

ワインによる地域振興指針

～ワインの街「はこだて」をめざして～

(素案)

令和3年（2021年）〇月

函 館 市

目 次

第1章 策定の目的	．．．．．1
第2章 函館のワイン用ぶどうの栽培適性	．．．．．2
第3章 国内外のワインの現状と今後の展望	
1 国内におけるワインのマーケット	．．．．．3
2 ワインの輸出入	．．．．．4
3 国内製造ワインの生産量とワインラベルの表示ルール	．．．．．4
4 ワイン用ぶどう苗木の充足状況	．．．．．5
5 北海道産ワインの状況	．．．．．6
6 北海道のプロジェクト	．．．．．7
第4章 ワイン用ぶどうの栽培やワイナリー開設の地として 確立するための環境整備	．．．．．8
第5章 ワインやワイナリーを有効に活用した地域振興	．．．．．9

第1章 策定の目的

函館市では、基幹作物である馬鈴薯や人参、大根などの露地野菜を中心とした農業や稲作、酪農が営まれてきましたが、昨今は、これらに加え、収益性の高いグリーン・アスパラガスや長ネギなども栽培されているなど、将来を見据えた経営戦略を持つ農業経営体が増えています。

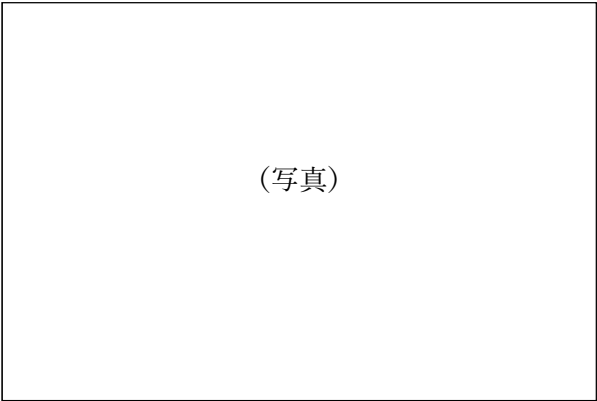
また、農業者の高齢化による離農で他の農業経営体への農地の集積が進行し、農業経営体数は減少しているものの個々の経営規模が拡大傾向にあります。一方、労働力の確保や農作業の省力化等ができなければ、経営規模の拡大が鈍化し、集積されない農地が荒廃してしまう危険性があります。

このような状況のなか、フランス・ブルゴーニュ地方で約300年の歴史を有し、世界的に有名な老舗ワイナリーが本市に進出してきたことは、本市がクオリティの高いワイン用ぶどうの栽培に適している地域だという証左であります。

ワイン用ぶどうは、畑作物の栽培にあまり適さない礫の多い土壌や傾斜地でも栽培が可能なことから、この老舗ワイナリーが進出が呼び水となり、また、北海道が進めているワイン産地「HOKKAIDO」形成プロジェクトとの相乗効果で他のワイナリーが進出や起業が進めば、本市に果樹栽培という新たな農業ジャンルを創出するとともに、耕作放棄地の発生防止や解消にもつながり、本市農業の持続的な発展に寄与することが期待できます。

また、函館産のワインは、函館の新たな食の魅力となり、食文化を豊かにするとともに、原料、風土、造り手が生み出すワインの美味しさを深く味わうといった観光コンテンツの創出にもつながり、交流人口の拡大のほか、ぶどう栽培やワイン製造のみならず、関係産業での雇用を生み出すものと考えられます。

この指針は、これらのことを踏まえたなかで、本市をワイン用ぶどうの栽培やワイナリー開設の地として確立するための環境整備およびワインやワイナリーを有効に活用した地域振興策を展開していく基本的な方針として策定するものです。



(写真)

第2章 函館のワイン用ぶどうの栽培適性

ワインの味を決める重要な要素の一つに「テロワール」があります。

「テロワール」とはフランス語でワインにおける「ぶどう樹を取り巻くすべての自然環境」を意味し、気候タイプや土壌の個性、地形の特徴など、環境の全てが生産された地域の特色としてワインの味わいに表れるという考え方です。

