



地域経済を牽引し、雇用、文化を生み出す「ワイン産業」で地方創生 余市町



余市町基礎データ

総人口	17,473人 (R5.2末現在)	漁獲高	1,542百万円 (R3北海道水産現勢)
高齢人口 (高齢化率)	7,160人 41.0% (R5.2末現在)	製造品出荷額	7,725百万円 (R3経済センサス)
世帯数	9,542世帯 (R5.2末現在)	卸・小売年間販売額	32,042百万円 (H28経済センサス)
人口密度	124.28人/km ²	一般会計規模	9,250百万円 (R4当初予算)
面積	140.59km ²	町の花	りんごの花
農業産出額	5,340百万円 (R2市町村別農業産出額)	町の木	りんごの木

「北海道余市町」といえば？

『道経連会報』の読者のみなさんは、「北海道余市町」と聞いて何を思い浮かべるでしょうか？ まずは、昭和9年(1934年)に竹鶴正孝氏が「大日本果汁」として創業したニッカウキスキーのある町、と答える人が多いかもしれません。

アサヒグループHD傘下のニッカウキスキー北海道工場余市蒸溜所は、平成26年(2014年)のNHK連続テレビ小説「マッサン」のロケ地に選ばれました。当時の国産ウイスキーブームの風によって、放映開始後から数多くの観光客が余市町を訪問。翌27年

(2015年)には統計開始以来、最多となる観光客入れ込み数の約160万人をマークしました。同社は昨年9月、創業90周年を見据えて70年ぶりに本店所在地を余市町に移し、今も変わらず圧倒的な観光資源として町内外からの期待を集めています。

このほか、道内の日本海地域と同様に江戸時代よりニシン漁で栄え、「ソーラン節」発祥の地といわれていることや、明治期に日本で初めて民間の農家によるリンゴの商業栽培に成功した町であること。さらに、積丹半島の付け根に位置し、新千歳空港から高速道路で約80分、札幌・小樽などの都市部やニセコ・積丹などの観光リゾートエリアからも車



町を代表する観光スポット
ニッカウキスキー蒸溜所



リンゴ畑から町のシンボル・シリバ岬を望む

で60分圏内と“交通の要衝”にあり、日帰りでの果物狩りや海水浴・釣りなどの海あそびができる町——というイメージもあるでしょう。北海道有数の果樹の産地として、リンゴ、ブドウ、ナシは道内一の生産量を誇り、観光果樹園も数多くあります。

日本有数のワイナリー集積地

そんな余市町がいま、もっとも力を注いでいるのが「ワイン産業」での地方創生です。

現在、北海道内のワイナリー数は55軒ですが、このうち16軒が余市町内にあり、隣町の仁木町と合わせると22軒と道内全体の40%に達しています（※令和5年2月時点）。また、ワイナリーで研修や委託醸造をしながらブドウを栽培する「ワイナリー予備軍」も控えており、その勢いは止まりません。

このように余市町がワイナリーの集積地になったのは、実はここ10年余りのこと。その大きなきっかけが、平成23年（2011年）の構造改革特別区域法に基づく北海道初の「ワイン特区（北のフルーツ王国よいちワイン特区）」の認定でした。通常、国税庁より果実酒製造免許を取得するには、年間6klの製造能力が必要です。しかし、特区制度によってこれを2klに規制緩和したことで、小規模生産者でもワイナリーの設立が可能となりました。このため家族経営などの小規模で個性豊かな醸造所が多いのが、余市町のワイナリーの特徴となっています。

さらに、町内にはワイン用のブドウを育てる農家が50軒近くあります。昭和50年代後半に、価格が低迷するリンゴからワイン用ブドウの栽培に転換し、現在の「ワインの町・余市」の基礎を築いた“レジェンド農家”たちも現役で活躍しています。なかには、ブドウ農家自らがワイン醸造まで手がける計画も進

