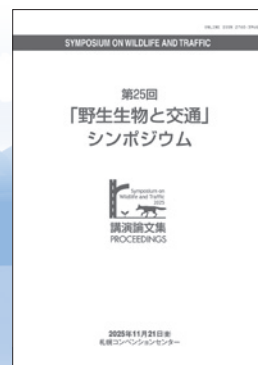




## 第25回「野生生物と交通」シンポジウム 論文集公開

第25回「野生生物と交通」シンポジウムの論文集は、J-STAGEで無料公開しています。右記QRコードからご覧ください。



【お問合せ】(一社)北海道開発技術センター内  
「野生生物と交通」係(担当:向井・鹿野)

〒001-0011 北海道札幌市北区北11条西2丁目2-17 セントラル札幌北ビル  
【TEL】011-738-3364 【FAX】011-738-1889  
【E-mail】wildlife@decnet.or.jp  
【HP】https://www.wildlife-traffic.jp/



## 第41回寒地技術シンポジウム 寒地技術論文・報告集公開

第41回寒地技術シンポジウムの寒地技術論文・報告集は、J-STAGEで無料公開しています。右記QRコードからご覧ください。



【お問合せ】(一社)北海道開発技術センター(担当:向井・新森)

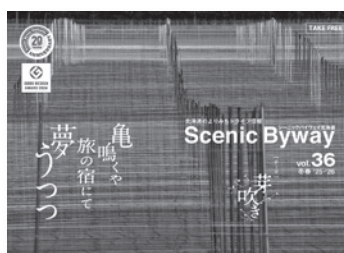
〒001-0011 北海道札幌市北区北11条西2丁目2-17 セントラル札幌北ビル  
【TEL】011-738-3364 【FAX】011-738-1889  
【E-mail】ctc-01@decnet.or.jp 【HP】https://decnet.or.jp/ctc



## 北海道のよりみちドライブ情報 「Scenic Byway vol.36 冬春号」

本号の特集テーマは、「ドライブ & 芽吹き」。北海道の厳しい冬、凍てつく寒さを感じながらも、その景色の美しさに圧倒される“冬”のドライブ。待ちわびた春の訪れ、植物も動物も生き生きと動き出すドラマチックな“春”のドライブ。本号は、冬の始まりから春の訪れまでの季節を楽しむ北海道の旅をご紹介します。「Scenic Byway vol.36 冬春号」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。

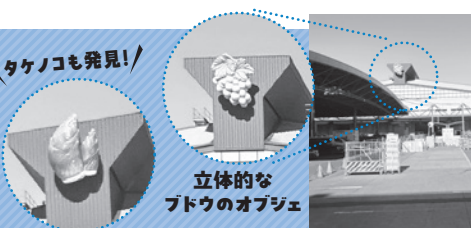
配布中!



### 編集後記

本年もどうぞよろしくお願いいたします。さて先日、東京出張でたまたま乗ったバスが、大田市場の中を通る路線でした。とても広い場内にある大きな建物に、巨大なブドウやタケノコのオブジェを発見!(かわいい...)。後日調べたところ、オブジェは全部で5種類あり、ブドウ・タケノコ・カブが青果棟、鯛が水産棟、花が花き棟の目印らしいです(わかりやすい)。公共交通に乗ることで、こんな出会いもあるんですね。移動の際は、これからも積極的にバスや電車を利用したいと思いました。(MK)

※大田市場は、青果物、水産物、花卉(かき)を取扱う、東京都内に11か所ある東京都中央卸売市場の一つ。



dec monthly vol.484

2026年1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



Hokkaido Development Engineering Center

# dec monthly

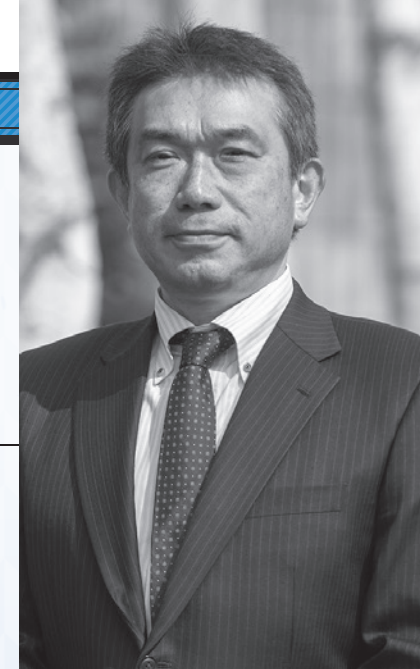
2026.1.1 vol.484 デックマンスリー



● Monthly Topic (マンスリートピック)

