワイナリーを開設。 一番の目的は儲けではなく、子どもたちに自然体験をさせたいからという思いと地元の人に飲んでもらいたいとの思いから、ワインの価格が他の日本ワインと比べると安価に設定されている。

(出所) ヒアリングに基づき(株)日本経済研究所作成

(図表5) 道内において酒類により地域活性化を図っている事例

	事業者名	所在地	特徴
1	上川大雪酒造株式会社	上川町	<ul style="list-style-type: none"> 2017年、北海道で戦後初の酒蔵として設立。 多くの人々が当社の日本酒を求めに上川町を訪れるようになることで地域活性化を図ろうとしており、「地方創生蔵」と称される。 産学連携に積極的で、2022年4月の小樽商科大学、帯広畜産大学、北見工業大学の統合の象徴となるような酒蔵を目指している。
2	厚岸蒸溜所 (堅展実業株式会社)	厚岸町	<ul style="list-style-type: none"> 2016年に蒸溜を開始し、2020年にシングルモルトウイスキーを発売。 本場スコットランドの製法を忠実に再現すべく、気候や風土が類似した厚岸町を蒸溜所の場所として選定した。 厚岸産の大麦・ピート・ミズナラ樽・水を使用したウイスキー「厚岸オールスター」の完成を目標に掲げている。

(出所) ヒアリングに基づき(株)日本経済研究所作成

北海道ワイン株式会社

ワイナリーの概要

所在地	北海道小樽市朝里川温泉1丁目130番地
設立	1974年
代表者	鳥村 公宏氏
主な銘柄	「おたる醸造」シリーズ、「鶴沼収穫」シリーズ



ワイナリーのこれまでの取組み

幾多の困難を乗り越えて花開いた日本最大の「日本ワイン」生産 「良いワイン造りはブドウから」が信念

北海道ワインの設立は1974年。鳥村公宏社長の父・彰禧氏が北海道で栽培したブドウでワイン造りに挑んだことが創業のきっかけであった。当時、道内で作られるブドウは生食用がメインだったが、彰禧氏はその低温で冷涼な気候に合うワイン用ブドウの栽培に乗り出す。

国産ブドウでのワイン造りにこだわってきた北海道ワイン。1990年代後半の赤ワインブームによるワイン市場拡大の際、増産を求められても輸入原料は使用しなかった。

ブームの反動でワインの生産が落ち込むと、大量のブドウが余った。そのとき、彰禧氏は農家から依頼を受け全量を買取った。そのときに築かれた信頼関係が現在も続いており、国産ブドウを使った良質なワインの安定供給につながっている。



北海道のワインの発展に向けて

「GI北海道」の認証やコンクールでの受賞を通して 北海道ワインの認知度を高め、海外展開の拡大を目指す

今後、日本の人口減少が進むことを考えると、海外進出が必要になる。そのため、北海道がワインの産地であることを国内外の人に知ってもらわなければならないとの考えから、鳥村社長は「GI北海道」の指定に向け奔走した。また、各種ワインコンクールにも積極的に出品し、認知度の向上と作り手たちのモチベーション向上に努めている。

鳥村社長は海外でも特に、アジア圏に目を向ける。ヨーロッパより距離が近く、北海道が好きな人が多いからである。可能なところへ輸出し、北海道ワインを知ってもらい、インバウンドにつなげたいと話す。



新ブランドの立ち上げ、スマート農業への取組み

2020年4月に「後志ヴィンヤード」を設立し、仁木町の農地を取得。2021年春から醸造用ブドウの栽培を開始し、2024年秋の収穫を目指す。これには道内の金融機関も、農業の課題解決や道内経済の持続的な発展に期待できるとして出資を決めた。こうしたことから、北海道のワイン産業への期待感はいよいよ一層高まっていると言える。

また、豊田通商(株)と北海道大学が農業用の自動運転ロボットの共同開発を行っており、北海道ワインも実証実験に協力。実際に、鶴沼ワイナリー（浦臼町）で実験が始まっている。ブドウ栽培においては人手不足や従業員の高齢化が進んでおり、ブドウ栽培における無人化が進めば、その分別の作業に人員を当てることができ、生産性の向上にもつながる。

