



写真提供：NPO法人 ワインクラスター北海道

## ワインツーリズムレポート vol. 6 NPO法人 ワインクラスター北海道

昨年度から当室では、後志のワインツーリズムを応援するべく、管内のいくつかのワイナリーを巡り、その魅力をお伝えしてきました。

でも、「後志ワインの魅力はわかったけど、そもそもワインツーリズムって何？どうして始まったの？」と思った方もいるかもしれません。今回は、そんな方には是非読んでいただきたい企画です。

NPO法人 ワインクラスター北海道の代表理事、阿部<sup>あべ</sup>真久<sup>まさひさ</sup>さん。北海道におけるワインツーリズムの仕掛け人の一人でもあります。今や北海道でワインといえばこの人、という阿部さんに、後志でワインツーリズムを行うに至った経緯、そして今後の展望や、夢について、お話を伺ってきました。

## 北海道を一大ワイン産地にしたい、 すべては、その想いの元に。

阿部 眞久さんは宮城県仙台市のご出身。もともとはホテルマンでした。

1997年に、ソムリエの資格を受験年齢最年少（23歳）で取得。日本ソムリエ協会東北支部役員に就任します。

ホテルでソムリエとして働いていたある日、たまたま入った酒販店で、北海道のワインを手にしたのが、転機となりました。そのワインの味にすっかり魅了された阿部さんは、北海道をワイン産地として広めていきたいという夢を抱きます。そして、2000年、家族の反対を押し切って仙台のホテルを退職し、北海道へ移住。北海道のワイナリーで初のソムリエとして、勤務を始めました。

NPO法人 ワインクラスター北海道  
代表理事  
阿部 眞久（あべ まさひさ）さん

ワインツーリズムとは、「ブドウ畑を訪れ、ワイン造りの過程に触れ、ワインに関わる人々と出会い、その土地の風土や文化を感じることを目的とした」旅行スタイルのこと。

以前から海外や山梨県の有名なワイン産地で行われており、各ワイナリーが連携して、産地を盛り上げています。

道内でも、ワインツーリズムができないか、と注目したのは札幌開発建設部の地域振興対策室。

各観光地への通過点となっている石狩、空知の観光資源にならないか、と考えたのです。そこでかねてより面識があり、すでにシニアソムリエの資格と「北海道フードマイスター」を取得し、「北海道らしい食づくり名人」に認定されていた阿部さんをはじめ、生産・流通・観光・情報発信等の業界で活躍するメンバーに相談。志を同じくしたメンバーで準備委員会を設置し、道内各ワイナリーにも説明、協力を得て、2009年3月、「『北海道ワインツーリズム』推進協議会」を発足させました。阿部さんは協議会事務局長に就任。北海道におけるワインツーリズムの本格的なスタートとなりました。



（写真提供：ワインクラスター北海道、4枚とも）

## ワインツーリズムの広がり



「ワイナリーにとっても、感謝されるようなお客様を呼びたかった」という阿部さん。農作業で忙しい中、対応してくれるワイナリーのことを考えての言葉です。

しっかりとワインを味わい、その良さを理解し、購入してもらえる、そういうお客様にターゲットを絞ったからこそ、ワインツーリズムはいい方向に向かっていったといいます。

範囲も、石狩・空知から徐々に広がり、ここ後志はもちろん、奥尻まで行くツアーも企画されました。（去年は残念ながら、悪天候により中止。）



立ち上げ当初は試行錯誤だったといいます。最初は、行くこと自体が目的になっていた、と阿部さん。人を集めるために値段を低く設定していたそう。

でも今は、ある程度の値段に設定し、そのかわり、存分に参加者を楽しませる趣向を凝らした結果、本物を求めるお客様が増えたのだとか。ランチも美味しく、満足のいくものを、ワインのテイスティングも、しっかりお金を払って、3種類ほどのグラスを用意して行うそうです。テーブル、グラスを持ち込み、ぶどう畑の中で景色を眺め、海風を感じながらランチ、なんていうシチュエーションも。憧れますね。



余市、仁木両町一帯がワインの一大産地になりつつある中、後志のワインツーリズムはますます面白くなっています。

オーベルジュなども新規オープンしており、さらに「ワインと食」との融合を楽しめるようになってきました。

そもそも、シニアソムリエである阿部さんにとって、「ワインと食」のマッチングは、いわばライフワーク。ワインツーリズムでも、いかに美味しくワインと食を楽しむかを常に考えているそうです。



そして、アグリツーリズムも。

ところで、後志は「北海道の縮図」と呼ばれているのをご存じでしょうか。海あり、山ありで、海産物から農産物まで北海道を全て網羅するほどの特産物に恵まれています。ところが、十勝などと比べるとあまり知られていないのが現状。そこで阿部さんは、この素晴らしさを知ってもらうには、見て回るのが一番、と考え、これを「しりべしアグリツーリズム」という着地型観光ツアー商品として開発しました。

