

北海道のワイン生産と、我が国のワイン市場の特性について

飯田 謙一

1、はじめに

社会科学研究所の2017年度夏季実態調査が、“北前船の足跡をたどる”をテーマに9月10日から13日の4日間、北海道の小樽・余市・室蘭・江差・函館など道東、道南の地域を訪れて実施された。

9月10日(日)、我々は千歳空港に正午に集合した後、まず小樽市の浅里川地域に所在する北海道ワイン株式会社を訪れ、同社で開催中の今年度秋の収穫祭を見学した。その後小樽市中心に移動して、小樽市総合博物館(運河館)を訪問。同館の学芸員菅原慶郎氏から北前船に関する資料や、当時北前船で実際に使用された様々な道具類の展示品の紹介を受けながら、北前船の歴史や関連した事柄に関して詳細な説明と、菅原氏自身が長年にわたり研究してきた事柄について説明と解説を受けた。菅原氏は北前船の研究に長年にわたり従事している専門家で、自身の北前船に関する調査研究成果と同時に、他の多くの研究者の業績などを参考に、北前船に関する事柄について、詳細にわたる説明と解説を我々に披露された。小樽市総合博物館での聴き取り調査を終了した後、我々は江戸時代に北前船の活動で大層賑わったと言われる小樽港の現状と、現在も残されている小樽運河や、運河沿いに建ち並ぶ倉庫群と関連する建築物などを見学した。

翌9月11日(月)小樽市から余市町へ移動して、余市町の余市ワイン醸造所を訪問、田中響氏から同社が近年新しく開墾・開拓した、ワイン生産の原料となるブドウの畑に案内され、ブドウ畑を見学しながら、優れたワインを醸造するための様々な試みや、日々努力している事柄に関して説明を受けた。その後ワイナリーに移動し、工場内のワイン製造に使用される各種の機械・設備、それに貯蔵発酵用の設備や、ブドウを熟成させる樽などに関して説明を受けた。余市ワイナリー訪問後、室蘭市に移動して、函館ドック株式会社、室蘭製作所を訪問、同社の二田氏と蓬田氏の案内で、同社の函館市に所在する函館ドックで使用する、船舶用の大きな構造物が製作されている工場現場を見学した。

9月12日(火)は、午前室蘭市の新日鉄住金ビジネスサービス室蘭株式会社を訪問し、同社の腰野氏と木下氏から、製鉄の現状に関して詳細な説明を受けた後、広大な敷地内で現在操業中の製鉄施設を見学した。製鉄所では24時間、昼夜を問わず溶鉱炉を稼働するために交代で作業を行うオペレータや、室蘭製鉄所内で様々な作業に従事している人々の作業現場を見学した。

午前中、製鉄所施設内を見学した後、午後我々は北前船と関係が深い江差町を訪れた。江差町では江刺追分会館（山車会館）を訪れ、北前船で使用された様々な船舶用具や帆などが陳列・紹介されているのを見学した。また北前船が活動した史実や、北前船に密接に関係した事柄に関して説明を受けた。また北前船と関係し 360 年余にわたり、今日でも町で盛大に開催されている“北海道遺産の姥神大神宮の祭り”を VIDEO 紹介で見た後、祭りに使用されている豪華な 13 台の山車を見学した。北前船と密接に関連した盛大な祭り行事と、今日でもそれを支える人々の生活に関する事柄などが存在している事を知った。また全国的に有名な民謡“江差追分”について解説を受けながら聴くことが出来た。この会館を訪れることによって、この後も北前船に関係した各地を訪れ、今後も継続して行われる予定の北前船に関する調査では、北前船と密接に関連した各地域の史実や行事などに関して、様々な事柄を知ることが出来ると考え、北前船に関し今後も継続して行われる社会科学研究所の調査研究に、筆者は大変関心と興味を持ち、向後より広範にかつより深くこの研究に従事して行きたいと考えた。

江差町では北前船と関係の深い建物で、現在も保存されている網元商家の旧中村家住宅を訪れ、中村家が北前船で運ばれてきた商品や、様々な物資の商いを行っていたことを示す帳場や土蔵、また海から船を直接屋敷下に引き入れた跡を示す船の保管場所と、中村家が客と取引の際に使用した部屋などを、町の職員の説明を受けながら見学した。

