



## 第41回 寒地技術シンポジウム

第41回寒地技術シンポジウムを札幌市（会場：札幌コンベンションセンター）で開催いたします。寒地技術に関心を持つ多くの皆さまのお申込み、ご参加をお待ちしております。詳しくはdecサイト内ホームページ（<https://decnet.or.jp/ctc>）をご覧ください。



「寒地技術シンポジウム」ウェブサイト

■開催日:2025年11月19日(水)・20日(木)

■会場:札幌コンベンションセンター  
(札幌市白石区東札幌6条1丁目1-1)

■内容:

- ★聴講(無料).....【申込締切】 11月6日(木)
- ★報告論文→申込・概要提出.....【申込締切】 8月28日(木)
- 報告論文原稿提出.....【締切】 10月10日(金)
- ★ポスター(ポスター発表)  
申込・概要提出.....【申込締切】 8月28日(木)
- ★技術展示  
申込・技術資料提出.....【申込締切】 8月28日(木)
- ★発表概要集(1冊2,000円[予価])※当日資料代としてお支払いください
- ★懇親会...11月19日(水)開催予定(有料)

プログラムは10月下旬  
ご案内の予定です



## 北海道のよしみちドライブ情報

配布中!

## 「Scenic Byway vol.35 夏秋号」

本号の特集テーマは、「ドライブ & 実り」。海からも山からも爽やかな風を感じて走る北海道の“夏”のドライブ。グッと気温が下がった日の後に、大地が一気に彩られる“秋”のドライブ。本号は、夏の始まりから秋の訪れまでの季節を楽しむ北海道の旅を“実り”をテーマに、ご紹介します。「Scenic Byway vol.35 夏秋号」は、全道の道の駅等で配布中です。ぜひ手に取ってご覧ください。



## 第14回寒地開発に関する国際シンポジウム (ISCORD 2026) 札幌開催のお知らせ

- ★期間:2026年7月7日(月)~10日(木)
  - ★会場:札幌市教育文化会館(〒060-0011 北海道札幌市中央区北1条西13丁目7)
  - ★テーマ:寒冷地における持続可能な未来の構築-次世代へのイノベーション
  - ★論文募集:2025年7月1日(火)~10月31日(金)
- トピック等はISCORD2026 ウェブサイトをご参照ください。<https://smartconf.jp/content/14ISCORD/>

### 編集後記

6月7日(土)、函館新道で「はこだて花かいどう2025」(実施主体:函館花いっぱい道づくりの会、代表:折谷久美子氏)が実施されました。当日は、地域の方や小・中・高校生等総勢732名が参加、北海道日本ハムファイターズの公式マスコット『B・B』くんも駆けつけ会場も大盛り上がりでした!decからは6名で参加し、主に撮影班とやきそば班に分かれて活動していましたが、やきそば班のところにも『B・B』くんが来てくれ一緒に記念撮影も!decチームも大興奮でした。笑(M.K)



左からdec中村志織、中村幸治、佐藤理香、橋本澤奈、田中終菜

dec monthly vol.478

2025年7月1日発行

発行人 橋本 幸

発行所 一般社団法人 北海道開発技術センター

〒001-0011 札幌市北区北11条西2丁目2番17  
TEL (011) 738-3363 FAX (011) 738-1889 URL <http://www.decnet.or.jp/> E-mail [dec\\_info01@decnet.or.jp](mailto:dec_info01@decnet.or.jp)



Hokkaido Development Engineering Center

# dec monthly

2025.7.1 vol.478 デックマンスリー



- Monthly Topic (マンズリートピック)  
シーニックバイウェイ北海道とワインの接点
- dec Report (デックリポート)  
〈寄稿〉北海道大学 北海道ワイン教育研究センター主催  
「北海道アカデミックワイン学」の取り組みについて

dec Interview >>> 株式会社クリエイティブオフィスキュー 代表取締役、プロデューサー 伊藤 亜由美氏

「鈴木貴之」、「大泉洋」、「TEAM NACS」、…と聞けば、ホオのユルむ方が多いのでは。1992年の創業以来、北海道に根差し、多彩なエンタテインメントを創出・発信してきたCREATIVE OFFICE CUE。近年は「北海道の食」へのアプローチも注目されます。トップの伊藤亜由美さんを札幌の本社ビルにお訪ねしました。