アグリツーリズムというと、農家の民泊を想像する人が多いようですが、阿部さんが扱うものは違います。日帰り、農家を訪問し、そこでしか味わえない美味しい農産物をその場で味わってもらう。そして、もっと産地を知ってもらい、その魅力に気づいてもらう。という企画なのです。



例えば、プルーンには13種類もの品種があるのをご存じですか？大きいものだと、手のひらサイズになるものもあるそうです。

でも、プルーンは旬が2週間しかなく、大きいものは重量もあるため、流通に向かない。だからその場で味わうのが一番なのだとか。

手のひらサイズの完熟プルーンを味わった人は皆、「プルーンって、こんなに大きくて、甘いんだ！」と感激する、といいます。

そして、こんなに美味しいプルーンをそのまま食べてもらうだけではもったいないと、レストランで、そのプルーンを使ったお料理を提供するのだそう。「プルーンのリゾット」や「プルーンと生ハム」など。聞くとちょっと、「えっ？」と思うかも知れませんが、これが意外と合うのだとか。熱を通して食感が残るプルーンは、料理と合わせやすいのだそうです。

アグリツーリズムの課題は、その良さをどうやって伝えていくか、だと阿部さんは言います。どうしても民泊のイメージが強く「どのようなことをやっているのか」が伝わりにくいのだそうです。

これからは、「伝える」ことに重点を置き、ツアーで撮った動画をアップしたり、「やりました」の報告だけでなく「やります」の告知に切り替えていきたい、とのことでした。



(写真提供：ワインクラスター北海道、3枚とも)

## ワインを通じて、北海道の食をイノベーションする。

12月26日の道新朝刊「えぞふじ」に阿部さんのコラムが掲載されていました。

「北海道の大みそかは、豪華だ。おせちも和にこだわらず、洋風や中華風などもある。故郷仙台の大みそかは年越しそばだけ、お正月の食事も昔ながらのおせちと餅ばかりで、すぐに飽きてしまったが、北海道は年末年始、様々な食とお酒のマッチングが楽しめている。」という内容で、すぐにでも真似したくなる組み合わせが、いくつか紹介されていました。

阿部さんにとって、事業の大きな柱は「ワインと食のマッチング」。

阿部さんは言います。

「北海道の食は、もったいない。素材頼みで単純なものが多い。特に魚の加工品は、何でも醤油とお砂糖で甘じょっぱくしてしまい、もっと色々な可能性があることに気づいていない。

でも、そこにワインが入れば、「和」が「洋」に変わるんです。」

例えば、「真夏のアンコウ」。みなさん、アンコウといえば冬、みそ味のお鍋で、というのが定番ですね？でも、阿部さんはそれを夏に、しかも、後志産の濃厚なトマトジュースと塩で煮て、バターを入れ、洋風に味わうことを提案しました。





中央バス小樽運河ターミナルにある、北海道・ワインセンターは、ワインクラスター北海道が展開する北海道産ワインの情報発信地。たくさんのワインが紹介されていました。有料で試飲もできます。バスを待つ間に、お気に入りのワインを探してみるのもいいですね。

ミューラー・トゥルガウなど、ほんのりとした甘さと果実の香りのある、後志産白ワインと相性ピッタリなのだからか。

「え？夏にアンコウ！？」と驚くなかれ。アンコウは冬の魚と思われがちですが、夏場は特に価格も安くて美味しいそう。これを活かさない手はありません。

北海道に来てから、社会人学生として小樽商大で経営学を専攻し、MBA（経営管理修士）を取得した阿部さん。学んだのは、イノベーションでした。例えば「和」の食材を「洋」へ転換することも、やはり「イノベーション」なのだ、といいます。

新しいものを作るのではなく、今あるものを、組み替える。その柔軟な発想が、これから作っていく。

まさに、地域づくりそのものにつながってくるような気がしませんか。

「今年は、今までやってきたことが全て繋がり合いますよ。」

さて、新年を迎え、今後の抱負を伺いました。

「つなげる、ことでしょうか。」と阿部さん。一方通行で終わるのではなく、さらなる提案につなげていく。

例えば、講演会をやったら、参加者の心をぐっとつかんで、ツアーへの参加や、ワインの購買につなげていく。ツアーに参加してもらったら、そこで自分たちの開発した商品を食べてもらい、広げてもらう。

これからは「もっと、戦略的にいきたい。」と阿部さん。「NPO法人という、ボランティアと誤解されるのですが、経営することは一般の企業と変わらない。今年は、今までやってきたことを全てつなげて、より継続性のある組織を目指していきたい。」とおっしゃっていました。