地球温暖化などを背景に、新たなぶどう栽培適地を探していたフランス・ブルゴーニュ地方の老舗ワイナリーは、さまざまな分析と地質学的調査を続けた結果、函館の気候や土壌、地質などの「テロワール」がブルゴーニュ地方でつくられているぶどう品種の栽培に適していると確信し、本市でのワイン用ぶどうの栽培およびワインの醸造を目指しています。

我が国への海外ワイナリーの進出は初めてのことであり、このことは本市がクオリティの高いワイン用ぶどうの栽培に適している地域だという証左であります。

ワイン用ぶどうは、その品種によって栽培に適した気温が異なることから、ワインづくりにとって、ぶどうを栽培する地域の気温は非常に重要なポイントとなります。

函館の気温を、ワイン産地の気象区分（図1）に照らしてみると、直近10年平均の積算温度（4月1日から10月31日までの日平均気温が10℃を超えた日の10℃を超えた部分の温度を積算したもの）は、平地部で1,412.2℃となっており、フランスの老舗ワイナリーが選定した桔梗高台地区など、標高の高い地域ではシャルドネやピノ・ノワールなどの品種にとって栽培適地となります。

また、函館は海洋性気候であることから、道内では積雪が比較的少ないこと、また、土壌が透水性・保水性に優れた火山性土であるということもぶどう栽培にとっては好条件となります。

図1 ワイン産地の気象区分（出典：北海道農政部「醸造用ぶどう導入の手引」）

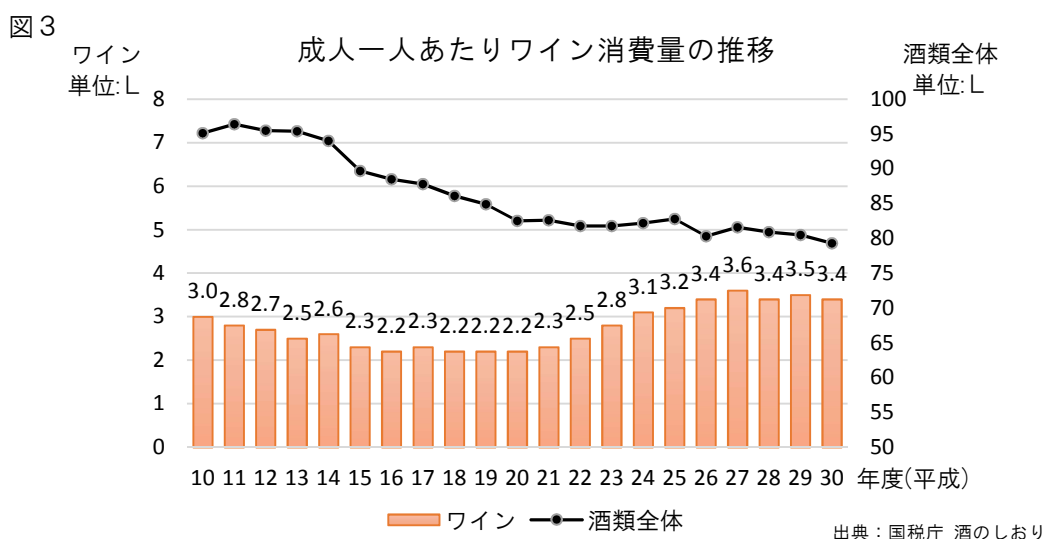
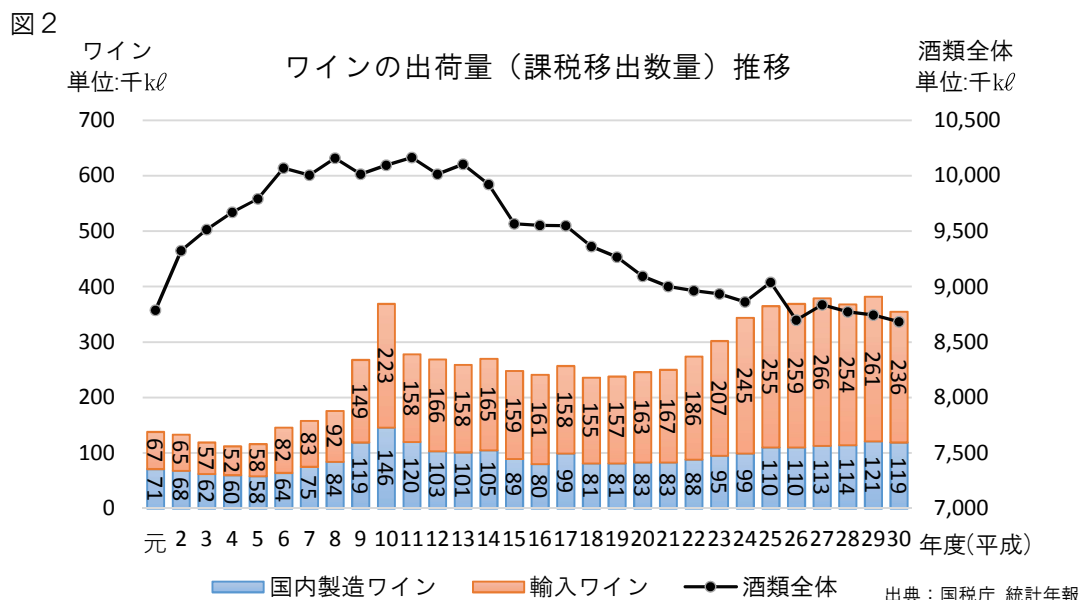
積算温度	区分	該当地域	適性ぶどう品種
1,388℃以下	リージョン Ⅰ	ドイツ、フランス北部、北海道	シャルドネ、リースリング、 ピノ・ノワール
1,389～1,666℃	リージョン Ⅱ	フランス・ボルドー、イタリア北部、 山形	カベルネ・ソービニオン、 メルロー
1,667～1,944℃	リージョン Ⅲ	フランス南部、イタリア中部、長野	シラー、サンジョヴェーゼ