〈新春特別企画 座談会〉  
北海道の生産空間を守る ワインと地域づくり

新年のごあいさつ>>> 一般社団法人 北海道開発技術センター 会長 高野 伸栄



新年あけましておめでとうございます。  
皆さまにおかれましては、新たな年を健やかに迎えられたこととお慶び申し上げます。

さて、寒気が訪れ、雪が降り始めると、テレビでは積雪の様子をレポーターが大きく取り上げます。雪に不慣れな人の大げさな表現とは裏腹に、画面に映るのは雪国では日常的な光景で、滑稽に感じられることもしばしばです。やはり、その状況が「普通」のことなのか、「大変」なことなのかは、そこで、暮らし、実体験した人にしか分からない—そんなことを改めて思われます。

本年度より「寒地技術シンポジウム」の論文およびポスター賞の審査を担当することになりました。日本全体で見ると、積雪寒冷を“実体験として理解している”人は決して多くありません。そのため、寒冷地の研究や取り組みが全国レベルで注目されにくい面もあります。しかし本シンポジウムは、実体験に裏付けられた研究や取り組み事例が41年もの長い歴史の中で積み重ねられており、どの発表も非常に価値の高いものばかりです。微力ではありますが、その一端を担わせていただけることを、とても光榮に思っています。

大学生活最後となる本年度においては、JCOMM(日本モビリティ・マネジメント会議)、日本自然災害学会が9月に立てつづけに、札幌で開催され、皆様のご協力をいただいて、成功裏に納めることができ、ほっとしています。これからは3月末日までに大学の部屋をきれいにして、お返するというタスク完遂に向けて、頑張ります。

さて、我々がコンサドーレは、今シーズン「1年での昇格」を目標に、私自身もこれまで以上に力を入れて応援してきましたが、現実はそう甘くなく、目標達成は次のチャンスへ持ち越しとなり、シーズンを終えることになりました。

一方で、「勝ち馬に乗る」ようで、少々気恥ずかしい気もしますが、レバンガのファンクラブへ入会し、応援グッズも購入しました。これまで驚異的な勝率で勝ち星を重ね、接戦もものにする粘り強さを見せてくれていて、冬シーズンは“我々がレバンガ”を応援していきたいと思っています。

本年が、皆さまにとって、実り多き一年となりますよう心よりお祈りいたします。

本年もどうぞよろしくお願いいたします。

明けましておめでとうございます。  
本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。





# 北海道の生産空間を守る — ワインと地域づくり —

「生産空間」とは北海道の強みである食や観光、再生エネルギーがつくられ、生み出される現場。そこで近年ひととき進展著しく、光を放っているのがワインです。2000年には10件に満たなかった道内のワイナリーは現在70件を優に超える数に。

ワインは北海道の生産空間、地域づくりにどのような可能性を秘め、あるいは展開をもたらしつつあるのでしょうか。それぞれの専門分野から北海道のワインの発展に情熱を注いでおられる御三方を迎え、かつて北海道開発行政の最前線で「生産空間」というキーワード誕生にも携わったdecの橋本理事長と語り合っていました。

さあ、2026年のスタートは北海道のワインで乾杯!

【インタビュー】原文宏【(一社)北海道開発技術センター 理事、地域政策研究所 所長】 【文】木村 篤子



はしもと こう  
橋本 幸

(一社)北海道開発技術センター  
理事長

北海道当別町生まれ。92年北海道大学大学院工学研究科修了(土木工学専攻)。同年北海道開発庁入庁。18年国交省北海道開発局小樽開発建設部長、19年北海道旅客鉄道(株)総合企画本部副本部長に出向、20年北海道開発局建設部長、21年北海道開発局長、22年国交省北海道局長。24年退任後dec顧問を経て25年6月から現職。ギタリスト、作曲家としての活動歴は長く、シーニックバイウェイ北海道のテーマソング「街道唱歌」も手掛けた。

