



ぴっぶスキー場から見る大雪山

道経連会報 No.299

CONTENTS

巻頭言	1
「北海道における 観光振興フォーラム」を開催	2
地域会員懇談会 (旭川・十勝・釧路)	7
常任理事会レポート	9
会員企業紹介	23
新会員企業紹介	26
グループ活動報告	29
人事・労務相談日	45
北海道の経済動向	46
道経連カレンダー	48
会員入会のお知らせ	48
事務局人事	49
わがまち紹介 (比布町)	50



北海道経済連合会 常任理事

江村 一幸

株式会社日本政策投資銀行
北海道支店長

「道産食」と「道産酒」の マリアージュのススメ

昨年6月より3回目の北海道勤務を満喫しておりますが、前回赴任時には無かったエアコンが社宅に設置されるなど、北海道でも気候変動による気温上昇が続いています。こうした中、それでも本州との比較では冷涼な北海道で造られるお酒(以下、道産酒)が、今「アツい」注目を集めています。

近年、健康志向の高まりや嗜好の多様化から国内酒類消費量が減少する一方、日本酒・ワイン等道産酒の製造場は、2013年度から2022年度にかけて80か所から153か所に急増しています。一つには気候変動による適地の変化が挙げられますが、同時に北海道の豊かな食資源が育むブランドや価値が改めて注目されていることが背景にあると考えております。

ここからは、北海道ならではの気候、土壌、原料等を活かし、地域に根差したストーリー性のある特徴的な道産酒の造り手を独断と偏見でご紹介します。

まずは日本酒ですが、一つ目は「上川大雪酒造(株)」をご紹介します。同社は、2016年、製造を休止していた三重県の酒造会社を上川町に移転しました。さらには、帯広畜産大学のキャンパス内や函館でも酒蔵を相次ぎ新設しており、「地方創生蔵」として日本酒を活用した地方創生ビジネスのイノベーションを目指した活動を展開されています。二つ目は、1877年、岐阜県

中津川市で創業された「三千櫻酒造(株)」です。同社は、蔵の老朽化と温暖化を受け、これまでのやり方では日本酒を造ることができないとの判断に至り、2020年、北海道東川町に移転しました。同町には「地酒」はなく、かねてより「東川町らしい日本酒」を作りたいと切望していたなかで、「公設民営型」での公募に踏み切り、そこへ名乗りをあげたのが同社です。

続いてワインですが、「ドメヌ・タカヒコ」の曾我貴彦氏をご紹介します。同氏は余市町で収穫されたピノ・ノワールの素晴らしさと冷涼な環境にワイン産地としての大きな可能性を見出し、2009年に移住。翌年、ドメヌ・タカヒコを立ち上げています。また、同町にはドメヌ・タカヒコの元研修生によるワイナリーが相次ぎ創業しており、ワイナリーやブドウ農園をめぐる「La Fête des Vignerons à YOICHI」(農園開放祭)には、全国・全世界からワイン愛好家が集い、プラチナチケット化するほどの人気を博しております。

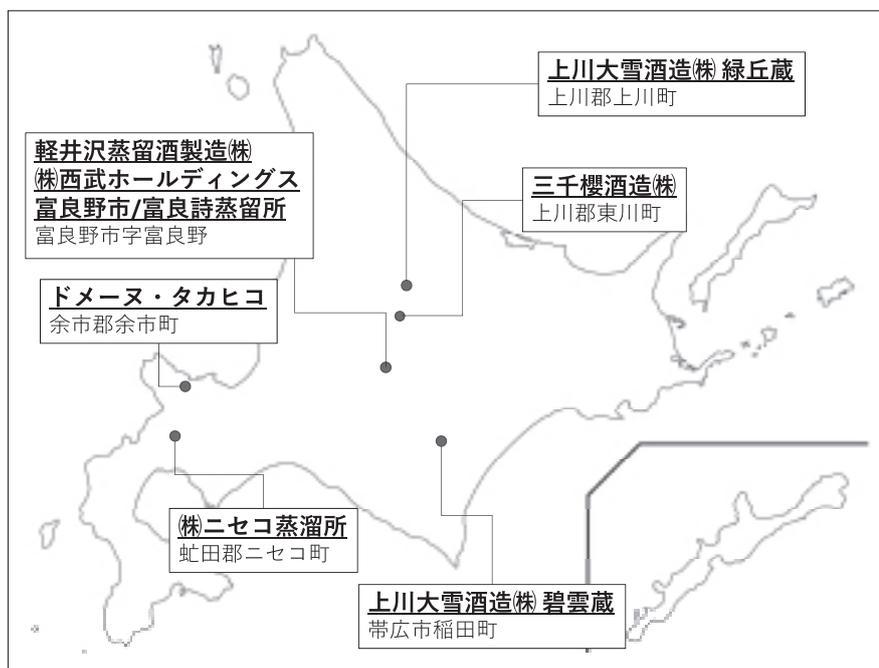
次にウイスキーですが、海外の専門誌で「世界で最も注目すべき蒸留所3選」にも選ばれた小諸蒸留所を運営する「軽井沢蒸留酒製造(株)」が(株)西武ホールディングス及び富良野市と連携して取り組む富良詩(フリス)蒸留所です。富良野エリアの魅力向上・観光振興・ブランド価値の創出を目的に、2028年度の開業を目指し、世界屈指のマスターブレンダーであるイアン・チャン氏が製造責任者として監修するもので、世界的な注目を集めています。

また、ジンについては、1922年、新潟県南魚沼市で創業された八海醸造(株)が手掛ける「(株)ニセコ蒸溜所」が挙げられます。同社は、世界的なスノーリゾート地であるニセコ町がウイスキーづくりのために最適な環境であるとの判断に至り、2021年よりウイスキーの製

造を開始されました。ジャパニーズウイスキーは基本的に3年以上の熟成を要するため、まずは長期の熟成が不要な蒸溜酒であるジン「ohoro(オホロ)」を製造・発売されています。なお、ohoroは、発売間もない状況において、World GIN Awards 2024 Classic GIN部門にて世界最高賞を受賞する快挙を達成しています。

ここでご紹介した道産酒の造り手はほんの一部であり、北海道では引き続き酒類の製造場の新設が相次いでいます。北海道の食・観光は世界に誇る水準にありますが、「道産酒」を地域コンテンツに位置付け、観光をはじめとする地場産業等とも連携しつつ、ストーリーに沿った体験価値として享受いただくことで、北海道観光のさらなる付加価値向上につなげていただきたいと考えております。是非、当地にお住まいの皆様こそ、北海道でしか味わうことができない「道産食」と「道産酒」のマリアージュをご堪能いただき、その魅力を広く発信いただきたいと思います。

なお、DBJ北海道支店では、本年3月、「『道産酒』における高付加価値化の方向性～地域コンテンツとしてのお酒が引き出す北海道の価値～」を公表しておりますので、併せてご高覧いただければ幸いです。



作り手マッピング (筆者作成)