小樽のご出身で高校時代はバンド活動に熱中されていたとか。演劇に出会う前の10代の亜由美さんについてお聞かせください。

小樽生まれで父の転勤で栗山、苫小牧にも暮りましたが、小学校3年生のときに小樽に戻りました。ちょうど小樽運河の埋め立て論争が盛り上がっていた時期で、経済活性化のために運河を埋め立てて道路にする計画に対し、小樽の歴史的遺産として運河や周辺の景観を保存しようという市民運動が活発化していました。

気運が高まるなかで、地元の若者たちが中心となって1978年に初開催したのが「ポートフェスティバル・イン・オタル」。かつて北前船で賑わった港周辺を守り、その歴史や文化を継承することが今後の観光にもつながる、という願いに基づいた手作りイベントでした。

私が見に行ったのは79年の第2回で中学3年のとき。それまで運河周辺は荒れていて「近寄るな」などと教えられ

ていたのに、出かけてみると、いろいろな出店が並び、イベントスペースでは子どもたちが遊び、ステージのバンド演奏を見ながら大人たちは楽しそうにビールを飲んでいる。活気あふれるその変貌ぶりに大きな衝撃を受けました。そして「高校生になったら、自分もこのムーブメントのなかに入る」と一念発起したのです。

高校に進学すると早速、制服姿でポートフェスティバル運営関係者の会議に出向き、「なんでもいいからやらせてほしい」と頼み込みました。そして「バンドを組むので、ステージに上がらせてほしい。頑張りますから」と。中学時代にフォークギターをやっていたけれどバンド経験はなかったため、これを機に周囲の音楽好きな子に片っ端から声をかけてガールズバンドを結成。その後、ポートフェスティバルはもちろん、ヤマハ主催のコンテストにも出演し、高校3年間はまさに「バンドとポートフェスティバル」の日々でした。

ポートフェスティバルで学んだのは「イベントはどうやってつくるのか」ということ。チケットや協賛などの資金調達や集客のためのコンテンツづくり、PRの仕方など、会議に参加し、イベントを体験するなかで吸収していきました。頭にあったのは「いかに楽しいことをして、人に来てもらうか」。高校時代のポートフェスティバル体験は私のまちづくり参加の原点であり、今の会社の原点にもつながるものだと思います。

食文化や景観という北海道の魅力を世界に発信し、磨いていくためのプラットフォームが、この地でしか創り出せないコンテンツを追求していきます。

## dec Interview

### いとう あゆみ

小樽生まれ。北海道武蔵女子短期大学卒業。在学中から鈴木貴之主宰の劇団に所属し、アパレル会社に就職後も女優と制作を担当。1992年鈴木氏とともに芸能事務所「クリエイティブオフィスキュー」を創業。プロデューサー業を本格化させ、テレビ、映画、音楽、食など幅広く北海道発エンタテインメントを展開。12年から現職。17年ソムリエ・ドヌール(名誉ソムリエ)就任。「わくわくすることが仕事であれ」が信条なので趣味は「仕事」。そして「食べること」。

大学進学後、バンドから急転直下、演劇の世界へ。そして芸能事務所を創業して今年で33年。今では経営者、プロデューサー、実業家など多方面で活躍されています。「北海道に根差す」という御社の姿勢にシンパシーを感じる道民は多いのではないのでしょうか。

演劇との出会いは短大1年のときでした。「天井桟敷」「黒テント」などアンクラ演劇に関心を持っていたところに、札幌駅近くのアートスペース「駅裏8号倉庫」で鈴木貴之率いる劇団の芝居を見て、「自分もやってみたい」と即日、入団希望を申し出ました。

入団してみると、劇団運営にビジネス感覚は乏しく赤字続き。ポートフェスティバルを経験していた私は採算をとるための改革が必須と痛感して、女優だけでなく制作という劇団運営の裏方仕事を担い、予算管理や収入確保のための営業などに走り回りました。5年ほどアパレル会社に勤務しながら活動した後、本気で北海道で食べられる劇団のブランディングに取り組みようと鈴木と設立したのが「クリエイティブオフィスキュー」です。