はやし みかこ  
林 美香子 氏

キャスター  
慶應義塾大学大学院SDM研究所 顧問  
農都共生研究会 代表

札幌市生まれ。1976年北海道大学農学部卒業後、札幌テレビ放送のアナウンサーを経て、フリーのキャスター、農業ジャーナリストに。2006年「農村と都市の共生による地域再生」の研究で北大大学院博士(工学)Ph.D取得。08～20年慶応大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科特任教授。現在は同研究科顧問、「農都共生研究会」代表。近著に『「農都共生ライフ」がひとを変え、地域を変える』他。AIR-G「(エアジー)」「ミカマガジン」パーソナリティーでもあり趣味は音楽会鑑賞。ユーミンの大ファン。

そね てるお  
曾根 輝雄 氏

北海道大学大学院農学研究院 教授  
北海道ワイン教育研究センター長

静岡県生まれ。1997年北海道大学農学研究科博士課程修了後、同研究科助手、准教授を経て2015年北大大学院農学研究院教授。専門は応用分子微生物学。15年ごろから分子遺伝的手法で醸造、成分分析などワインの微生物学研究に取り組む。21年寄付講座「北海道ワインのヌーヴェルヴァーク研究室」(21～24年)の兼任教授に。22年北海道大学北海道ワイン教育研究センターの設立とともにセンター長に就任。北大大学院国際食資源学院長も務める。趣味はホルン演奏で北海道交響楽団の代表としても活躍。

あべ  
阿部 さおり 氏

有限会社インターリンクジャパン  
代表

室蘭市生まれ。國學院大學文学部卒業。東京と札幌でFMラジオ局の番組制作などに携わった後、独立。05年「さっぽろライラックまつり」で「ライラックワインガーデン」を立ち上げ、06年有限会社インターリンクジャパンを設立。北海道のワインと食関連のイベント企画、流通業に取り組む。「ワインライフコーディネーター」を標榜。著書に『北海道のワイナリー50 つくり手たちを訪ねて』他。JSA認定ワインエキスパート。趣味はゴルフとウィングラスのコレクション。

## 「生産空間を守る」とは

「生産空間」は第8期北海道総合開発計画(2016年閣議決定)に初登場して以来、北海道にとって重要なキーワードになりました。当時、この言葉の発案に携わり、国交省北海道局長退任まで政策推進の先頭に立ててきたのが橋本理事長です。今回の座談会テーマの趣旨についてお願いできますか。

◆橋本 私は2024年7月まで国交省北海道局におり、同年閣議決定した第9期北海道総合開発計画の策定に携わっていました。従前計画の期間を残す中で、20年からコロナ禍による人流の停滞、カーボンニュートラル実現への潮流、ロシアのウクライナ侵攻による食料安全保障問題という地球規模の環境変化が起きました。これにより生じた国の課題解決を目的に計画を前倒し改定し、いずれも国内随一の食料供給力、観光資源、再生可能エネルギーのポテンシャルを「他で代替できない北海道の価値」として位置付けています。

では、その価値は北海道のどこから生み出されるのか。実際の生産分布を見ても明らかのようにいずれも非都市部に集中しており、これが北海道の価値を生み出す「生産空間」です。生産空間の最大の課題は人口減少で、人口減少対策として最

も一般的なのは「コンパクトシティ」(都市構造の集約)ですが、北海道の生産空間は本州以南と全く異なる超広域かつ散居型の地域構造を持っており、一律に導入しても、営農が成り立たず耕作放棄地化を招くなど本来の力を発揮できなくなる。生産空間の維持は定住が大前提で、定住環境なくして北海道の価値創造は成し得ないというのが計画の考えです。

食や観光との関係で近年の北海道産ワインの存在感は特別で、これほど短期間に新たな価値が生まれている例を私は知りません。今日は北海道産ワインに様々な角度で切り込んでおられる皆様と、「ワインと地域づくり」の視点から生産空間の可能性について考えてみたいと思います。

## 私のワインストーリー： 出会いと取り組み

それではまず、御三方からご自身のワインとの出会いや取り組みについてご紹介いただけますか。橋本さんもワインにちなんだ思い出を披露ください。

◆林 以前から十勝や富良野にワインの取材によく出かけましたが、友人の影響で本当のワイン好きに



北海道ワイン教育  
研究センター



「北海道アカデミックワイン学」セミナーの様子

なったのは30年ほど前からです。思い出深いのは2000年ごろ、三笠市でワイナリーを立ち上げる直前の山崎和幸さんに会ったこと。「農業を持続可能なものにするためにブドウを植え、ワインをつくる」というお話にとっても感激しました。