これまで北海道のワイン造りを牽引してきた北海道ワイン。今後の取組みにも注目が集まる。

池田町ブドウ・ブドウ酒研究所

ワイナリーの概要

所在地	北海道中川郡池田町清見83番地4
設立	1963年
代表者	安井 美裕氏（池田町長）
主な銘柄	十勝ワイン「山幸」・「清見」・「清舞」他



ワイナリーのこれまでの取組み

自治体が直営で手掛けるワイナリーを設立、ワイン産地として成長を遂げる

国内初の自治体ワイナリーである池田町ブドウ・ブドウ酒研究所が誕生した背景には、大規模な地震や2年続きの大冷害で地域の農業が大きな被害を受け、財政再建団体に指定されたことがあった。ブドウの栽培に適さない寒冷な池田町にもヤマブドウが実ることに着目した当時の町長が、ブドウ栽培を町内有志とともに開始。その後、ワイン製造を実施する公営企業会計を設置し、ワイナリー運営に踏み切った。寒冷地に適した独自のワイン用ブドウ品種開発に努め、食事に合う、辛口熟成タイプのワインを主に製造している。その後、ワインの売り上げが飛躍的に増加し、観光施設も兼ねた新たな製造施設、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所を建設。施設はヨーロッパ中世の古城に似ていることから、町民から「ワイン城」と呼ばれるようになり、現在に至る。



池田町では年間約140～160トンのブドウが収穫される。これは、北海道内の加工専用ブドウの年間収穫量の10%を超える規模である（農林水産省「特産果樹生産動態等調査」より）。

こうして池田町は道内でも特筆すべきワイン産地として復活を遂げた。

北海道のワインの発展に向けて

自治体による地元密着のワイナリーとして観光振興にも貢献

製造施設兼観光施設である「ワイン城」は2020年6月にリニューアルオープン。耐震性能を強化したほか、地域産品を取り扱うショッピングエリアのスペースを改修するなど、地域の観光振興も目的とした設計になっており、現在も年間で約20万人が訪れる中核的施設である。新型コロナの影響にもかかわらず、足元の来訪客数は対前年比（単月）で30～50%増加。ワイン城が観光地として地域に与える効果は大きいといえる。

池田町ではワイン城を含めた観光振興計画が立てられている。今後はワインのブランド化に加え地域の産業とのコラボレーションにより、ワインツーリズムの確立など、地域全体への更なる波及効果の拡大につながるような取り組みに注力する。なお、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所は公営企業会計により運営しており、過去には利益の一部を多目的ホールの建設や歩道の整備、PTA会費の無料化、給食費の助成など、町民への還元を実施している。



GI北海道、「山幸」の国際品種登録を弾みに地域全体でワイン産業を活性化

北海道のワイン産業における大きなトピックとして、2018年に地理的表示（GI）制度に基づき、「北海道」が指定された。北海道は冷涼な気候のため、豊かな酸を含んだままブドウが熟す。池田町ではこのことを生かした酒類製造が行われており、スパークリングワインやブランデーなど様々な派生商品を開発している。

2020年、池田町で独自に開発したブドウ品種「山幸」がOIV（※）のリストに「Yamasachi」として国際品種登録された。日本産のワイン原料用ブドウで国際品種登録されたのは3品種目である。すでに盛り上がりを見せる道産ワインだが、山幸が国際品種に登録されたことなどが後押しし、さらに、盛り上がるのが期待される。

※OIV：国際ブドウ・ワイン機構（Office International de la vigne et du vin / International Organisation of Vine and Wine）フランスに拠点を置くブドウ栽培、品種、ワイン造りの研究機関。

ドメーヌ タカヒコ

ワイナリーの概要

所在地	北海道余市郡余市町登町1395
設立	2010年
代表者	曾我 貴彦氏
主な銘柄	「ナナ・ツ・モリ」



ワイナリーのこれまでの取組み

ポテンシャルの高い余市で、日本らしい繊細なワインを造る

ドメーヌ タカヒコは2010年に設立された。代表の曾我貴彦氏の生家は長野県の小布施ワイナリーである。曾我代表は、大学で微生物研究者の道に進むも、ワインの魅力が忘れられず、10年間栃木県のココ・ファーム・ワイナリーで農場長として働く。その後、自身の理想のワインを造るために余市町へ移住。ブドウ栽培、ワイン造りがスタートする。2.8ヘクタールの畑で栽培しているのはピノ・ノワール単一品種のみで、年間約1万本のワインを生産している。