「地元北海道」にこだわるきっかけの一つになったのはTEAM NACSの東京進出です。活動を全国に広げステップアップさせたいと考え、2004年にTEAM NACS東京公演を取行。私はプロデューサーとして携わり、この前後から頻りに東京と札幌を往復するようになりました。その甲斐あって同年04年には東京の大手芸

能事務所アミューズと業務提携し、TEAM NACSは本格的に東京進出を果たします。

東京通いのなかで、日本のエンタメの中心である東京の「人、情報、資金力」のすごさを実感する一方、北海道には北海道にしかない良さがあることを再認識しました。身近なことでは野菜の味。札幌で当たり前と思っていた味の濃さが東京では味わえない。

北海道の食材や景色は世界の宝であり、東京にないもので東京の人たちに「すごい!」と言ってもらえるものをつくり出したい。それは食や観光など北海道のさまざまな分野の方々と組むことで可能になるはず。狭い意味での芸能事務所ではなく、より幅広いコンテンツ制作会社として唯一無二の存在を目指そう、と決意を新たにしました。

**北海道の食の魅力発信の第一弾はテレビ番組の「あぐり王国北海道」。そして「しあわせのパン」(2012年公開)、「ぶどうのなみだ」(14年)、「そのレストラン」(19年)という映画3部作が生まれていきます。**

子育てをしていたころ、子どもたちに野菜嫌いが多いというニュースや「食育」という言葉の流行が気になっていました。北海道にはおいしい農産物をつくっている生産者がたくさんいるのだから、それをもっと発信しなければ、という思いに駆られ、企画案を書いたのがテレビ番組「あぐり王国北海道」です。

道内の農業生産の現場を親しみやすく伝える内容で「土曜日午後5時から」という放送時間を指定。これにはおかあさんが夕食の支度を少し前に家族みんなで見てもらいたい、という狙いがありました。食卓を囲んで北海道の食について語り合い、翌日曜日にはおとうさんの運転で農家さんを訪ねてみる。そんなことができるのが北海道なのだ、と伝えたかったのです。各局に持ち込みましたが、こだわりの放送時間で引き受けてくれたのがHBCさんで、2008年に開始し、16年にリニューアルされて現在も放送されています。

この番組を開始したころから農家さんとのつながりも増え、北海道の農や食に携わる人たちの思いを広く世界に伝えるためには、映画というコンテンツが必要だと思ようになりました。しかも東京主導の映画づくりではなく、北海道の人たちの思いを十分こめるためには、東京と北海道が対等なたちで制作委員会を組むことが必要だと考えました。

3作品ともに私が原案を書きましたが、各作品の主題となる「パン」、「ワイン」、「チーズ」は北海道が世界のトップになる可能性のある有力なアイテムだと思っています。

映画の撮影については地域のご縁を感じる事が多かったですね。「しあわせのパン」は洞爺湖町の月浦地区という美しい場所で撮影したのですが、町の人たちが手弁当で熱心に協力くださいました。実は2000年の有珠山噴火で町が被災した際に、当社は火山灰清掃のボランティ

アに参加したり、応援の歌をCDにして売上金を寄付するという支援をさせていただいた。町の人たちはそれを覚えてくださっていて「あのときのお返し」と快く撮影を応援くださったのです。

「ぶどうのなみだ」は空知が舞台。この地域にも、破綻した夕張市を応援しようと07年に野外イベント「CUE MUSIC JAM-BOREE IN YUBARI」を開催したご縁がありました。さらに持続的な応援ができないかと思ったときに出会ったのが空知のワイン。こんなにおいしいワインがあるなら、と映画に結びつけることにしたのです。

私は人が好きで、常に人とのご縁のなかで自分ができることは何だろうか、と考えながらやってきたら、ここまで来たという感じですね。

**昨秋、御社と北海道新聞社、札幌市から成る実行委員会主催で北海道の食と映像の魅力を味わう映画祭「北海道フードフィルムフェスティバル」が札幌で開催され、実行委員長を務められました。今年は「北海道フービーフェスティバル」と改称して10月10～12日に第2回が開催予定です。**