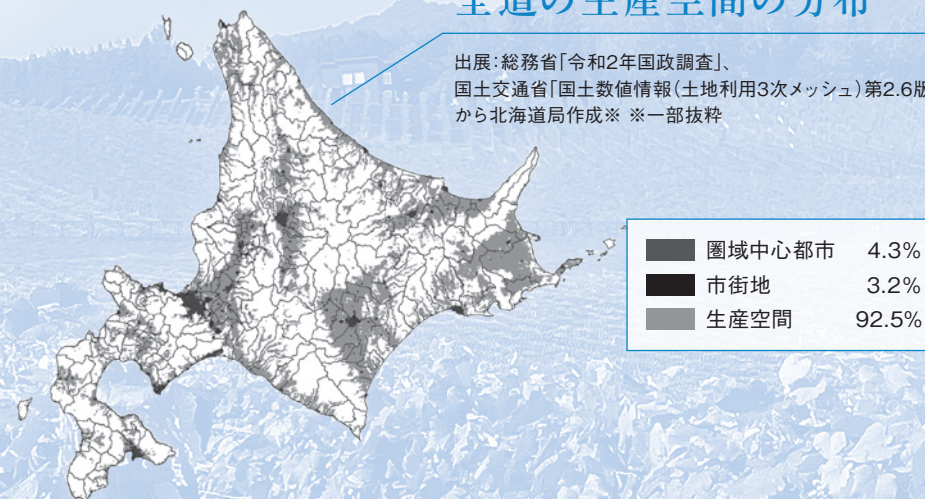
その後、「農村と都市の共生」の研究で博士号を得て、慶応大学大学院特任教授として研究・教育活動に携わりますが、ワインを学ぶ好機になったのは14年、北海道経済学会から「農都共生の視点によるワインツーリズムの可能性」のテーマで講演依頼されたこと。そこで海外の動向も含めて知見を広げました。

北大に「北海道ワイン教育研究センター」が設立された際にはぜひ応援したい、と曾根先生や阿部さおりさんとの連携で24年から「北海道アカデミックワイン学」という社会人向けセミナーをスタートさせることができました。decさんにもご協力いただけて感謝です。

◆曾根 私は静岡県藤枝市の出身で実家はまちの酒屋でした。次男坊で「店を継ぐことはないから、遠くに行け」と父に言われて(笑)、北海道大学に進学。やがてワインの専門書など読むうちにワインに興味を持ち、発酵食品だからと微生物学を専攻したのですが、担当教授からワイン醸造研究は大学での研究テーマには適さないと言われ、植物の病原菌の研究に専念することになります。

## 全道の生産空間の分布

出展：総務省「令和2年国政調査」、国土交通省「国土数値情報(土地利用3次メッシュ)第2.6版」から北海道局作成※ ※一部抜粋







ワイン研究の発端は2015年、道庁主催の研修会「北海道ワインアカデミー」の関連で講演を頼まれ、幅広いワイン人脈とつながりました。17年には北大に「国際食資源学院」という大学院が設立されたのですが、そこでカリフォルニア大学デービス校のワイン醸造学の権威と交流機会を得るなどワインの世界を一段と広げることができました。そして21年には寄付講座「北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室」(21～24年)を開講。兼任の教授として北海道ワインの研究を本格始動します。翌年ワインの学内共同プロジェクト拠点「北海道ワイン教育研究センター」が発足し、23年に北大の歴史的建物を改修したセンター棟をオープンできたことは画期的なことでした。この10年で北大のワイン研究の道筋をつけることができ、今、少しずつ成果を感じつつあるところです。

◆阿部 札幌でFM番組の制作に携わるなかで北海道の食や観光の原稿を書く機会が多かった私ですが、「ワイン道」のスタートは1995年。とあるワイン会で赤ワインとチーズの食べ合わせ(ペアリング)を体験し、苦手だった乳製品が衝撃的なほどにおいしく感じられたのが始まりでした。

北海道のワインを意識したのは2002年で、私のホームタウン室蘭のある西胆振エリアの洞爺湖町に開設された「月浦ワイナリー」のファーストヴィンテージの白ワインを飲んだとき。調和がエレガンスで「北海