雨が降る環境で造る日本のワインを他の国は真似できない。曾我代表は、そうした環境下でできる繊細で旨味のある日本のワインは世界でも勝負できると確信している。

2020年には、「ナナツモリ ピノ・ノワール 2017」が「世界のベストレストラン50」で4度1位を受賞しているデンマーク・コペンハーゲンのレストラン「noma」に日本のワインとして初めて採用されるなど、国内外での評価は非常に高い。

北海道のワインの発展に向けて

日本の風土を生かしたワイン造り 農家が造ることのできるワインを目指して

日本には古くから味噌や醤油、漬物の文化がある。これらの食品は元々農家が造ることのできるものであり、これらをワインへ当てはめることは、日本の風土論的にも合致するものと考えている。また、農作物を桶に入れて発酵させるというシンプルな加工法であれば農家でも造ることができる。そのために、自らが前例となって、農家でも造ることのできる、無理のないワイン造りに取り組んでいる。

さらに、ワイナリーでは研修生も受け入れている。曾我代表はワイン造りを教えるだけでなく、研修生に機械を譲るなどして持続可能なワイン造りを伝授している。



ワインは農産物であり、農家の視点で造るべきとの考え

ドメーヌ タカヒコでは、除梗（房の芯である果梗と果粒を分けること）は農家にとって難しい作業であることから、全房発酵を行っている。ろ過装置も持たず、高額なステンレスタンクではなく安価なプラスチックタンクを使用するなど、地域の農家が主体的に動けるような造り方を実践している。

ワイナリー開設当時、余市町には良いブドウを作る農家が多かったにも関わらず、既存のワイナリーは1軒しかなかった。また、余市町で栽培されたブドウのほとんどが町外に流出しワインになっている。

余市町はヨーロッパ系品種の栽培に適しており、ポテンシャルは十分にあると話す曾我代表。今後、町でブドウを栽培しワインを造る農家が増えてほしいと願いながら、自らも「農夫」としてブドウ栽培、ワイン造りを続けている。

ワイナリー夢の森

ワイナリーの概要

所在地	北海道余市郡余市町豊丘町59番地3号
設立	2016年
代表者	大下 聡氏
主な銘柄	「夢ワインシリーズ」「ルイス・ベーマー」



ワイナリーのこれまでの取組み

子どもたちに地場産業を身体で感じ、豊かな感性を身に付けてもらいたい

大下代表は地元の幼稚園「夢の森幼稚園」の理事長でもある。教員を退職後、妻の経営する幼稚園に再就職。子どもたちに自然体験を通して地場産業を身体で感じ、豊かな感性を身に付けてもらいたいとの思いから、ワイナリー開設に向け動き出し、2016年実現した。

ワイン造りを始めるに当たって特別な勉強をしたわけではなかったため、最初は手探りの状態でのスタートであった。しかし、次第に美味しいワインができるようになり、今でも近隣のワイナリーにアドバイスを求めながら、質の高いワイン造りに取り組んでいる。



ワイナリーの特徴

地元の人に飲んでもらいたいという思いから低価格で販売 ワイン造りは人と人をつないでくれる

ワイナリー夢の森で販売しているワインは他の日本ワインと比べると安価に設定されている。この背景には、一番の目的が儲けることではないこと。さらに子どもたちに自然体験をさせたいからという思いと、地元の人に飲んでもらいたいからという思いがある。年間の生産本数は3,000本程と決して数は多くないが、町内の酒販店では売り切れとなるところもあるという。

また、大下代表は、人と人をつないでくれるワイン造りに魅力を感じている。それは、ワインを購入しにワイナリーを訪れた人との交流や、収穫や瓶詰の際に手伝いに来てくれる古くからの友人、そしてその友人とのつながりである。大下代表には、こうした人と人とのつながりの大切さを子どもたちにも伝えたいという思いもある。



2回目の成人式を開催するのが夢

毎年、収穫したブドウを園児たちが自ら足で踏み、ステンレスタンクへ運ぶ。大下代表は、2017年以降、卒園時に園児たちに赤と白のワインを1本ずつ贈るとともに、町主催のものとは別に2回目の成人式をワイナリーで実施しようと声をかけている。小中学校や高校と異なり、卒園後に交流が途絶えてしまうことから、交流を復活させたいという思いがあり、それまでは元気でいなければと強く感じている。「来てよかった」と子どもたちに思ってもらえるよう、設備の充実も検討している。