映画3部作に10年かけて携わるなかで、これが終わったら次の世代の人たちに映像と食のマッチングで何か挑戦してもらえる取り組みをしたいと思いました。映像と食には親和性があり、見たもので「食べたい」とか「行きたい」という気持ちがわき、それが観光にもつながります。ただ北海道は、素材の良さに比して技術者不足と言われてきた課題もある。そうしたことも踏まえ、北海道の食文化を高め、盛り上げてくれる人が集まるようなプラットフォームをつくりたい、人材育成につなげていきたいと企画したのがこの映画祭です。

実は、かなり前に香川県高松市で開催されている「さぬき映画祭」に出かける機会があり、映画の鑑賞者うどんのおもてなしをしたり、うどんマップで食のPRもしていることに大いに共感したのです。この映画祭の



「北海道フードフィルムフェスティバル」オープニングセレモニーの様子(2024年)

プロデューサーに携わる映画監督の本広克行さんに「北海道で食の映画祭をやりたいと思うけど、どう思う?」と聞いたところ、「食の映画祭なら北海道しかないでしょう!」と力づけてくれました。

その後、欧州の権威ある映画祭「サン・セバスティアン国際映画祭」に食の映画部門(カリナリー部門)があると知りました。サン・セバスティアンは北海道と同じ北緯43度にあるスペイン北部バスク地方の地方都市。人口は18万人ですが、百年前から続く「美食倶楽部」があり、ミシュランの星を持つ店が多いことでも知られる「美食のまち」。世界から年間70万人以上が食を目的に訪れるといわれています。

2019年にこの映画祭のカリナリー部門で「そのレストラン」が招待作品となり、主演の大泉洋とともにサン・セバスティアンを訪れることができました。このときとばかり、現地の交流の場で「北海道が食のまち」であることをアピールし、「北海道で食の映画祭をやるので、ぜひ連携させてください」と関係者に懸命に呼びかけました。

以来、ご縁は深まり、昨秋の「北海道フードフィルムフェスティバル」では「サン・セバスティアン国際映画祭」代表であるホセ・ルイス・レポルディノスさんの来札が実現しました。今後、食と映画のさまざまな部分で交流、連携を進めていきたいと思っています。

第2回は「フード(FOOD)」と「ムービー(MOVIE)」をかけあわせたオリ

ジナルの造語「フービー(FOOVIE)」を掲げて開催します。この映画祭自体、従来なかった独自性の高い内容だけに、こんな新しい言葉がふさわしいと決めました。映画業界と食の関係者の両方に広く浸透していく映画祭になるよう頑張っていきたいと思っています。

**最後に、「これからの北海道」に対する期待や思いをお聞かせください。**

今年5月、ワインに造詣の深い、ロックバンド「X JAPAN」のYOSHIKIさんが余市町を訪れ、ワイン生産を始めするために地元のワイナリーと提携しました。これは素晴らしいことで、余市のワインを世界発信する上で強力なポテンシャルになると思います。

また、提携先のワイナリー「ドメーヌ・タカヒコ」は同町のワインづくりを牽引する優れたワイナリーで、このワインはデンマークのコペンハーゲンにある世界的レストラン「ノーマ」のワインリストに日本ワインで唯一、掲載されています。この快挙には余市町の齊藤啓輔町長のご尽力がありました。YOSHIKIさんや齊藤町長のように北海道の良いものを世界に発信し、プロデュースする方が増えてきたのは嬉しいことですね。

これまで北海道にはプロデューサーが不足していたと思うし、まだまだ足りないと思います。北海道には世界を魅了できるものがたくさんあるのだから、プロデュースできる人が増えれば、北海道はもっと良くなるのではないのでしょうか。



映画「しあわせのパン」の舞台となった洞爺湖町月浦地区でのワンシーン(2012年) ©2011「しあわせのパン」製作委員会



「CUE MUSIC JAM-BOREE IN YUBARI」に出演するオフィスキューアーティストの面々(2007年)