道のワインが変わり始めている」と気づかされ、その魅力発信に注力しようと思ったのです。

取り組みの第一弾は05年の札幌大通公園の「さっぽろライラックまつり」で、札幌市に提案して「ライラックワインガーデン」の企画を実現。大通公園の景観のなかで欧州のオープンカフェスタイルさながらに各地の北海道産ワインを楽しんでもらう内容で、おかげさまで年々人気を博し、初夏の恒例イベントになっています。これまで円山動物園や大倉山など観光施設にワインを持ち込み、その景観、空気感のなかで地元のワインを楽しむ企画を手掛ける一方、ワイン生産者たちに取材し、著作などを通じてその思いや取り組みを発信してきました。ワイナリーの個性を大切にしつつ北海道産ワインの消費拡大に向けて活動していきたいと思っています。

◆橋本 ワインに関する思い出と言えば、学生時代のバンド活動で毎年呼ばれて出演していた十勝・池田町のワイン祭りです。まだ道東道もないころで札幌との往復はなかなか大変でしたが、会場に着けば町民総出で僕たちを歓迎してくださり、町民還元用ロゼワインをガンガンふるまってくれた(笑)。「一村一品」時代の高揚感もあったでしょうが、あのとき強く伝わってきたのは町の人たちの「わがまちのワイン」という誇りでしたね。

## ワイン学の展開：微生物学からのアプローチ

ワインの歴史は古く、いわゆる「ワイン学」にも長い歴史があると思いますが、曾根先生のご専門である微生物学における研究はどのように展開してきたのでしょうか。

◆曾根 ワインの発祥は紀元前6千年ごろですからワイン学の歴史もそれなりに長いのですが、ワインの微生物学が大きく発展したのは、実にここ20年ぐらいのことなのです。

そもそも微生物学は1850年ごろにできた学問で、医学の領域で病原菌を特定する研究から発達してきました。ワインについては、1990年代まで、純粋培養で発酵を行い、解析することが中心でした。2000年以降になるとDNAを抽出してワインの発酵マストの中にどんな微生物がいるか解析できるようになり、2010年代にそうしたデータをとりのが費用的にも容易になった。それはちょうど私がワイン研究を始めるころでした。

ワインが面白いのは、原料を殺菌しないで作る発酵食品であること。収穫したブドウを洗わず、そのままつぶしてタンクに入れる。だからタンクのなかでは、つくり手が入れた酵母以外にさまざまな微生物や先にいた酵母も共存して一緒に動き、ワイナリーごとの味の違いが生まれる。そのメカニズムは完全には解明されていないのです。将来的にはつくり手が目指す味にするにはどういう管理をして微生物を働かせばいいか、提示できるようになればと思っています。

◆橋本 そうすると、歴史的にみて今が北海道のワイン学にとって非常に濃密な展開期だと言えますね。ちなみに北海道のワインづくりの発祥はどう捉えたらいいのでしょうか。

◆曾根 1876年、北海道開拓使によって今のサッポロファクトリーのあたりに麦酒醸造所が開設されたとき、隣の敷地に葡萄酒製造所が設けられたのが最初です。ただ、この製造所は1913年に廃業してしまう。理由としては気象や技術の問



札幌葡萄酒製造所開業式(明治(1876)9年9月)  
所蔵:北海道大学附属図書館



題、食文化としての定着が難しかったことなどが考えられますが、詳細は調べても正確な記録は見つかりません。道内のワイン生産は明治初期に始まりながら、その復活は63年の十勝ワイン誕生まで待つことになるのです。

## 「ワインクラスター」の可能性を求めて

では、北海道のワインの産業的展開の可能性について考えたいのですが、林さんは海外のワイン事情を研究するなかで「ワインクラスター」に着目されていたそうですね。

◆林 米国の経営学者マイケル・ポーター氏は「産業クラスター」の好例として「ワインクラスター」を挙げています。カリフォルニアの有名なワイン産地ナバ・ヴァレーなどではワインの関連産業の裾野は非常に広く、ブドウの種苗やタンク、ビン、コルク、ワインツーリズムなどはもちろん、出版やメディアなども含め多様な関連産業が振興されています。

北海道におけるワイン産業の広がりはまだまだこれからですが、そんななかでも北大農学部の学生など若いみなさんが洋酒樽をつくる会社「MICHITAL(ミチタル)」を立ち上げたことはワインクラスター展開の可能性を感じさせますね。