大人になった子どもたちと一緒に、このワイナリーで造られたワインを飲む日を夢見て、大下代表のワイン造りは続く。

上川大雪酒造株式会社

酒蔵の概要

所在地	北海道上川郡上川町旭町25番地1
設立	2017年（緑丘蔵）
代表者	塚原 敏夫氏
主な銘柄	「上川大雪」



酒蔵のこれまでの取組み

当社の酒蔵誕生がきっかけとなって北海道地方に酒蔵が増加した

北海道は、酒蔵数が増加している唯一の都道府県である。当社は2017年に、三重県の休眠蔵を北海道上川町に移転する形で設立。また、当社設立がきっかけとなって、近年は岐阜県や岡山県からの移転により酒蔵が増加している。設立当初は酒蔵のある上川町や北海道の特約店への販売に特化することで、地域では後発の酒蔵だが着実に知名度を向上させていった。現在当社の日本酒は、北海道の酒蔵周辺のコンビニでは常時商品が並ぶが、都内ではプレミアがつくほど手に入りにくい。地域住民が誇りに思い、地域に愛され、飲まれる日本酒造りを目指す。多くの人が上川町を訪れるようになることで地域活性化を図ろうとしており、地元メディアは当社を「地方創生蔵」と称している。

北海道の酒蔵発展に向けて

産学連携により地域を「アップデート」する取組みが注目される

2020年、帯広畜産大学構内に酒蔵を新設したことで帯広地方に約40年ぶりに酒蔵が復活した。当社の杜氏（製造責任者）が客員教授に就任し醸造学の講義を開始しており、大学内に酵母ライブラリーの設置や酒造業界の人材育成を行っていく予定。また、塚原社長の母校である小樽商科大学でも、来期以降マーケティングの授業を行うなどの取組みを検討している。このような地域活性化に資する産学連携への取組みが道内外から注目され、自治体や大学などの機関から地域振興の相談を受けるようになった。

単に酒蔵を設立するだけでなく、教育・研究・人材育成といった新たな機能を加え、地域を「アップデート」する取組みが地域振興においては重要であると塚原社長は考えている。



今後の取組みについて

道内3大学統合の象徴になるような酒蔵を目指す

当社は2020年、帯広畜産大学と産学連携の取組みとして、同大学のキャンパス内に新たに酒蔵「碧雲蔵」を設立した。大学のキャンパス内に酒蔵が設置されるのは全国初の試みである。

2022年4月の小樽商科大学、帯広畜産大学、北見工業大学の3大学統合の象徴となる事業とし、農業からはじまり、加工技術を経て、マーケティングして消費者に届けるという、「6次産業化地方創生ビジネス」のイノベーションを目指す。

更に、函館市とオホーツク地域にも酒蔵を新設する計画がある。函館は2021年度中の着工を目指し、商品開発や技術研究で函館工業高等専門学校と連携、オホーツク地域では北見工業大学との連携も視野に入れている。

単なる酒蔵設立による地域活性化を図るだけでなく、将来の酒造りを担う教育・人材育成等にも注力することで、道内における酒造りの持続的な発展にも寄与していると言えよう。



北海道7空港の民営化を好機と捉え、地域の観光振興に取組む

2020年、当社の親会社である緑丘工房(株)が、三菱地所(株)や北海道コカ・コーラボトリング(株)などから出資を受けた。三菱地所(株)は、北海道7空港の運営等を行う北海道エアポート(株)にも出資しており、北海道の地域経済活性化や広域観光の振興への関心の高さが窺える。空港周辺に酒蔵ができ、新たな地域資源となることや、観光ルートに組み込まれることにより、道内で新たな人の流れが生まれることが期待される。

「地方創生蔵」が挑む新たな取組みに今後も目が離せない。

厚岸蒸溜所（堅展実業株式会社）

蒸溜所の概要

所在地	北海道厚岸郡厚岸町宮園4-109-2（法人本社は東京都）
設立	1982年（2016年蒸溜開始）
代表者	樋田 恵一氏（堅展実業㈱代表取締役社長）
主なウイスキー	「厚岸ウイスキー SARORUNKAMUY」