### 1. はじめに

シーニックバイウェイ北海道(以下、シーニック)は、北海道の自然景観・文化資源・観光資源を活かした地域活性化の取り組みであり、道内の17地域(指定15、候補2)が認定・登録されています。活動エリアは面的に指定されていますが、「道(みち)」を軸とした「ルートストーリー」に基づき、沿道景観の保全活動や観光・体験型ツーリズムの推進などに地域主体で取り組んでいます。

一方、北海道では冷涼な気候を活かしたワイン用ブドウの栽培が拡大しており、小規模で個性的なワイナリーが各地で誕生しています。シーニックのルート上やその周辺には、こうしたワイナリーが点在しており、その風景や物語性はシーニックとの親和性が高いと考えられます。

シーニックバイウェイ支援センター(以下、支援センター)では、これまでワインツーリズム等の取り組みを行ってきました。ここではその事例を紹介するとともに、今後の可能性について考えてみたいと思います。

### 2. 北海道のワイナリーの現状とシーニックバイウェイ北海道

北海道庁が作成した「北海道ワイナリーマップ」(令和7年2月現在)によると、北海道内のワイナリーは71件あり、今後開業予定の施設も複数あります。まさに「ワイナリーブーム」ともいえる勢いで増加しています。

特に後志エリアでは、余市町(19件)を中心に小樽市、仁木町、ニセコ町、蘭越町に合計30件が立地し、北海道全体の約4割を占めています。この背景には、歴史的に食用ブドウなどの果樹栽培が盛んな地域であったことに加え、気候風土がワイン用ブドウの栽培に適していること、ワイン特区による最低製造数量基準の緩和、さらに札幌などの道央圏に近く、交通・物流の利便性が高いことなどと推察されます。

シーニックとの関係では、9つのルートエリア内に43件のワイナリーが所在しており、最多は空知シーニックバイウェイの10件、次いで支笏洞爺ニセコルート7件、札幌シーニックバイウェイ「藻岩山麓・定山溪ルート」6件、函館・大沼・噴火湾ルート5件、大雪・富良野ルート5件となっています。なお、余市町や仁木町はシーニックのエリア外ですが、それでも全体の6割のワイナリーがエリア内にあります。

とりわけ、空知シーニックバイウェイの「(株)宝水ワイナリー」「(株)山崎ワイナリー」や、トカプチ雄大空間の「十勝ワイン」を手がける「池田町ブドウ・ブドウ酒研究所」は、ワイナリー自体がシーニックの活動団体です。

また、支笏洞爺ニセコルートの活動団体である「北海道ワイン道と緑を守る会」は、「おたるワイン」を製造する北海道ワイン(株)が事務局を担っており、(株)藤藤農産もトカプチ雄大空間の活動団体として「めむろワイナリー」を運営しています。

さらに、札幌シーニックバイウェイの「八剣山ワイナリー展望デッキ」や、トカプチ雄大空間の「十勝まきばの家」など、シーニックバイウェイデッキやカフェとして登録されている施設もあります。

このように、すでに多くの接点が無意識に自然に形成されており、シーニックとワイナリーの親和性の高さを示す一つの証拠といえるでしょう。



八剣山ワイナリーシーニックデッキ

# シーニックバイウェイ北海道とワインの接点

(一社)シーニックバイウェイ支援センター事務局長  
(二社)北海道開発技術センター地域政策研究所長

原文 宏



### 3. シーニックバイウェイ支援センターとワインツーリズム

支援センターでは、2006年(平成18年)ごろからワイナリーツアーを実施してきました。その後、北海道の「戦略的食クラスター先導的モデル事業」や経済産業省の「JAPANブランド育成支援事業」の支援を受け、道産ワインとチーズの認知度向上や、海外を含む販路拡大にも取り組んできました。

様々な調査やモデルツアーを行いました。振り返ってユニークだったと感じるのは、「冬だからこそ!ワイン&チーズを楽しむ旅」という企画です。2012年2月には、「十勝ワイン×共働学舎」「余市ワイン×北海道ワイン」「宝水ワイナリー×生産者」の3本のツアーを実施しました。

