

プロジェクトタイトル	オーバーツーリズム緩和のための人流の分散の方策：小樽市と音更町に注目して
プロジェクト代表者	小林友彦

### 1. プロジェクトの目的・概要

国際経済法ゼミの学生主体の企画として、道内におけるオーバーツーリズムの緩和のため、人流の分散のあり方について検討した。現状では個別の都市の全域に過剰な入込があるのではなく、その中で極端に入込が多い地域と逆に入込が少ない地域との二分化が歪みをもたらしていることに着目し、その差を縮減することによって、過度な混雑を緩和しつつ都市内で満遍なく正の経済効果が得られるようにする可能性を探求した。

### 2. 具体的な取組内容

研究対象としては、小樽市と経済的結びつきが強い余市町に焦点を当てた。小樽市との間の鉄道の廃線が想定されている一方で、オーバーツーリズムが近年急速に進んでおり、小樽市のオーバーツーリズムにも直接の影響が及ぶためである。特に、余市町においてはニッカウイスキー余市蒸溜所に人流が極端に偏っている。その分散先としてワイン関連産業が果たしうる役割に注目した。具体的には、(1)オーバーツーリズム解消のための人流の分散に関する小樽市と余市町との観光面での協働の可能性、(2)年齢階層ごとに異なる対応が必要となるところ特に大学生等の若年層に訴求する方策、について現地調査や共同事業を行なった。なお、昨年度のプロジェクトでご縁のできた音更町を対象に含めることを当初想定していたものの、複数回の現地調査等を行うには資金的制約があったため断念した。

上記(1)については、本学UU構想事務局の助言や協力を得つつ、余市町役場・余市町観光協会・小樽市観光協会等にインタビューを行い、課題の洗い出しを行なった。その上で、2025年11月には「Yoi-Taru 味覚祭」や「ヲタル座クリエイティブ LIVE」でのステージ発表を通して本プロジェクトの広報を行った。また、課外授業として本学を訪問した余市町の中学生に対しても、地域貢献に関するアウトリーチを行った。

上記(2)については、学内の有識者からの助言を得つつ、6回（延べ29名）の余市町での現地調査を行い、余市の観光資源について情報収集を行った。その過程で余市町内の地域おこし協力隊員、ワイナリー・カフェ・レストランの経営者やソムリエ等の有識者にも助言を仰ぎ、余市町が進めるワイン振興施策に関連して本プロジェクトで何が貢献できるか検討した。それら有識者と協働する形で、中高年に比べてワインの訴求が進んでいない大学生をターゲットとするワイン勉強会、ワインテイasting会、余市産食材と余市産ワインのマリアージュを体感する夕食会を企画し、2026年1月から2月にかけて実施した。

### 3. プロジェクトの成果及び地域への還元

上記(1)および(2)に記載したような広報・アウトリーチ・共同企画が成果である。道内でワインの生産にも消費にも十分に関与してこなかった大学生に対して、具体的な形でワイン産業の魅力を発信する効果があった。また、小樽市や余市町のワイン産業関係の有識者と大学生の間の接点がこれまで乏しかったところ、共同企画を通して人的なネットワーク形成に貢献した。このような意味で、北海道経済の活性化に資する活動となった。

# 第1回 ワイン学特講

## ワインの基礎的な知識

---

小樽商科大学  
小林友彦ゼミ



## 本日の講師

高松 亨 様

---

オーストラリア、シドニー出身  
飲食店で働きながら、ソムリエを目指す

2019年  
イギリス発祥の「ザ・コート・オブ・マスタ  
ー・ソムリエ(CMS)」が認定する  
マスター・ソムリエ(MS)に合格

新保 有加 様

---

岡山県、玉野市出身。  
国内外の航空会社で、客室乗務員として  
勤務していた。  
ワインを提供する中で、ソムリエ資格を目  
指し学び始める  
コロナ期間の休職制度の中でフランスへ  
留学し、ワインのインポーターとして勤務