蒸溜所のこれまでの取組み

本場スコットランドの気候と風土を忠実に再現し、市場から高い評価を得られる製品となる

当社は乳原料の輸入および国産ウイスキーの輸出を行っており、新たな事業展開としてウイスキーの安定供給のため自社蒸溜所の設立を目指した背景がある。アイラモルトに心惹かれた樋田社長は、本場スコットランドの製法を忠実に再現すべく、気候や風土が類似した厚岸町を蒸溜所の場所として選定した。牡蠣が食文化として根付いている点もアイラ島の環境と共通していた。

2016年に蒸溜を開始。3年以上樽で熟成させるというスコットランドのウイスキーの定義に基づき、2020年に厚岸蒸溜所初のシングルモルトウイスキー「SARORUNKAMUY」を発売。瞬間に人気を集め、市場から高い評価を得られる製品となった。

海外からの引き合いも多数あるが、生産数量に限界があるため、国内の販売を優先している。現在、主に厚岸の道の駅「コンキリエ」で販売しており、「あの場所に行けば買える」というイメージを持ってもらうため、（全国の卸売業者への安定供給を目指してはいるが）地元の小売店との取引も同様に大切にしている。

厚岸ウイスキーの今後の発展に向けて

地域と連携して、厚岸産にこだわったウイスキーの安定生産を目指す

厚岸産の大麦・ピート・ミズナラ樽・水を使用したウイスキー「厚岸オールスター」の完成を目標に掲げている。現在仕込んでも3年以上の熟成年月を経過しなければならないため、毎年安定してオリジナル製品を生産していくには原酒を蓄積していくことが課題である。今後6年にわたり「二十四節気シリーズ」として1年に4回程度新ウイスキーを展開する計画である。北海道のネームバリューは大きく、東南アジアの富裕層からのイメージは非常に良い。ジャパニーズウイスキーブーム後を見据え（※）、国内外から評価を受けるため、地元産の素材にこだわったウイスキーとしてアピールしていきたい。



今後は地域活性化のため多方面で連携していきたい。大地みらい信用金庫厚岸支店の例では、ウイスキー蒸溜所をモチーフにした建物にリニューアルしており、同信金より出向者も受け入れている。まちづくりの一環として、地域の漁業組合や農協などとウイスキーに関わる連携体制が構築されている。

※ 食品表示基準が改正・施工され、加工食品の原料原産地表示が義務付けられた（経過措置期間は2022年3月まで）ことから、ジャパニーズウイスキーを名乗るためには、必然的に国産原料にこだわらなければならない背景がある。

厚岸特有のウイスキーの風味を活かし、食とのマリアージュを提案

当社のウイスキーは本場スコットランドの製法に限りなく近いが、厚岸ならではの海霧が発生する環境が当社のウイスキーの味わいに特徴的な影響を与えている。樽が霧に触れ熟成されることで、ドライフルーツのような甘味と独特なコクが特徴的であり、海霧を彷彿とさせるような若干の塩味が感じられるような味わいになることである。アイラ島では生牡蠣にウイスキーをかける食文化がある。厚岸町も牡蠣の名産地であり、町の道の駅「コンキリエ」では、当社のウイスキーとのマリアージュを楽しむことができる。



町や漁業組合、農協などとの連携により「厚岸オールスター」ウイスキーが生まれ、厚岸産の牡蠣とのマリアージュができることで、さらに同地域ならではの楽しみが深まることが期待される。

6. 道内のワイン生産を取り巻く環境

道産ワインのポテンシャルを整理するためSWOT分析を行い、今後の発展に向けた方策を検討する。

強み (Strengths)

- 多様なワイナリーが集積している
- 国内最大の加工用ブドウの栽培面積
- 地理的表示 (GI) 制度に基づき「GI北海道」が指定されており、ブランド力の高まりに期待
- 畜産物や海産物等の食材の多様性
- 大学との共同研究や金融機関による出資等、産学官金のネットワークが強力

弱み (Weaknesses)

- 日本ワイン自体の認知度が低い
- 輸入ワインよりも価格が高い
- 道産ワインの原料が生食用から欧州品種まで幅広く、統一的なイメージを示しにくい
- ワイン用の道産ブドウの多くが道外に出荷されている

機会 (Opportunities)