9 月 13 日（水）、旧中村家同様に北前船に関して商売を行い、今日も中村家と同様に保存されている、網元商家である横山家を訪れ、現在の当主横山敬三氏から、北前船に関係した興味深い様々な話や、横山家が当時商いを行っていた帳場、ならびに北前船で使用され、今日でも保存されている北前船の船具とか船の帆や、商売で使用した様々な道具類、それに家の中心にある土蔵、その他さまざまな北前船で実際に使用されていた、道具類や備品などに関して、詳細な説明を受けながら見学した。今日では横山家や中村家同様に保存されている家屋は殆ど無くなり、北前船で栄えた当時の家屋や、以前のような家並みは失われており、残念ながら北前船が活躍していた当時の多くの事柄が失われつつある姿を見た。

同日午後、江差町を発って函館に移動した。函館では明治初期に、舶来製の小間物や雑貨品を、市民や外国人を相手に手広く商いを行って有名となり、明治 40 年の函館の大火で周辺の不燃性家屋は焼失したが、唯一難を逃れたと言われ、現在では改装され市立函館博物館郷土資料館（旧金森洋物店）となっている金森洋物店を訪れ、今泉香織館長から、当時の金森家のビジネスに関して詳細な説明を受けた。

函館市で、此度の実態調査は無事終了した。この北前船に関する調査は今後も継続的に実施されるとのことで、筆者は次回以降も北前船に関係した各地方を訪れ、北前船が江戸時代に、我国の各地域の経済に果たした役割に関して、研究を続けたいと考えている。

2、北海道のワインに関して

ところで今回の調査では、北前船に関係した場所や事柄に関するものであったが、同時に上でも記したが、近年、大変注目されている北海道ワインの醸造所（ワイナリー）を、小樽と余市の2か所で訪れる機会を持つことが出来た。北海道のワインに関しては紙幅の関係で、小論では詳しく執筆できないが、筆者が関心を持った事柄に関して述べてみたい。^{注1)}

上でも述べたが調査の2日目、余市町の余市ワイン醸造所を訪問し、同社の田中氏から、同社が近年開墾したワインの原料となるブドウの畑に案内された。そしてワインの原料となるブドウの畑を見学しながら、①同社が製造している余市ワインは、同社と余市の契約農家＝（顔の見えるパートナー）で収穫された、現地北海道産のブドウだけを原料に、混ぜ物のない純粋なワインを製造していること。すなわち廉価な外国産の葡萄酒や、濃縮ブドウ果汁などの原材料に自社製ワインと混合させ、製造する廉価なまがい物のワインは製造しないことを社是として、そのことを頑なに守ってワインを生産している。そのために②ワインの原料となるブドウを収穫するため、余市の気候（平均気温や日照時間）が似ているドイツ系品種のブドウ苗を植樹・育成している。③そのブドウの収穫は生産者が一房一房手摘みするなど、特別な方法を用いて良質なブドウの収穫を行っている。④ワインの原料となるブドウを収穫するには、ブドウの苗を植えてから3年の歳月という手間がかかることに加えて。⑤植えた苗を病害虫から守るための様々な対策を行い、必要な事はすべて実施している。⑥優れた香りと味覚を備えた本格的ワインを生産・醸造するためには、肥沃な土壌の耕作地が必要とされるが、肥沃な耕作地から収穫されたブドウから、毎年、芳醇な葡萄酒が必ずしも生産されるとは限らず、ワインはその年の天候にも大きく左右されること。⑦ブドウの樹は水はけがよい土地でないとうまく生育しないので、そのような土壌を維持する努力を常にしている。しかし⑧そのような土壌の耕作地は雨や降雪により、表面の肥沃な土地が流されてしまうので、絶えずブドウの生育に適した肥沃な土壌を維持する必要がある、その作業がかなり大変であること。⑨北海道は寒冷地であるために、特に冬の時期ブドウの樹の世話をすることは、寒冷地で厳寒期の作業であるために、大変骨の折れる過酷ともいえる労働である。⑩以上のように様々な努力と苦勞によって、地元産のブドウだけを使用して、まさに純粋北海道産の葡萄酒を生産しても、我が国のぶどう酒の消費市場では、廉価な外国産のブドウ酒や、濃縮ブドウ果汁などを使用した、純粋に葡萄酒とは言えないワインが、多く国内市場に出回っている。そしてそれら製品が我が国の主要なワイン生産地の山梨・長野・山形・岡山など著名なワインの生産地でも多量に販売され、地元で生産されたブドウから醸造された、純粋なワインといわれる純国産ワインの消費量が、拡大しない深刻な原因となっている状況。同じように北海道産でもその土地のブドウを原料とした、純