# Domaine Takahiko

1

2

3

4

5

6



余市町随一のワイナリー

感性で醸造を行う造り手

どこまで小さな規模で、  
自分のワイン造りが行えるか

## 「継続可能性」

自然を敬い栽培が続けられてこそ、  
テロワールが反映されるものだと  
私は考えております。

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

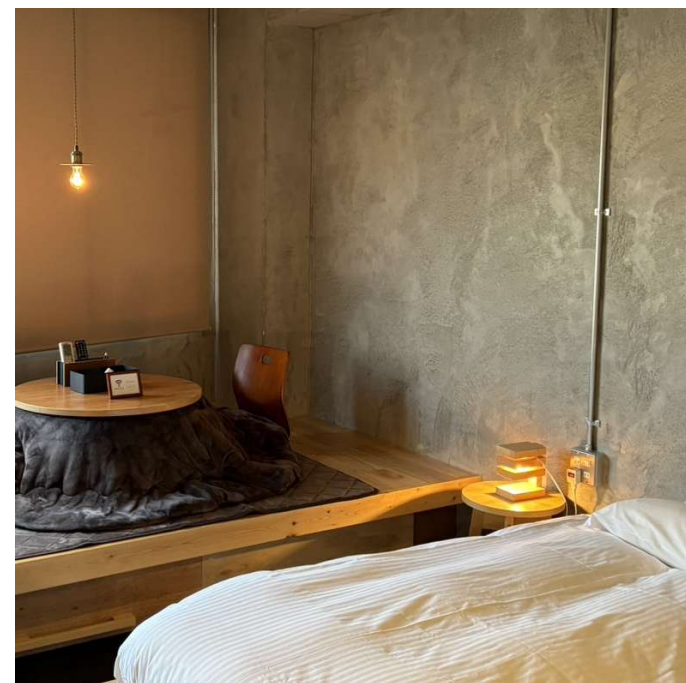
# Yoichi LOOP 『ワインを楽しむホテル』



Cuisine  
余市ならではの料理



Wine  
余市から世界まで様々なワイン



Hotel  
ワイナリーと一体のような部屋

# ワインってどんなお酒？



## 分岐し、変化するお酒

ブドウの果汁が発酵  
+炭酸ガスや、スピリッツ、香辛料を入れることで  
様々な風味に変化

ブドウの品種やその土地の気候風土によって  
味や見た目、風味が全くの別物に変化

Terroir  
テロワール

生産量も世界で1番多いフランス国内にもたくさんの産地  
日照時間・降水量・気温・土壌などで変化



# 品種の比較

## 赤ワイン



カベルネ・ソーヴィニヨン



メルロー



ピノ・ノワール

[https://www.mistore.jp/shopping/feature/foods\\_f2/cabernet\\_f.html](https://www.mistore.jp/shopping/feature/foods_f2/cabernet_f.html)

[https://www.mistore.jp/shopping/feature/foods\\_f2/merlot\\_f.html](https://www.mistore.jp/shopping/feature/foods_f2/merlot_f.html)

<https://lab.nomuno.tokyo/knowledge/1546>

# 品種の比較

## 白ワイン



シャルドネ

[https://wasyu.com/blogs/feature/grape\\_varieties\\_chardonnay](https://wasyu.com/blogs/feature/grape_varieties_chardonnay)  
<https://www.adv.gr.jp/blog/kaisetsu-sauvignon-blanc/>  
<https://nihonwine.jp/enjoy-nihon-wine/japanese-wine-pinot-gris/>



ソーヴィニヨン・ブラン



ピノ・グリ

# 造り方



ポリフェノール  
アントシアニン  
タンニン  
レスベラトロール

熟した「ワイン用のぶどう」の果汁を搾り発酵

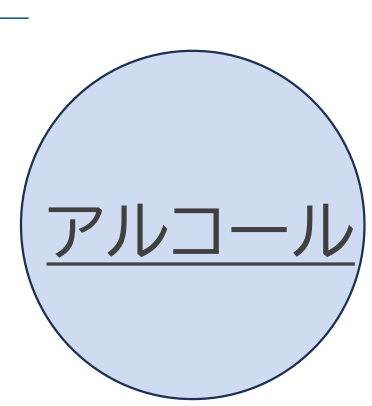
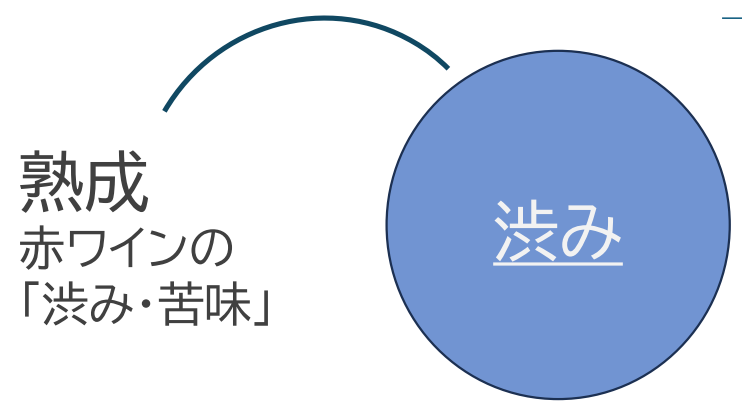
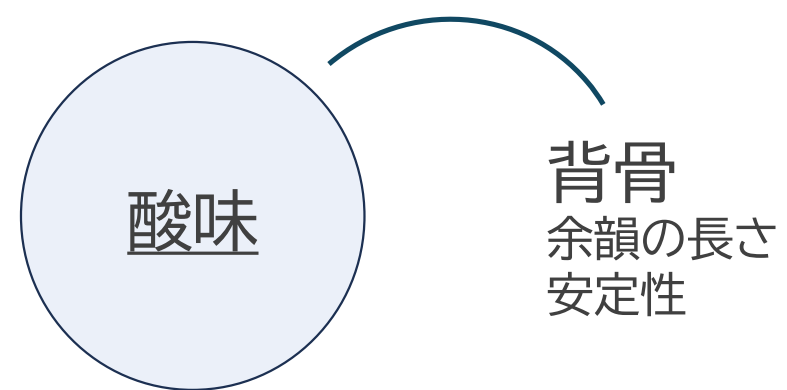
「ロゼワイン」は配合することで調整