◆曾根 海外ではワイン酵母がビジネスの対象になったりしますが、道内はワイナリーの数は増えているものの小規模ワイナリーが主体で生産量はそれほど増えていない。また、多くのワイナリーは「自然派」と称して外からの酵母を入れないでつくっていますから、酵母ビジネスは難しいでしょうね。

北海道ワイン教育研究センターではワイン関連の技術開発が行われており、例えば工学部の石田晃彦先生はワインの酸の分析機器を従来よりコンパクト化してコストダウンする取り組みを進めています。商品化されれば小さなワイナリーでも自前で分析できるようになると思います。

## ワインづくりの先導者たちと多様化するワイナリー

それではいよいよワインのつくり手について。2000年以降の急速なワイナリーの広がりにはどのような背景があるのでしょうか。

◆阿部 池田町や富良野市、小樽市の北海道ワイン(株)というような1970年代までのパイオニア的な取り組みがなければ、北海道のワインはここまでになっていなかった、という大前提があります。各地のワイナリーを取材してよく名前が挙がり、影響力の大きさを感じるのは岩見沢市栗沢町「ナカザワヴィンヤード」の中澤一行さん。また、同じく栗沢町「10R(とあーる)ワイナリー」のブ



「MICHITAL(ミチタル)」ホームページ

ルース・ガットラヴさん、余市町「ドメヌ・タカヒコ」の曾我貴彦さんはいずれも道外での経験を生かして北海道のワインづくりを牽引する指導者的な存在。そうした方々のワインづくりに憧れて移住する人も2010年以降、増えています。

◆林 小規模ワイナリーの先駆としては三笠市の「山崎ワイナリー」の存在が大きいですね。ピノ・ノワールをいち早く取り入れて一定量を広い価格帯で販売することに成功している。家族経営で頑張っておられる面も後進の人たちの励みになっていると思います。

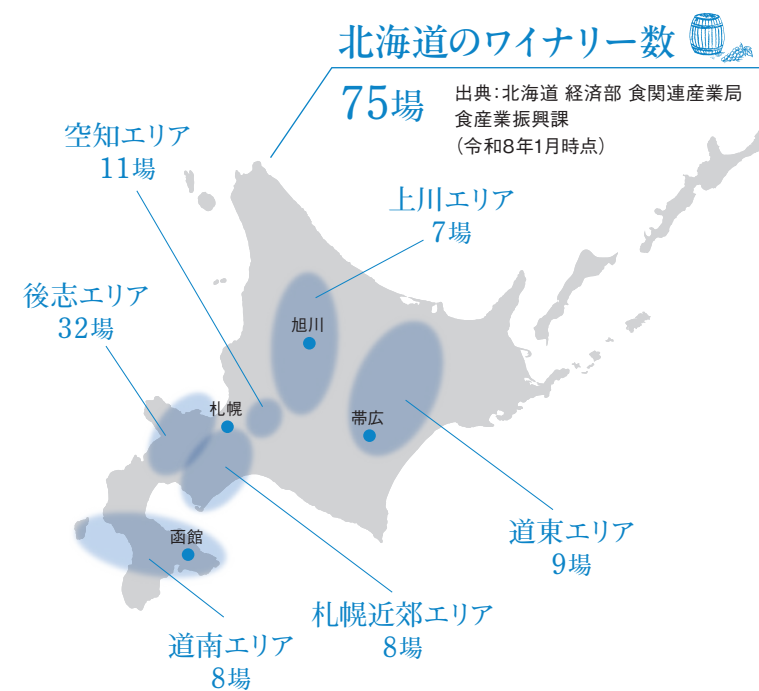
曾我さんは若手の研修生を受け入れて地元で定住してもらうしかけをつくっているし、ガットラヴさんは受託醸造を通じて人を育てている。醸造設備の共有では23年に長沼町に日本初のシェア型ワイナリー「北海道スペースワイナリー」が開設されましたね。

◆阿部 ワイン生産の取り組み方も多様化しています。個性を鮮明に打ち出す生産者も増えていて、例えば仁木町の「pur.(ピュール)」はブルゴーニュの世界観を通じて「pur.」の哲学と魅力を追求。ワインの流通もじっくりと時間を重ねて最善のタイミングを考える方向性です。西胆振エリアでは、洞爺湖町、伊達市、壮瞥町の地域連携で「有珠山スパークリングワイン産地化」を目指そうという動きがありますし、「洞爺湖鶴雅リゾート 洗の調」(鶴雅ホールディングス(株))では自社製ワインの製造販売計画があります。