背景には、特に小規模ワイナリーでは夏や秋の繁忙期にツアー客を受け入れる余裕がないという事情がありました。実際に実施してみると、冬の方がブドウやチーズの生産者・醸造家との交流が深まり、秋に仕込んだワインの様子や、夏とは異なるブドウ畑の景観など、非常に魅力的な内容となり、参加者からも高評価を得ました。ただし、その当時はツアー商品としての販売には至りませんでした。今後はぜひ、シーニック×ワイナリーとして再チャレンジしたいと考えています。

最近、「これこそがシーニックのワイナリーツアーだ」と思える事例がありました。それは、シーニックバイウェイ北海道20周年記念シンポジウム後に実施されたエクスカッション「北海道三笠1億年時間旅行ツアー」(2025年6月17日)です。企画は空知シーニックバイウェイ、主催は支援センターでした。

ツアーでは、三笠市立博物館と野外博物館にて、三笠地域の1億年の成り立ちを学びます。地層は通常水平に積み重なりますが、三笠周辺では地殻変動により垂直にまで押し曲げられており、街を東西に移動するだけで1億年分の地層を旅することができますと知りました。



野外博物館にて、下村圭さん(三笠ジオパーク推進協議会事務局長・空知シーニックバイウェイ副代表)による地質と炭鉱遺産等の説明



昼食をとりながらジオとワインの関係についての説明



ワイナリーと地域への思いを語る山崎太地さん(山崎ワイナリー代表取締役・空知シーニックバイウェイ副代表)

道の駅三笠・三笠観光協会でのワインを買う参加者の列

昼食では、三笠の異なる地層の上にあるブドウ畑が、個性的で多様なワインを生むテロワール<sup>※1</sup>であることを学び、そのワインを味わいました。その後、「山崎ワイナリー」にて代表の山崎太地さんから空知のワイン造りと地域への熱い想いを伺いました。

特に、ほとんどのワインを地元で販売し、地域にお金が還元される仕組みにこだわっているとお話には感銘を受けました。最後に立ち寄った「道の駅三笠・三笠観光協会」では、山崎ワインが非常によく売れていました。こうした取り組みは、シーニックのベスト・プラクティスとして、道内全体に展開していければと考えています。

### 4. おわりに

シーニックに関わるワイナリーやワインツーリズムは、地域の風景・食文化・農業を結びつける観光資源であり、地域経済の活性化に資する高いポテンシャルを有しています。各ルートにおいても、すでに一定の仕組みや受け入れ体制が整いつつあると考えています。

また、北海道産ワインの評価が高まる中、地域固有の品種や醸造哲学、風土などの「ストーリー」が重要視されており、これはまさにシーニックの「ルートストーリー」と通じるものです。

支援センターとしても、ワインをテーマに風景・地理・歴史・人をつなぐ「ナラティブ<sup>※2</sup>型観光」を磨き上げ、ブランド力を強化し、「来て」「見て」「学んで」「食べて」「交流して」「買って」もらえるような、シーニック×ワインの取り組みを、各ルートと連携して推進してまいりたいと考えています。

※1 テロワール:ワインなどの品種における、生育地の地理、地勢、気候による特徴を指す。

※2 ナラティブ:「物語」や「語り」の意味。観光においては、旅行者がその場所の地理、歴史、文化、人々との関わりを、物語として心に刻むこと

① 札幌シーニックバイウェイ	6件
② 支笏洞爺ニセコルート	7件
③ 空知シーニックバイウェイ	10件
④ 函館・大沼・噴火湾ルート	5件
⑤ どうなん・追分シーニックバイウェイ	3件
⑥ 大雪・富良野ルート	5件
⑦ 天塩川シーニックバイウェイ	1件
⑧ 十勝シーニックバイウェイ	4件
「トカプチ雄大空間」	4件
⑨ 釧路湿原・阿寒・摩周	2件
シーニックバイウェイ	2件
<b>合計</b>	<b>43件</b>