発酵の具合、糖分とアルコールの割合によって  
甘口・辛口が変化

テロワールでの違い

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

# 味わい方



これだけではない！  
香り  
ライトボディ  
⇔フルボディ  
酵母  
⋮

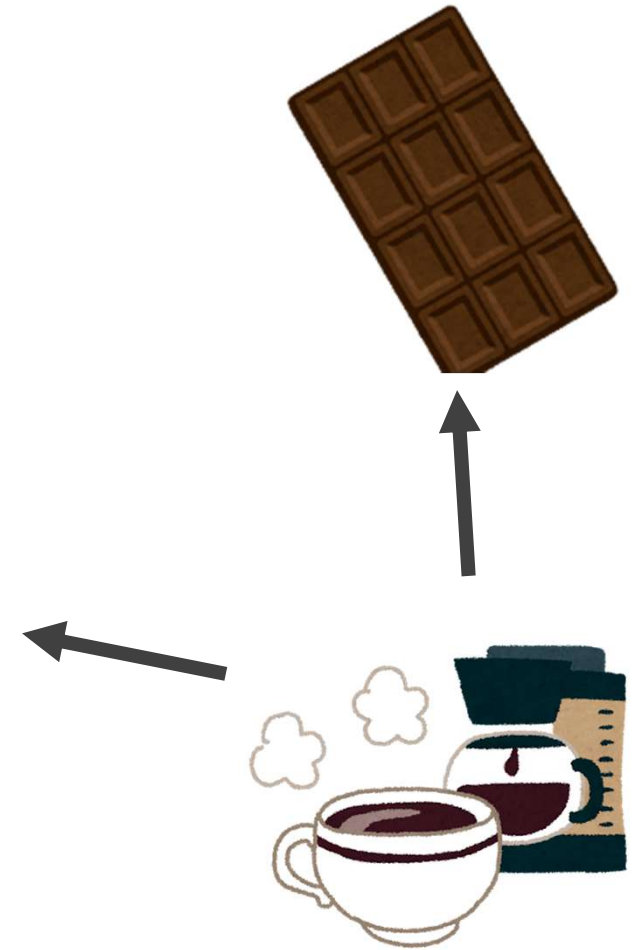
# ペアリング

→「組み合わせが良いもの」

①色や香り・味わいが似ているもの

②産地

③味わいが対照的なもの  
深煎りコーヒーと濃厚ケーキ



1

2

3

4

5

6

# 料理

## マリアージュ(mariage)

「ロゼワイン、オレンジワイン」 “ 万能選手 ”