むなど、余市町は名実ともに、日本有数のワインとワイン用ブドウの産地となっています。



見渡す限りワイン用ブドウ畑が広がる丘
(Photo by Yuri Yamasaki)

ワインは6次産業化の旗手

もちろんワイン用ブドウだけでなく、余市町では、食用のブドウやリンゴのほか、ナシ、サクランボ、イチゴ、ブルーベリー、ハウス栽培のミニトマトやキュウリなど、数多くの果樹・野菜を産出しています。直近の農業産出額は5,340百万円（令和2年「市町村別農業算出額」）。しかし、「RESAS地域経済分析システム」によると、1次産業については全国141位と高い生産性を誇る一方で、2次産業は1705位、3次産業は1385位と低い順位に留まります。平均所得についても、北海道内の179自治体のうち165位と最低レベルです。つまり、1次産業の生産性は高いポテンシャルを持っているものの、それを2次産業、3次産業につなげる力が不足していると考えられます。

余市町のワイン特区認定と前後して、平成23年（2011年）3月にいわゆる「6次産業化・地産地消法」が施行されました。法律では、農林漁業者（1次産業）が、加工（2次産業）、販売（3次産業）まで行う取り組みのことを「1次×2次×3次＝6次産業化」と定義しています。

「ワイン」は農作物であるブドウを栽培し、それを醸造することでブドウの持っている価値を高めるほか、農業者が販売まで一貫して行うことで、収入の向上も期待できます。こうしたことから余市町では、6次産業の旗手であるワイン産業を「地域経済の自立に向けた牽引役」と位置づけ、担い手の確保やワイン用ブドウ栽培の支援に取り組む方針を打ち出しています。(「第2期 余市町まち・ひろ・しごと創生総合戦略」)



6次産業の旗手として期待されるワイン用ブドウ
(Photo by Yuri Yamasaki)

飲食や宿泊、観光業も同時に発展

さらに、ワイン産業は「6次産業化」への期待だけでなく、飲食業や宿泊業、観光業など産業のすそ野が広いことも特徴の一つです。

余市町のワイナリーでは、世界の著名なワインコンクールで受賞したり、海外の有名レ



ワイン産業が、町の観光や宿泊、飲食業を牽引
(Photo by Yuri Yamasaki)

ストランのワインリストに載ったりするワインを生産しています。日本のみならず、海外の愛好家からも注目が集まるワイン産地に成長しつつあるため、ワインを目的に余市町を訪れる人も多くなっています。こうした人をターゲットにしたオーベルジュやレストランなどの飲食店、宿泊施設が町内に増えているのです。

このような動きは、歴史的に世界のワイン産地にも見られます。例えば、フランスのブルゴーニュ地方では、現地でしか買えないワインを入手するために、農家や村の直売場を訪れる人が増え、農家民宿や農家レストランが出来ました。なかには、専門化したレストランが「ミシュラン」の星付きレストランに成長し、さらなる観光客を呼び込む好循環も生んでいます。アメリカのカリフォルニアやオーストラリア、チリなどでもワインツーリズムが人気となるにつれて、その地域が世界的に知られるようになると同時に、地域経済の牽引役となっています。

余市町でも、コロナ禍で一時は中止となっていたワインと食のイベントの開催や、ツアーの企画も本格的に復活しつつあり、「ワイン産業」を核とした町の経済や雇用、文化の創出が一層進む兆しを見せています。「北海道余市町」と聞けば、誰もが「ワイン産業の町」と思い浮かぶくらいに、この流れを確実に定着させ発展させていくため、関係者が協力し合って取り組みを進めています。

(余市町地域プロジェクトマネージャー
本間 朋子)

余市町の四季



【春】サクランボやリンゴが一斉に花開く
(Photo by Yuri Yamasaki)



【夏】夏至のころ、シリパ岬に沈む夕日



【秋】実りの秋を迎えたワイン用ブドウ
(Photo by Yuri Yamasaki)



【冬】夫婦岩とも呼ばれる、えびす岩と大黒岩
(Photo by Yuri Yamasaki)