第3章 国内外のワインの現状と今後の展望

1 国内におけるワインのマーケット

ワインには高級なものもありますが、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで手頃な価格で購入できるワインもあることから、日常的に楽しむことができるお酒として定着しており、食文化の多様化と相まって、我が国でのワインのマーケットシェア（市場占有率）は高い水準で推移しています。

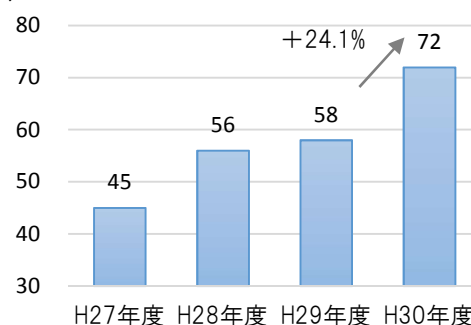
ワインの出荷量の推移（図2）を見ると、平成11年（1999年）以降、酒類全体の出荷量が減少傾向にあるなかで、ワインについては一定の水準を維持しており、成人一人あたりのワイン消費量の推移（図3）を見ても、酒類全体の消費が落ち込むなかであって、ワインの消費は堅調に推移していることから、ワインには安定したマーケットがあることがうかがえます。



2 ワインの輸出入

我が国におけるワインの輸出入の状況を見ると、輸入ワインの出荷量は、3 ページ図 2 のとおり近年着実に増加しており、さらに日本ワインの輸出量(図 4)についても、平成 29 年度(2017 年度)から平成 30 年度(2018 年度)にかけて約 24% の増となるなど、年々増加してきました。