粋なワインといえる、国産ブドウの原料から醸造された、純粋な国内産ワインの市場が思うように拡大しない原因となっているなどの説明を受けた。^{注2)}

しかし、近年、国内の有力なワインメーカーなどが、国内産のブドウを使用した純国産ワインの生産と普及に努力するようになり、国内産のブドウを原料とした国内産ワインの生産の拡大に努力しており、国内産ワインの販売額が徐々に増加しているとの説明を受けた。^{注3)}

上に述べた様々な話題の他に、田中氏から近年、北海道現地のブドウを原料とした北海道ワインが北海道各地で生産されるようになり、純粋な北海道産のワインが徐々にではあるが、市場に出回るようになってきた。また近年、地元北海道産のワインの市場を拡大するために、北海道ワインツーリズム推進協議会などが中心となり、現地のブドウ畑やワイナリーを消費者が実際に訪れて、ワインの事をより良く理解したうえで、真のワイン愛好者になり、北海道の現地ブドウから生産されるワインを愛飲してもらえるように、北海道ワインの市場を拡大する努力が徐々になされており、明るい展望が徐々に開かれている。純粋な北海道ワインの生産と市場を、さらに拡大して行きたいとの明るい話題も聴くことが出来た。

だが一方で、近年余市ワイナリーだけでなく、他のワイン生産者も含めて北海道産ワインの生産に従事する若者が減少し、必要な労働力が不足している。そして北海道の多くのワイナリーで、この事が深刻な問題となっているとの説明を受けた。北海道では現地のワイン生産に使用される、ブドウの生産が日本一であり、北海道各地でワイン生産に従事する生産者が徐々に増加している事や、余市でも町がブドウ生産やワイナリーの拡大振興に力を入れているので、余市でも新しいワイナリーが、近年新しいワインを誕生させていること、北海道の各地域でブドウの生産とワイナリーを立ち上げている人々が、徐々に増加している話を耳にしていたので、筆者はこの説明に多少の違和感を持った。

田中氏や他の人々から、現地でブドウ生産とワイン醸造の仕事に従事することは、北海道産の純粋な優れたワインを生産して、それが多くの人々から真に評価され、かつその流れの中で他所では出来ない、より優れたワインを醸造することにより、優れたワインの生産者として、この道で自分が納得できる仕事をして評価を得たい。また自分が生産した純粋な北海道ワイン生産の夢をもって、純粋な現地のワイン生産に努力している人達も数多く存在しているとの話も聞くことが出来た。

では何故、北海道でブドウの生産や、ワイナリーを立ち上げようと努力する人々がいる一方で、現地でのブドウやワイン生産から若者が離れて行くのか、ワイン生産に夢を持つ事が出来なくなり、現地でブドウ栽培やワインの生産を諦め、この道から離れ北海道でブドウ生産や、ワイナリーで働く事を諦める若者が近年増加しているのであろうか。

その理由は様々あると考えられるが、その理由について、筆者が考えた主な理由を概略的に

述べてみたい。

まずその大きな理由として考えられることは、①近年、我が国では人口が急速に減少しており、中でも特に農業従事者人口が急速に減少している事が考えられる。このことは米穀生産で顕著であるが、他の農産物生産でも従事者が急速に減少する現象が明白に見られる。近年全国的に農家を継ぐ若者が急速に減少し、北海道でもブドウ生産農家で後継者が不在のために、ブドウ生産から撤退する農家が多数あるという現実がある。

②またこのことに加えて、我が国では厳しい農地法が存在し、将来若者が農業で独立を考えても、ブドウを生産するための農地取得機会が極端に限られている。

③もし農地となる土地を取得したとしても、ブドウ畑にするには、開墾用の重機などが必要であるが、資金力のある企業なら可能でも、個人ではその資金手当てが容易にできない。

④ブドウの生産は水はけのよい、肥沃な土地が必要であるが、そのようなブドウ畑を維持するには、土壌の維持、肥料の費用など経費が多額にかかり、その負担は並大抵でない。

⑤ブドウの生産は天候に左右され、毎年同じ品質のブドウの収穫、ワイン醸造が出来る保証はない。そのため優れたワインが毎年醸造できるとは限らず、不安定要因が多くある。

⑥ブドウ生産とワイナリーの仕事は、上でも述べたがかなり重労働であり、特に冬の厳しい北海道での雪の中での、農作業は予想以上に厳しい状況にある。

⑦ブドウ生産やワイナリーで、必要な醸造技術を教育する専門教育機関が現在少ない。ブドウの生産やワイン醸造に必要な知識を若者に教授するとか、必要なサポートをする教育や研究所等の機関が少なく、若者が必要とする知識や技術を十分に提供する組織が少ない。