表1 シーニックバイウェイ北海道の各ルートとワイナリーの立地状況

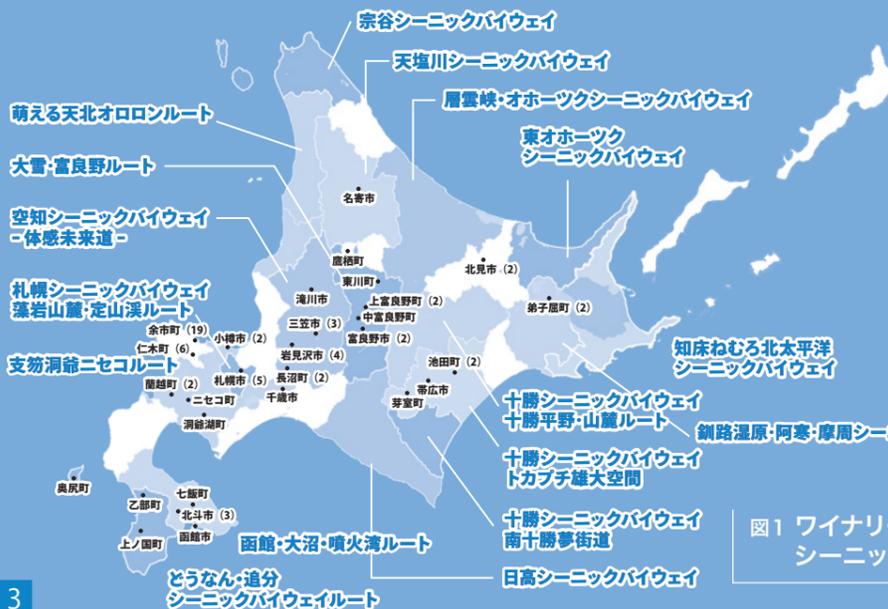


図1 ワイナリーの市町村別分布とシーニックバイウェイ北海道のエリアの関係

— | 寄稿 | —

北海道大学 北海道ワイン教育研究センター主催

# 「北海道アカデミックワイン學」の 取り組みについて

有限会社インターリンクジャパン 阿部 さおり 氏

2023年9月、北海道大学キャンパス内に「北海道大学 ワイン教育研究センター」が開設しました。昆虫分類学の礎を築いた松村松年氏が初代教授として昆虫学教室を主宰し、隣接する標本庫には当時、36万点の昆虫標本が収蔵されていたという北大札幌キャンパス内に現存する最古の歴史的建物です。文化財の価値を保ちながら、次の100年に耐えるリノベーションを行い、北海道のワイン産業を持続的に発展させるための教育研究を行うことを目的として設置されました。

こちらの施設では、2024年から「北海道アカデミックワイン學」講座が新たな座学の場としてスタートしました。これからの北海道のワイン産地化に向けて、ワインづくりやワイン産業を後押しする仕組みづくりを目的に、企業やライター、ツアーガイドなどの専門職に従事する社会人向けの講座として、2025年5月から2年目が始まりました。

ちなみに北海道は今、国内外から注目されるワイン産地です。醸造所の開設軒数は山梨県、長野県に次いで今年2月末時点で71軒。ワインの原料となるブドウは、かつてはヤマブドウや食用のブドウが中心でしたが、ヴィニフェラ（ワイン専用品種）黎明期を支えてきた栽培家たちの努力が実り、特に2010年以降はフランスブルゴーニュで多く栽培されているシャルドネやピノ・ノワールが余市町を中心に国内でも唯一の栽培地として面積を拡げています。

空知エリアでは今年2月に空知管内のワイナリー（醸造所）などによる連携組織「一

般社団法人空知ワイン協会」が発足。管内の10軒のワイナリーと醸造用ブドウを栽培する10か所のビニヤードが正会員となり（2025年2月末時点）、主な事業として生産者の知識や技術を深める講座の開催、栽培や醸造についての調査・研究、他業種との連携などに取り組む計画です。

また後志エリアの余市町は、同じく2月に世界的なワイン産地であるフランスブルゴーニュのジュブレ・シャンベルタン村と親善都市協定を締結。両地域に共通するワイン産業を軸として、生産者同士の交流を計り、文化や経済分野での交流を推進するという日本のワイン史に新たな歴史の一ページを刻みました。