図 4
(kℓ) 日本ワインの輸出量の推移

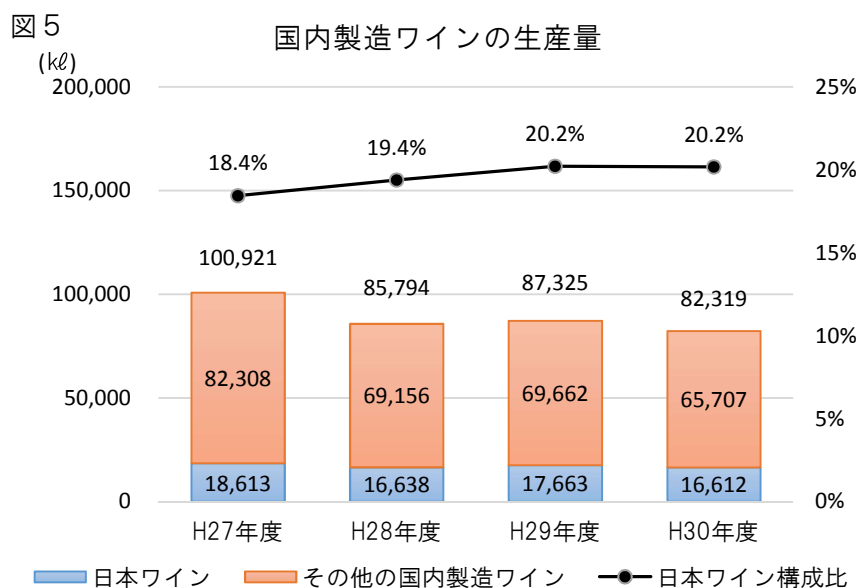


出典：国税庁 国内製造ワインの概況

コロナ禍の影響もあり今後の動向を見通すことは難しい状況ですが、平成 31 年(2019 年)2 月に日 EU 経済連携協定(EPA)が発効し、日本と EU の双方がワインの関税を即時撤廃したことから、ワインの本場である EU との競争激化が避けられない状況にある一方で、令和 2 年(2020 年)11 月に合意に至った地域的な包括的経済連携(RCEP)協定では、我が国がこれまで経済連携協定(EPA)を締結していない中国・韓国との間でワインを含む日本産酒類の関税が段階的に撤廃されることから、新たなマーケットを獲得できる可能性もあります。

3 国内製造ワインの生産量とワインラベルの表示ルール

国内製造ワインには、濃縮果汁や輸入ワインなどを原料として使用したものや国産ぶどうのみを原料として使用したワイン(日本ワイン)があり、この日本ワインの割合が徐々に高まっています(図 5)。



出典：国税庁 国内製造ワインの概況

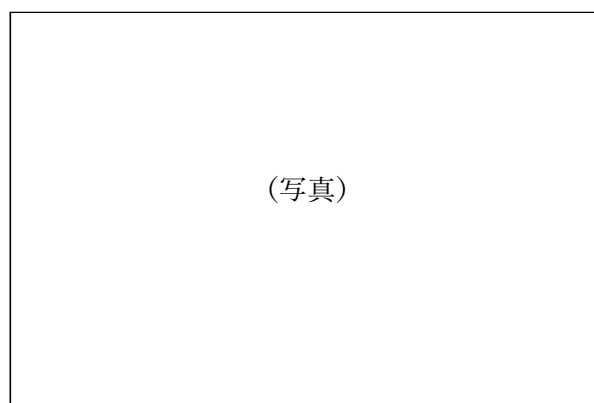
平成30年（2018年）10月30日から施行されたワインのラベル表示のルール（果実酒等の製法品質表示基準）で、国産ぶどうのみを原料として使用したものだけが「日本ワイン」と表示できることになったほか、この日本ワインだけが地名やぶどうの品種名、ぶどうの収穫年を表示することができることになりました。また、地名には、次の表示ルール（図6）もあります。