特に最大の理由としては、⑧ワイナリーの経営には、上に述べた様々な理由で、若者たちにとり困難な事柄が多く考えられるが、特にワイナリーの経営を将来夢見ても、それを妨げる最大の要因は、現実にブドウ栽培やワイナリーで働いても所得が低く、安定した生活をするのが困難な場合が多いと言われている。すなわちワイン生産から得られる所得が少なく、安定した生活を送ることが出来にくいとの大きな理由が存在しているのである。

すなわち、若者が職業としてワイン生産から離脱する最も大きな理由は、上述の諸要因に加えて、特に我が国のワインの価格が低く抑えられているシステムがあり、ワイン生産者の所得と収益が低く抑えられている事が、この現象の根底にあると考えられる。

その最大の要因は、外国から輸入されるワインや、濃縮果汁を原料とした安価なワインが我が国の市場を支配し、国産ブドウを原料とした国産のワインの価格が、ワイン生産者に適正な価格で、ワインを販売する事を妨げているからである。すなわち我が国における国産ワインの価格が、廉価な外国ワインや純粋にワインと言えない粗悪なワイン製品が、我が国のワイン市場を支配していて、国内のワイン生産者が適正な価格でワインを販売できないために、我国の

ワイン生産業者が、ワイン産業に従事している人々（若者）に、安定した生活を保障する所得を、支払えない状況にあるからではないかと筆者は考える。^{注4)}

次に重要なことは、我が国の国産ブドウで生産される、いわゆる純国産ワインの市場をわが国内で確立するためには、我が国におけるワインの消費者に対して、現在の国内ワインの実態を正直に明らかにすることである。現在の我が国のワイン市場で販売されている廉価な外国産のワインを輸入し、純正な国産ワインとブレンドしたり、安価な濃縮果汁と国産ワインをブレンドしたりした粗悪なワインを市場に提供することを止めて、ワインとは純粋な国産ワインのようなワインである事を消費者に周知してもらい、上質なヨーロッパや外国のワインと、純粋な国産ワインだけを我が国ではワインと認定する事により、生産者が適正な品質を維持できるワインで、適正な収益を生産者が獲得できる適正な価格で販売できる状態にすることが必要である。^{注5)}

またワイン生産者は、ヨーロッパの有名な産地のワインが選択されるように、我が国でも生産地の特色を前面に出して、各産地ブランドで各ワインの特殊性を消費者に認めてもらい、消費者が産地により、ワインのブランドを選択できるような体制を確立して、ワインから適正な利潤を得ることが出来るような、国内市場を早急に確立すべきと考える。

次に言えることは、我が国独特のワイン市場を育てることと同時に、我が国で生産された上質なワインを外国において販売できる市場を開拓し確立していく事である。今日、和食ブームで、世界各国で和食が急速に普及し広く愛好され、その市場は急速に拡大していると言われている事実がある。その国の料理には、その国の酒が最も適合していると言われている。我が国で洋食が普及したのに合わせて、西洋からワインが導入され、愛飲されたのと同じように、和食には和食に適したワインがあると考えられるので、我が国のワイン業者は、和食に最も適合する日本産ワインの開発に全力を傾ける努力をすべきであると筆者は考えている。そして海外でも日本産ワインが、ヨーロッパなどのワインと同じように愛好されるような市場を、容易ではないが世界的に確立すべきではないかと考える。ここに述べた様々な努力をして、日本産のワインの市場を国内や海外で拡大するための販売努力を怠り、国内産ワインの生産と販売努力で適正な収益を、国産ワイン生産者が獲得していける環境を、自らの力で創造しない限り、ここで取り上げた問題を解決するための回答はないと筆者は考える。

3、むすび

この度の調査に参加して、北海道のワイナリーを訪問する機会を得ることが出来た。そして北海道は国産ブドウから生産されるワインの生産が、日本一である事実を知ることも出来た。