◆林 仁木町の「ニキヒルズワイナリー」はレストランや宿泊施設なども整備した複合型のワイナリー。安平町の「アーロムワイナリー」は車部品メーカー(株)ダイナックス(本社:千歳市)の新事業と、さまざまなタイプのワイナリーが各地に生まれていますね。

◆曾根 ワイナリーの道東への広がりも注目です。弟子屈町にワイナリーができ、根室市にも動きがある。道北では中頓別町でブドウ栽培が始まったと聞いています。こうし





た地域的広がりには十勝で生まれた「山幸」という寒さに強い品種が世界的認知を得たことも推進力になっています。

### ワインを支える地域、 地域を支えるワイン

**今後一層、北海道のワインが進展していくためには、どのようなことがポイントになるでしょうか。**

◆**曾根** 北海道のように食材豊富なワイン産地は世界的にも珍しく、北海道は米国や欧州に例を見ない唯一無二のワイン産地になれると思います。しかし、それには地域の様々なステークホルダーとの協働

が不可欠。例えば、余市の「平川ワイナリー」では、カキに合わせた白ワインをつくり、地元のカキの養殖業者と連携して「牡蠣とワインまつり」を始めて人気です。地域の特産物とワインをつなぐ取り組みが広がればいいですね。

◆**林** 「余市ラフェット」はワイナリーやブドウ農園をめぐって試飲を楽しむ「農園開放祭」で、全国からワイン好きが集まり、チケット入手が難しいほど。こうしたイベントをもっと地域全体で支えるようになれば地域づくりの進展につながると思います。

それから注目したいのはワイナリーの作業を手伝うボランティアの存在。本州から道内のワイナリーにブドウ摘みなどに参加する人は一定数いて、募集するとすぐ定員いっぱいになるワイナリーもあります。「好きなワインのワイナリーに行ってみたい」「オーナーに会いたい」という思いはワイン愛好家独特のもの。ワイナリーはそういう夢のある場所で、景観の美しさも含めて、その魅力を強みに展開できたらいいですね。

◆**阿部** 私も各地のワイナリーで道外からの熱心なボランティアに会うことは多いです。ワインラヴァーとしてマナーをわきまえている人た

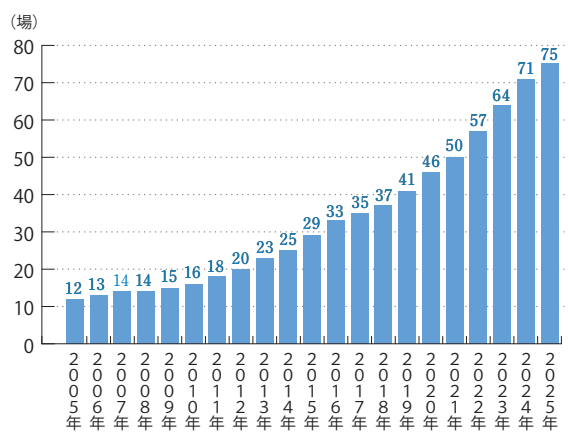
ちが、つくり手の人手不足を理解して道内各地に足を運ぶルーティンは心強いですね。

そうした関係人口の広がりが定住人口に結びつけばと思いますが、大手企業進出による雇用創出でそうした可能性が期待できそうな地域も出てきています。例えば、余市はハイアットホテルグループの高級温泉旅館建設計画の候補地になっていますし、自社ワイナリーを持つ㈱フィールドオブドリームスという道外資本の会社はホテルやコンドミニアム事業を展開しています。同社はロックバンド「X Japan」のYOSHIKIさんとワイン生産で提携したことが昨年話題になりましたね。

◆**橋本** セコマ(道内最大手のコンビニ)の丸谷さん(丸谷智保・代表取締役会長)とお話をすると、ご自身で買い付けた質の良いワインを出来る限り安価に提供することに対する強いこだわりを感じます。道産ワインの話からは外れますが、北海道のワイン振興を考えると、コアなファン層だけでなく、一般の方がより身近に手軽にワインを楽しめるようになればと思いますし、セコマはその環境作りの役割も果たされていると感じます。