図6 ワインのラベル表示ルール（国税庁「果実酒等の製法品質表示基準」）

地名が示す範囲内にぶどうの収穫地（85%以上使用）と醸造地がある場合	
➡ ワインの産地の表示	例）函館，函館ワイン など
地名が示す範囲内にぶどうの収穫地（85%以上使用）がある場合	
➡ ぶどうの収穫地の表示	例）函館産ぶどう使用，函館シャルドネ など
地名が示す範囲内に醸造地がある場合	
➡ ワインの醸造地の表示	例）函館醸造，醸造地：函館 など

4 ワイン用ぶどう苗木の充足状況

日本ワインの人気の高まっていますが、一方で、国産のワイン用ぶどうの苗木不足が深刻化しており、輸入苗木の需要が増加しています。輸入苗木には、輸入時の検査だけでは発見が困難なウイルス病などに汚染されている可能性があることから、植物防疫法の規定で他の植物類から隔離された圃場で一定期間栽培し、ウイルス病などの検査を行うことになっており、スムーズな輸入が難しいことから、苗木需要を充足できていないのが現状です。



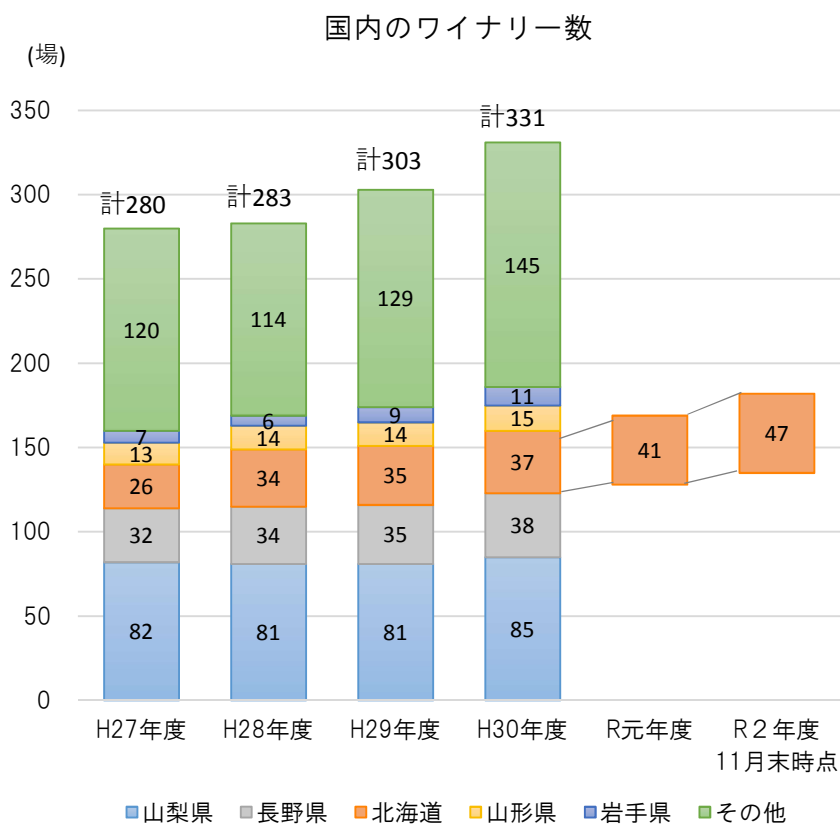
5 北海道産ワインの状況

北海道では近年、ワイナリーが急増しており、平成27年度（2015年度）には26だったワイナリー数が、令和2年（2020年）11月末時点では47ワイナリーまで増加しています（図7）。

生産量については、平成30年度（2018年度）で北海道が全国の15.7%を占めており、山梨県、長野県に次いで全国第3位、さらに上位3道県で日本ワインの生産量の約7割を占めるなど、国内有数のワイン産地となっています（図8）。