- 消費者の食への安心・安全に対する意識の高まり
- 消費者の日本ワインに対する関心の高まり
- まとまった農地を確保しやすい
- 地球温暖化に伴う積算温度の上昇によりブドウ栽培の条件が好適化

脅威 (Threats)

- 少子高齢化による酒類の消費量の減少
- 国内における飲酒量の低下、特に若年層のアルコール離れが顕著
- 来道者数の減少や海外プロモーションの中止等の新型コロナウイルスによる影響

(図表6) SWOT分析

強み (Strengths)

- 多様なワイナリーの集積
- 国内最大のブドウ栽培面積
- 地理的表示 (GI) 制度に基づく指定
- 畜産物、海産物等の多様な食材
- 産学官金のネットワーク

弱み (Weaknesses)

- 日本ワインそのものの認知度の低さ
- 価格の高さ
- 道産ワインの原料は生食用から欧州品種まで幅広いため統一的形象を示しにくい
- ワイン用道産ブドウの多くは道外に出荷されている

機会 (Opportunities)

- 食の安心・安全への意識の高まり
- 日本ワインに対する関心の高まり
- 広大な農地
- 地球温暖化による積算温度の上昇 (ブドウの栽培条件の好適化)

脅威 (Threats)

- 少子高齢化
- 国内における飲酒量の低下 (特に若年層のアルコール離れ)
- 新型コロナウイルスによる影響 (来道者数の減少、海外プロモーションの中止等)

COLUMN 7 「道内での様々な取り組み」

造り手を応援

北海道ワインアカデミー

- 北海道庁は、道内でワイン造りに携わる人を対象に、ブドウ栽培・ワイン醸造技術や経営のレベルアップにつながる研修会を開催し、道産ワインの品質向上を図っている。
- 当初は、今後ワイン造りを始める初心者を対象していたが、2020年度からは現場で生産に従事している人も受け入れ、技術力の向上を目指す。

▶ 講義風景



(写真提供) 北海道経済部食関連産業室

データベース整備

- 北海道庁は、道内の試験研究機関等と連携し、科学的データに基づく高品質のワイン製造技術の向上を図ろうとしている。
- 栽培適地の評価や醸造の高度化のためのデータベースを構築し、生産者へのフィードバックを目指す。

ワイン特区

- 道内においては5市町がワイン特区の認定を受けている(※)。
- 規制緩和(酒税法の最低製造数量基準の引き下げ等)により新規ワイナリー開設のハードルが下がっている。

自治体名(認定年月順)	認定年月
余市町	2011.11
ニセコ町	2014.11
仁木町	2017.12
名寄市	2018.3
北見市	2020.3

(出所) 内閣府地方創生推進事務局HPより
(※) 日本経済研究所作成

※ 「構造改革特別区域計画」において、特例措置の適用を受けようとする者の中で「ブドウを原料とした果実酒を製造しようとする者」の記載がある自治体)

スマート農業

- 人口減少や少子高齢化が進む中、農場における人手不足解消のため、ワイナリーが大学や企業と連携し、スマート農業(下草刈り作業の自動化)の実証実験を実施。

道内でワインを楽しむ

そらちワインタクシー

- 「ワイン」と「食」から空知の魅力を満喫してもらう観光タクシーツアー。
- 小型タクシーを貸し切り、空知のワイナリーや観光名所、飲食店等を自由に巡ることができる。

さっぽろオータムフェスト

- 2008年から札幌市で行われている食のイベント。道産ワインも数多く提供されている。
- 観光客だけでなく、地元住民が広くワインに親しむことのできる機会、地元での認知度向上に寄与(2020年はオンライン開催)。

ラフェト・デ・ヴィニユロン・ア・ヨイチ

(農園開放祭)

- 普段は中々見学できないヴィンヤードとワイナリーが、1日限定で農園を開放し、そこで収穫されたブドウからできたワインを楽しむことのできるイベント。
- 余市町や仁木町のヴィニユロン(ブドウを栽培し、ワインを造っている人)の話を直接聞くこともできる。
- チケットがすぐに売り切れるほど人気を博している(2020年は中止)。

7. 道産ワインの発展に向けた方策

方策1：質の向上と世界有数の産地化（多様化・ブランド化）

【質の向上】

- ・ 道内においてワイナリーは急増しており、そうした中、ブランド化に向けて品質の高いブドウ・ワインを造り、多様化と高い品質に裏付けられたブランド化の両立を図る必要がある。