時間の短縮はもちろん、特にありがたいのは、確実性だという阿部さん。夏のツアーを行うにあたって、気がかりなのは海水浴客などによる渋滞。高規格幹線道路ができれば、時間が読めるようになり、ツアーを組みやすくなるのだとか。

私たちの事業が、こういった形で役立っていると思うと、やりがいを感じます。



写真提供：ワインクラスター北海道

では、このペースで行くと・・・？そうです、2030年を迎える12年後には、北海道のワイナリーの数が山梨県を超えるのです！

北海道が日本一のワイン産地になる日は近い・・・そう思うと、たまらなくわくわくしませんか？

きっとその頃には、ワインツーリズムもこれまで以上に盛んになり、ワインを楽しむ文化がこの地にしっかりと根づいているに違いありません。

中央バス小樽運河ターミナルにある、「北海道・ワインセンター」。ワインクラスター北海道が展開する、北海道産ワインの情報発信地であり、ワインツーリズムの拠点ともなっています。

小樽に拠点を構えたことについて、阿部さんは「この上なく好都合」といいます。

札幌から近く、後志のワイナリーを回るのにもちょうどいい。

さらに余市、仁木にインターチェンジができることで、もっと快適になる、と期待しているそうです。



写真提供：ワインクラスター北海道

## 2030年、北海道が日本一のワイン産地に！？

現在、北海道にあるワイナリーの数は、35軒。現在日本一といわれている山梨県には、81軒あります。

近年、北海道では一年に4～5軒のペースで新しいワイナリーが出来ているとか。

北海道が日本一のワイン産地になる日を前に、阿部さんが夢見ていることは、ワインツーリズムの国際化。

国内客を対象にやってきた、これまでのワインツーリズムを、国外客向けに「イノベーション」する。

近年増えてきたF I T（個人旅行）客をターゲットに、取り組んでいきたいとのこと。阿部さんの挑戦は、まだまだ続きます。

仙台のご出身でありながら、北海道のワインに強く惹かれ、「北海道のワインと食の啓蒙活動をソムリエとしての一生の仕事にしていきたい」という強い思いのもと、北海道に移住された阿部さん。それから20年近くの間、北海道のワイン文化の発展のために、幅広くご活躍されています。

その活動は、私たちが進めている「第8期北海道総合開発計画」における「食と観光」の戦略的発展とまさにリンクしています。北海道の強みである「食」と「観光」を戦略的産業として、世界に飛躍する。

でも、そんなに大げさに考えなくても、阿部さんの提案は、私たちの生活の中に生かすことができます。例えば、食のイノベーション。普段何気なく食べている食材にひと工夫加えて、可能性を広げてみる。美味しかったらそれを広めてみる。そこから新しい北海道の食文化が広がったら、素敵ではありませんか。

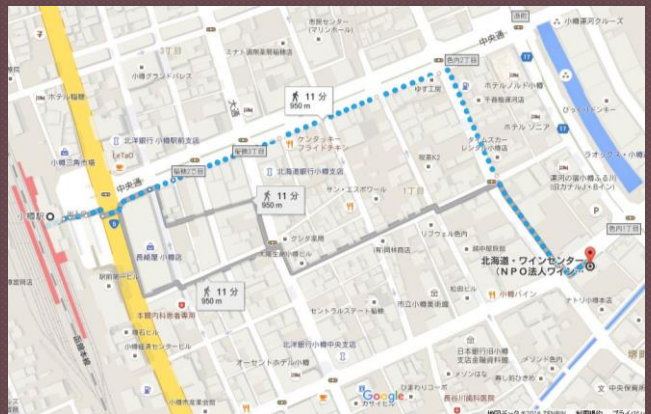
ハコモノが無いとできないという人もいる、でも自分は「今あるもので何ができるか」を考える、という阿部さん。まさにそうで、何かができあがるのを待っていたら、いつのまにか時代は変わってしまっていた、ということではあまりにもったいない気がします。

まずは、今ある資源を使って動き出す。そんな姿勢から新しい風が起こり、何かが始まっていくのでしょうか。2030年の後志の姿が、楽しみです。

今回取材したのは・・・

NPO法人  
ワインクラスター北海道

小樽市色内1丁目1番12号 小樽運河ターミナル1階  
TEL0134-64-5581（北海道・ワインセンター）  
営業時間10時～18時 火曜日定休 年末年始休み  
駐車場はありません（ターミナル構内へは一般車両の進入はできません）



小樽開発建設部では、北海道総合開発計画（8期計画）推進のための一つのツールとして、後志の食と観光の発展につながるワインツーリズムを応援しています。

【取材・文・写真（注釈のないもの） 小樽開発建設部 地域振興対策室】