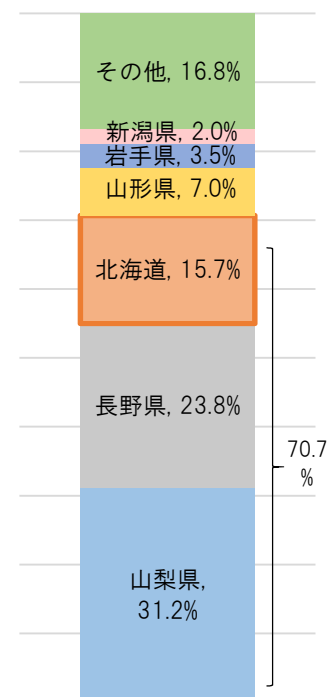
また、全国の国内製造ワインに占める日本ワインの割合が2割程度にとどまるなか、北海道で製造されるワインの9割以上が日本ワインとなっています（図9）。

図7

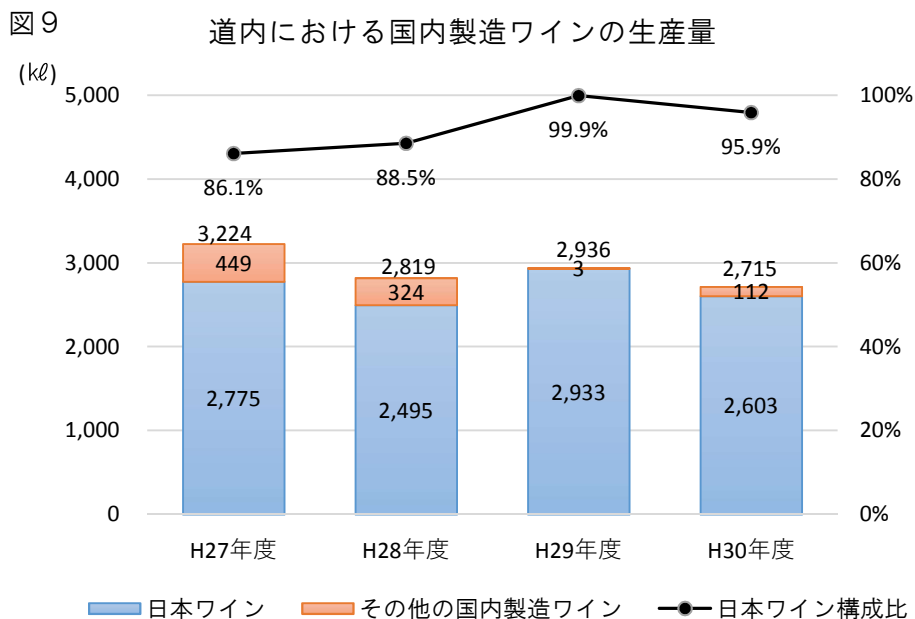


出典：国税庁 国内製造ワインの概況および北海道経済部食関連産業室ヒアリングによる

図8 平成30年度
日本ワイン生産量
地域別構成比



出典：国税庁 国内製造ワインの概況



出典：国税庁 国内製造ワインの概況

6 北海道のプロジェクト

北海道では、成長市場として期待されているワイン産業を創出するため、令和2年（2020年）3月に国から地域再生計画（ワイン産地「HOKKAIDO」形成プロジェクト）の認定を受け、次のような課題の解消に取り組んでいます。

- ① ワイン用ぶどうの生産を拡大するには、栽培面積を増加させるための「苗木の確保」および同じ栽培面積での収穫量を向上させるための「単収向上」の2つのアプローチからの課題解決を図る必要がある。
- ② 北海道内のワイナリー各社のワインの品質にバラツキがあるとともに、ワイン用ぶどうの栽培やワインの醸造、マーケティングについて体系的に学ぶことのできる人材育成の場がない。
- ③ 平成30年（2018年）6月にぶどう酒のGI（地理的表示）「北海道」が指定されたが、国内外における北海道産ワインの認知度は依然として低い状況にあり、ワイン産地としての北海道ブランドの形成が課題である。
- ④ 平成31年（2019年）2月の日EU経済連携協定（EPA）の発効でワインの関税が即時撤廃され、EU産ワインとの競争が激化していることから、国内外のワイン・マーケットで通用する高品質な商品づくりが求められている。