このように北海道内各エリアで地域の個性や特徴を最大限に活かしながらワイン産地化を目指す動きを見据え、本プログラムでは昨年3回の講座を開講しました。1年目の参加対象者は出版業、旅行業、観光業に従事する事業者やライター、通訳案内士、インフルエンサー合わせて25名が参加。メインスピーカー曾根輝雄教授（北海道大学農学研究院 応用微生物学）、コーディネーター林美香子氏（キャスター、AIR-G「ミカコマガジン」パーソナリティー）進行のもと、第一回は曾根輝雄教授による「北海道のワインづくりにおける発酵のプロセス」。第二回はカリフォルニア大学デービス校ロバート・ハックマン教授をお迎えしての「ワインと健康」。第三回は北海道大学大学院農学研究院 環境生命地球科学 内田義崇准教授、北海道大学大学院農学研究院 土壌保全 柏木淳一講師、お二人に「ブドウを育てる土壌」と題してワインの原料であるブドウ栽培は品種、気象、土



グリーン屋根がシンボルの  
旧標本室を改修した石蔵。  
「北海道大学 北海道ワイン教育研究センター」



第二部テイスティング座学では  
道内各エリアのワインで乾杯



北大余市果樹園産リンゴを使った  
発泡性果実酒「玲瓏(れいろう)」

道産ワインを貯蔵展示する  
旧標本室を改修した石蔵。  
カリフォルニア大学デービス校  
ロバート・ハックマン教授をお迎えして  
第二部テイスティング座学。

壤などさまざまな要素が複雑に作用する点をクローズアップしてもらい、世界的な農業の新しい潮流としてのリジェネラティブ（環境再生型）農業の話、フランス・イタリアなどワイナリー先進地での研究成果、道内各地のワイン産地での多種多様な土壌の研究、ブドウのユニークな根の張り方などについてお話をいただきました。

第二部のテイスティングでは、各教授の研究テーマに寄り添う北海道内のワインをご用意し、ご協賛をいただいているピース株式会社様の冷暖房システムを設置しているチーズ工房や畜産加工品メーカーの食材をメインにペアリング食材をご試食いただきながら、本講座とご協賛企業様との関りを説明し、企業PRにもつながる構成にて進行しました。

本講座3回目の終了後は、道内ワイナリーへ現地体験ツアーを実施。ご協賛をいただいている株式会社日本旅行北海道様にご協力をいただき、余市町平川ワイナリーで平川敦雄オーナーの講話やレクチャーを受けながら、収穫体験や除梗作業による営農支援を行う研修ツアーを実施しました。

受講生の声としては「普段はなかなか聞くことができない北大教授によるアカデミックな講座で大満足」、「難しいながらもテイスティングとの2部構成で普段はできない体験、学びが多かった」、「大人の大学として知見を深める大変有効な機会」などの感想をいただきました。

2025年シーズン2年目の取り組みとしては、受講対象者は観光業に加え飲食店経営者やソムリエ、シェフ（料理人）などの

サービス業従事者を中心に25名を募集。講義内容は第一回「北海道のワインづくりと発酵のプロセス」に加え、第二回「日本ワインマーケティング」、第三回「ブドウ栽培とワインづくりを取り巻く気象」について。また北海道産ミズナラの洋酒樽でオール北海道ワインの実現を目指すMICHITAL（ミチタル）プロジェクトの活動もフォーカスをしつつ、曾根輝雄教授をメインスピーカーに各専門分野の教授陣やゲストをお迎えしてお話いただく予定です。

また講座終了後のワイナリー研修は、今年6月仁木町に開設予定の新規ワイナリー「pur.」（ピュール）での営農支援を計画中です。

本講座では、このような情報発信をする伝手側の人材育成を行うことで、日本ワインを通してワインのある食文化、北海道ならではのライフスタイルを創出してゆくことが狙いです。それがこれからの、北海道経済を支える一助になることを望みます。正しい情報と知識をもってワイン産業を後押ししていく人材を増やし、本講座の受講にとどまらず、昨年度創設した「北海道ワインバイザー」検定制（北海道ワイナリー協会認定、ワインクラスター北海道事務局）と連携しながら、北海道日本ワインの持続的な消費拡大への仕組みづくりを目指します。

ワインのある日常が、将来的に豊かな農村景観を育み、豊かな北海道経済への産業振興につながることを理念に掲げ、日本を代表するワイン産地化への一助を担うべくプログラム作りに専念してまいります。