そして北海道では地元のワイン生産をさらに拡大する動きがあることも知ることも出来た。だが同時に近年地元ワイン生産に従事する若者が減少し、ワイン生産者にとって大きな問題が発生している事実も同時に知ることが出来た。そしてその理由が、我が国におけるワインの市場が持つ特性が、その原因である事実も知ることが出来た。

筆者は我が国において、国産のブドウを原料とした純粋のワインが生産され、ワイン愛好者がまがい物のワインでなく、純粋な国産ワインを愛好できる市場が確立されて、ワイン愛好者が真に安全なワインを趣向と健康のために、安心して飲めるように、かつ同時に国内のワイン生産者が適正な価格と、適正な利潤を得られるワイン市場を早急に確立する必要があると考えた。^{注6)}

また、純粋な国産ワインの生産は同時に、今日世界各国で和食がブームとなっている現在、和食に最も適した飲料としてのワインの開発・生産に、我が国のワイン生産者が努力するならば、適正な価格での販売が可能となり、その事によってより多くの利潤を獲得することが可能となり、特に働く若者従業員にも努力に見合った所得を補償する事が出来るようになる。そして今日、我が国のワイナリーが抱える、若者の働き手の不足を解消することが出来るのではないかと考えた。この深刻な問題に関しては、機会があったならば、稿を改めて詳しく論述したいと考えている。

注 1) 北海道ではリンゴ栽培が盛んであったが、近年、花が咲く時期に梅雨がないことや、収穫時期に台風に襲われないため、近年ヨーロッパ系品種を中心にブドウ栽培が盛んになり、その結果ワイン生産用のブドウが多く生産され、ワイン用のブドウ生産が日本一となっている。

注 2) 我が国のワイン市場が今日まで成長・拡大してこなかった理由は、我が国ではヨーロッパと異なる気候のため、欧州系ワイン用のブドウの生産増加が困難であった。また栽培技術や経験が乏しかったので、ヨーロッパと同じ方法では、なかなかうまく安定したブドウの栽培が出来なかった。また葡萄酒は、日本人の伝統的な食生活、特に和食には日本酒や地酒が多く消費されたためにワインの消費が伸びなかった。そのため国内産のブドウで、ワイン生産しても消費市場を十分に満たすことが出来なかった。しかし 1990 年代半ばの赤ワインの健康ブームや、生活の洋風化の進展それに合わせた国内のワインメーカーの努力によって、日本国内産のブドウを原料とした国産ワインの生産が活発になったと言われている。

注 3) 近年、北海道ワインの産地として著名な十勝、小樽、余市ワインの他に、豪雪地帯の空知地方の三笠、岩見沢、歌志内などで、北海道で収穫されたブドウを使用して、各地域でワイン生産が行われているとの事である。さらにその他の地域でも北海道産のブドウを原料として、ワインを生産する地域が生まれ、現在北海道では、北海道産の現地のブドウを原料としたワイン生産が日本で一番多いこと、それに今後国産ブドウを原料としたワイン産業が、全国的に拡大する兆しがあるなど明るい話もある。

注 4) 我が国におけるワイン市場が、上でも述べたが外国産の安価なワインや果汁などの原材料を使用したワインが市場を支配しているために、産地のブドウを原料にして、純粋な国産ワインを生産しても、それに太刀打ちが出来ないために、適正といえるような価格で生産したワインを国内市場で販売することが難しく、従って思うように適正な収益を上げることが出来ない。このことが大きな理由であると考えられる。

まずは国産の純粋なワインが適正な収益をあげられる価格で販売が可能で、適正といえる収益を得ることが出来たなら、ワイン生産者であるワイナリーも、すべての従業員に適正といえる所得を支払うことが出来る事になる。そうでないと所得が低く、努力に見合っただけの所得が得られなければ、若者はワイン作りの世界に定着しないと考えられる。

注 5) これにはかつて我が国では気候や土壌に関係で、ヨーロッパで生産された優れたワインを製造できなかったために、海外から優れたワインを輸入して販売しなくてはならなかった時代があったが、今日では日本を代表するワイナリーが、純粋な国産ワインを生産して、市場に提供するようになってきているので、このことは早晩成果が出てくると考えられる。

注 6) そのためには新しいワインを開発するための研究機関や、人材教育育成機関が必要とされる。

参考文献

畠村彰禧 「完全国産主義」東洋経済。 2008年9月。

北海道ワイン株式会社 “北海道ワイン小樽醸造所” brochure.

Hokkaidou wine OTARU winery brochure.

千歳鶴社 余市ワイナリー、<http://yoichiwine.jp>