第4章 ワイン用ぶどうの栽培やワイナリー開設の地として確立するための環境整備

フランス・ブルゴーニュ地方の老舗ワイナリーの本市進出が呼び水となり、また、北海道が実施しているワイン産業を創出するための取り組みとの相乗効果で、他のワイナリーの進出や起業が進むことによって、本市に果樹栽培という新たな農業が拡大するとともに、耕作放棄地の発生防止や解消にもつながり、本市農業の持続的な発展に寄与することが期待できるほか、函館産のワイン用ぶどうを原料として使用したワインが本市の新たな「食」のアイテムとして加わることで、「食」を目的に函館を訪れる観光客の拡大につながるとともに、ワイン産地の風土や文化を体感する観光コンテンツが創出され、ひいてはワインに関連した新たな雇用を生み出すことも期待できることから、本市をワイン用ぶどうの栽培やワイナリー開設の地として確立するため、次の基本的な方針のもとに必要な環境の整備に取り組みます。

【基本的な方針】

- 本市の新たな基幹作物として、ワインラベルにワインの産地として「函館」と表示できる（5ページ図6参照）ワインの原料となる「ワイン用ぶどう」の栽培を奨励する。
- ぶどう畑を訪れることでぶどうを育んだ自然を感じるとともに、ワインの造り手や醸造工程に触れ、函館ならではの「食」とワインを楽しむことができるぶどう栽培地におけるワイナリーの立地を奨励する。

※1：開設地が開設者が耕作権を有するぶどう畑（ぶどう畑に接する道路および側溝等を含む）に囲まれているまたは隣接している栽培地

※2：農業振興地域の整備に関する法律施行規則（昭和44年農林省令第45号）第1条第3号イをいう。また、イに付帯して開設する同条同号のロおよびハを含む。農業振興地域外での開設にあってはこれに準拠する。

※3：その他各種関係法令等の遵守および適合するものであって、インフラの維持管理などで過度な市の財政負担が伴わない場合に限る。

ワイン用ぶどうの栽培を支援

- 有害鳥獣による食害等を防止する施設等の整備費を支援する
【農林水産部農林整備課】
- ワイン用ぶどう苗木の購入費を支援する
【みなみおしま醸造用ぶどう産地振興協議会（農林水産部農務課）】
- 労働力確保の支援策を検討する（新規）
 - ・ 農福連携の仕組みを構築する
 - ・ 市民や観光客を対象としたぶどう苗木の定植体験会・ぶどうの収穫体験会を開催する
【農林水産部農務課】

ワイナリーの開設を支援

- ワイナリー整備費の支援策を検討する（拡充）
【経済部工業振興課】

第5章 ワインやワイナリーを有効に活用した地域振興

新たな地域資源であるワインやワイナリーは、函館の食の魅力を向上させ、新たな付加価値を創出するものです。この地域資源を有効に活用し、地場産業の活性化や交流人口の拡大など地域振興につなげ、ワインの街「はこだて」を目指します。

食の魅力の発信

- ワインやワインに合うグルメの情報発信
- ワインの販路拡大支援
 - ・ 海外向け（商談開催，展示会出展支援，国際認証等適合化支援）
 - ・ 国内向け（北海道物産展や函館フェアなどの機会確保，函館市ふるさと納税返礼品として活用）
- 市民への消費促進および市内飲食店や小売店での販売促進

交流・にぎわいの創出

- ワイン産地の風土や文化を感じることを目的とした市民，観光客がともに楽しめる観光コンテンツの創出
 - ・ 「食」，「自然」，「イベント」などの本市が有する既存の観光資源とワインを組み合わせた観光コンテンツの提案
 - ・ 道南圏をはじめとした他地域のワイナリーを巡る旅行商品造成の促進
- ワイナリーでの各種体験などをテーマとしたプロモーションの実施