◆**曾根** 丸谷さんは「飲む文化をつくらなければ、ワインをつくっても

### 北海道ワイナリー数の推移(2005-2025)



※2005～2020年は国税庁「国内製造ワインの概況」に基づく  
ワイン製造場数

※2021～2024年は北海道経済部把握値

※2025年:出典/北海道 経済部 食関連産業局 食産業振興課

※各年とも把握時点の数値

広がらない。私はあえて海外で良質なワインを探し、手ごろな価格で売ることによって日本の食卓にワイン文化を根付かせたい」とおっしゃっていた。それは意味のあることだと思っています。私の担当しているワイン分析の実習ではセコマのワインを使わせてもらっていて、学生たちにテイastingさせると「おいしい」と言う。それが「ワインへの入口」になり、北海道のワインへの関心につながっていけばと思います。

◆**橋本** 地域密着という点では、先ほど述べた池田町。町の皆さんが、町民還元ロゼワインを「わがまちのワイン」として愛しているんだと感じた記憶があります。

◆**阿部** 現在の小規模ワイナリーの生産規模を考えると、同じようなスタイルで地域を盛り上げるのは難しいと思います。ただ、できることはあって、地元のレストランでは必ず地元のワインが楽しめるというような飲食店とワイナリーの連携は進めたいですね。

◆**林** 滝川市の飲食店で取り入れていたのは、オーストラリア発祥のBYO(bring your own)。そらちワインに限り、自分で買ってきたものを無料や格安の料金で持ち込めるしくみで、地元ワイナリーの応援になります。



ブドウ畑で三笠のテロワールを学ぶ  
三笠小学校の児童

余市で曾我さんが、三笠では山崎さんが進めているのはワインづくりを子どもの食育に取り入れること。これはワイン産地の将来に効いてくるだろうと思いますね。

◆**阿部** 地域とワインのつながりを広げるには、そのしくみづくりを推進するプレイヤーが必要です。観光協会や地域起こし協力隊などの

人たちを軸に、しくみづくりのモデルが各エリアにあればいいですね。

道内ワイン産地の取り組みや支援スタイルは本当に多様で、その個性の豊かさが私にとっては魅力です。消費者もそういう地域の個性に着目し、楽しんでほしい。

### 明日の北海道につなぐ、 ワインの道

**最後に、北海道への思いも含めて北海道のワインの今後への期待や展望をお聞かせください。**

◆**林** 他の仕事をしながら農業に携わるというライフスタイルが「半農半X」。これからの時代には非常に可能性があると思っています。ワインについてもボランティアを通じて愛飲家がワイナリーの作業をサポートする動きの広がりに期待したいですね。

取材や講演で全国を回るなかで感じるのは、北海道には情熱を持ちながら積極的にかたちに表したり、実践する人が少ないのではないかと。一人では無理でもイベント参加ならできるという人も多いと思うので、decさんにはシーニックバイウェイ北海道の催しにブドウ収穫体験を織り込むなど機会づくりに頑張っていただきたい(笑)。

それからワインと音楽の組み合わせもヨーロッパなどではとても盛んです。両方が楽しめる場が道内でも増えればと願っています。

◆**曾根** 北海道ワイン教育研究センターのスローガンは「サステナブル・テロワール」。「テロワール」とは「土地の個性」の意ですが、そこにいる人々や食、観光などワインに接点を持つすべてをひっくるめてテロワールと捉え、その持続可能性を高めることがセンターの使命だと考えています。北海道の広い生産空間に



散在するワイン産地がそれぞれ個性を生かして進展していけば経済効果は大きく、生産空間維持に貢献できると思います。

私もワインと音楽をつなぐ場が増えることを願っている一人。実はアマチュアオーケストラのホルン奏者で、北海道ワイン教育研究センターでは月1回、ホルン演奏付きのセミナーをしています。

◆**阿部** 道内のワイン産地を歩くなかで、ブドウ畑のある美しい農村景観が育まれ始めていることを実感しています。ブルゴーニュやアルザス、シャンパーニュにはブドウ畑の景観や地元ワインを楽しむ「ワイン街道」がある。ぜひ北海道でもシーニックバイウェイと連携するなどして「こんなところに住みたい」と人を魅了するようなワイン街道をつくっていただければいいですね。ブドウ畑の美しい風景をプロモーションすることは、北海道の生産空間をワインの魅力を通して伝えるしくみづくりとしても効果的だと思います。



フランスにあるワイン街道「ブルゴーニュ・グラン・クリュ街道」