【データベースの整備】

- ・ 一定の質を維持したワインの醸造量向上のためには、各ワイナリーや研究機関での蓄積をデータベース化し、新規参入者が参考にできる環境の整備が必要である。

【安心・安全の発信】

- ・ 「ウィズコロナ、アフターコロナにおける北海道観光～インバウンド再開に向けた安心・安全への正確な情報発信を～」(㈱日本政策投資銀行、2020年11月)では、海外旅行したい国として日本がトップにあげられており、その人気は依然として高いが、6割以上の人々が新型コロナウイルス感染への不安を抱えていた。
- ・ ウィルス対策全般の継続などの安心・安全に関する取組みを徹底するとともに、食における安心・安全についても適切な情報発信を行うことが求められる。

方策2：生産・販売体制の強化

【ブドウ栽培農家の6次産業化支援】

- ・ 国内最大のブドウ栽培面積を誇る北海道であるが、その出荷先はいまだ道外が多い。
- ・ 道内のワイン製造元における地域の原料活用の促進に加え、個々のブドウ栽培農家の6次産業化等を通じ、収益向上と生産体制の強化を両立させることも考えられる。

【新規ワイナリー等の開設支援】

- ・ 生産体制の強化も求められる。新規開業や、新規参入の支援について、行政、地域経済界等の関係者が連携した取組みが求められる。

【国内外でのプロモーション】

- ・ ワインは農産品と比較して輸送等が比較的容易であり、また他の食材（例えば「北海道のナチュラルチーズ産業の現状と今後の展望～道内チーズ工場のさらなる発展に向けて」(㈱日本政策投資銀行、2019年3月)において着目した道内の工房チーズ等)とのマリアージュにより双方の魅力をPRできるという利点がある。
- ・ 今後も道内外での積極的なプロモーションを通じて販売体制を強化することが求められる。

方策3：道産ワインファン層の拡大

【造り手からの情報発信】

- ・ 収穫や醸造等、小規模ワイナリーにおいては短期的に多くの人出を必要とするため、いくつかのワイナリーでは、収穫の際などにボランティアを募集しワイン醸造のプロセスに参加する機会を提供している。
- ・ SNSを通じた造り手からの情報発信により、ブドウの生育状況を発信するとともに、収穫などの短期間に集中的に人手が必要になる際にはボランティアを毎年募集しているワイナリーもある。

【産学連携による取組み】

- ・ 北海道大学では、すでに道産ワインに係る研究が進められており、来年度からは寄付講座も開講予定。
- ・ 上川大雪酒造は、農業からはじまり、加工技術を経て、マーケティングして消費者に届けるという地方創生ビジネスのイノベーションを目指している。
- ・ カリフォルニア大学デイビス校がナパ・バレーの発展に一翼を担ったように、産学が連携することにより取組みの深化が可能となる。折しも北海道大学と北海道庁は道内ワイン産業の振興と技術支援の拠点となる「北海道ワインセンター」を2023年度に設立する構想を持つことを公表しており、さらなる広がりも期待される。

【時代の変化に応じた楽しみ方の発信】

- ・ 新型コロナウイルスの感染拡大により人々の移動が制限される中で、オンライン観光等、そのリスクを回避しながら人々の繋がりを作り出そうとする取組みがみられる。道産ワインの発信においても、そうした時代の変化に応じた楽しみ方の発信が求められる。

8. 道産ワインの発展に向けて

◆ 道産ワインの多彩な魅力の発信と品質向上への継続的取組み

北海道のワインには地理的表示（GI）制度が導入されており、その認証を受けているワインは日本ワインであることに加えて、北海道のGIの生産基準を満たしているものとして、市場に対し一定の質の担保がなされている。そして、それを支えるワイナリーは現在も増え続けていることから、今後もその多彩な魅力が深化していくことが期待される。その一方で、GI北海道の認証を受けたワインとして市場にPRしていく以上、全体的な品質の維持向上へ向けた継続的取組みも欠かすことができない。

◆ 様々な関係者が一丸となった地域資源としての磨き上げ

産学官金を中心とした多様な関係者が相互に連携しながら、道産ワインを地域資源として磨き上げていくことが有効である。現在行われている北海道ワインアカデミーに加え、今後は北海道大学等の研究機関とワイナリーの連携など、更なる品質向上へ向けた取組みを進めることや、人口減少・少子高齢化が進む中、農場における人手軽減のために、すでに実証実験が進められているスマート農業を本格的に導入すること、さらに各ワイナリーや研究機関での蓄積のデータベース化により、様々な関係者が参考にできる環境の整備すること等、多角的な取組みにより、地域資源としての磨き上げが進むことが期待される。

◆ 道産ワインは多様な魅力あふれる北海道へのゲートウェイ

地球温暖化による積算温度の上昇によりブドウの栽培条件の好適化が進み、またその魅力に引き付けられる形で造り手の集積が進んできた北海道。そこから生み出される道産ワインは、地域の気候や風土を反映した産物であることから、道産の食材等とのマリアージュにより相互に価値を高めあえるという特徴を持つ。

そうした特徴に鑑みると、道産ワインは、ワインそのものに加えて、ワインを育む大地や造り手、道内で生み出される多様かつ高品質な食材、更にはワインツーリズムをはじめとした観光等、北海道の魅力へのゲートウェイ（入口）となりうるものと言える。

折しも北海道においては道内7空港民営化がスタートし、道内周遊を点から線・面として考える動きが加速している。また、運営会社である北海道エアポートは、苫小牧埠頭と『空』と『海』の2つの港から国内外への貨物の移出・輸出の増加に連携して取り組むため「北海道ダブルポート連携 基本協定」を2020年6月に締結した。こうした取組みも好機と捉え、大きな可能性を秘めた道産ワインを今後の中長期的な北海道の発展・成長に資するものとなるよう、地域資源の1つとして育てていくことが重要である。



COLUMN 8

「函館にフランスの老舗ワイナリーが進出」



2019年、フランス・ブルゴーニュ地方の世界的に有名なワイナリー「ドメヌ・ド・モンティーユ」が函館に進出した。新たなブドウの産地を探し、気候や土壌、地形などが適しているとして函館への進出を決めたものである。

函館市も、市の農業振興や食の産業化の推進、ワインツーリズムなどによる観光振興の追い風となるとして全面的に協力している。また、地元の経済界もモンティーユが新たな観光資源の一つとなり、新たなビジネスチャンスが生まれるのではないかと大きな期待を寄せている。

将来的には、畑のすぐ近くにワイナリーを設立したいと考えているとのことで、今後のモンティーユの取組みに注目が集まるとともに、モンティーユの進出が起爆剤となり、函館が道内、そして国内でも有数のワイン産地になることも期待される。

レポートの執筆にあたってご協力いただいた皆様（順不同・敬称略）

北海道経済部食関連産業室
函館市農林水産部
函館商工会議所
余市町経済部農林水産課

日本ワイナリー協会
NPO法人ワインクラスター北海道

北海道ワイン株式会社
池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
ドメーヌ タカヒコ
ワイナリー夢の森

上川大雪酒造株式会社
堅展実業株式会社（厚岸蒸溜所）
田中酒造株式会社（「パ酒ポート」）

本稿の作成にあたり、多くの団体・事業者様にご協力を頂きました。ここに御礼申し上げます。



©Development Bank of Japan Inc.2021

本資料は情報提供のみを目的として作成されたものであり、取引等を勧誘するものではありません。本資料は当行が信頼に足ると判断した情報に基づいて作成されていますが、当行はその正確性・確実性を保証するものではありません。本資料のご利用に際しましては、ご自身のご判断でなされますようお願い致します。本資料は著作物であり、著作権法に基づき保護されています。本資料の全文または一部を転載・複製する際は、著作権者の許諾が必要ですので、当行までご連絡下さい。著作権法の定めに従い引用・転載・複製する際には、必ず、『出所：日本政策投資銀行』と明記して下さい。

（お問い合わせ先）
株式会社日本政策投資銀行 北海道支店
小林賢弘／佐藤晃子
〒060-0003
札幌市中央区北3条西4丁目1 日本生命札幌ビル
Tel：011-241-4117
E-mail：hkinfo@dbj.jp

（調査協力）
株式会社日本経済研究所 地域本部
（企画調査部）川越 /（地域産業部）小林
〒100-0004
東京都千代田区大手町一丁目9番2号
Tel：03-6214-4620
E-mail：t.kawagoshi@jeri.co.jp