「赤ワイン」

軽め → カモ肉のロティ、ぶりの照り焼き

重め → ステーキ、子羊のロティ、ハンバーグ

「白ワイン」

甘い、コクあり → ごまだれのブタしゃぶ、牡蠣のポシエ

辛い、すっきり → 生牡蠣、鮮魚のカルパッチョ、揚げ物



---

# 第1回 ワイン学特講

## 余市町のいま

---

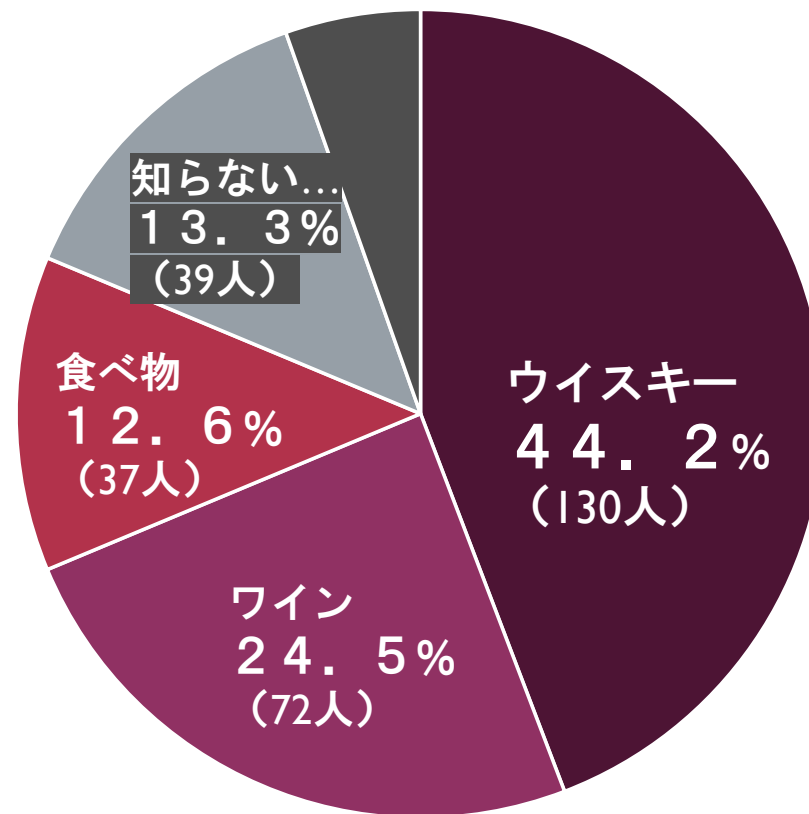
小樽商科大学  
小林友彦ゼミ

# 余市町のイメージ

- ニッカウヰスキー余市蒸留所
- 余市産ワイン
- リンゴ
- 果物狩り
- 海鮮
- 毛利衛さん（宇宙飛行士）

約300人にアンケートを行い  
聞いてみました！

余市町のイメージ



■ウイスキー ■ワイン ■食べ物 ■知らない... ■その他


# 「余市町」とは

項目	内容	備考・詳細
人口	17,600人	令和6年時点
世帯数	約9,700世帯	令和6年時点
面積	140.59 km <sup>2</sup>	(北海道の面積 市町村別ランキング156位)
アクセス	札幌から余市	車で約60分、JRで約80分
	小樽から余市	車で約30分、JRで約25分
町長	齊藤 啓輔	2018年～

# ご当地ゆるキャラ：ソーラン武士!!

ニシン漁の「ソーラン節」と特産品の「りんご」をモチーフにして、**鯧刀**を持った武士のような姿が特徴

ソーラン節→余市町が発祥の地

鯧（ニシン）→かつてニシン漁で繁栄

りんご→**日本初の民間栽培成功地**



# 北のフルーツ王国よいちワイン特区

- ワイン造りのハードル緩和を目的とした制度
- 2011年に北海道で初めてワイン特区と認定された（現在は全国で100か所以上もある）
- 酒造免許を取得するには「年間6,000リットル（フルボトル約8,000本）」以上の製造義務があり、個人経営の小規模な農家には不可能に近い数字...
  - ・ 自ら栽培したブドウを原料にすること
  - ・ 町内の区域内で醸造すること
- この条件を満たせば最低製造数量が「年間2,000リットル（約2,600本）」にまで引き下げられる

## 余市町が世界的なワイン産地になるまで

- 余市町は冷涼な気候を活かした「フルーツ王国」として発展してきた
- 農家の高齢化や後継者不足、収益性の向上が大きな課題となっていた...
- 収益性改善のため、ワイン用ブドウの栽培・加工を行うワイナリー経営を目指す農家もいたが、酒税法による高いハードルが参入を阻んでいた



## 余市町が世界的なワイン産地になるまで

- 2010年の「ドメーヌ・タカヒコ」設立に代表される志高い醸造家の移住
- 2011年「ワイン特区」認定による酒税法緩和

➡ **原料供給地からワイナリーが並び立つ、世界的なワイン産地に！！**



# 近年の余市町の動向 「ワインで一点突破」

## ■ 1. 世界が認めるワイン産地へ

- ・ フランス・ブルゴーニュの名産地と「ワイン協定」を締結
- ・ 「ナナツモリ ピノ・ノワール2017」が世界最高のレストラン「noma」でリスト入り

## ■ 2. 「ふるさと納税」を原資とした好循環

- ・ ワインを返礼品の目玉に据え、ふるさと納税額が7年間で25倍に（2024年に15億円突破）
- ・ この税収を財源に小中学校の給食費無償化を行う

## ■ 3. ワインツーリズムの熱狂

- ・ 農園を歩きながらワインを楽しむイベント「ラフェト」はチケット倍率が10倍を超える
- ・ レストランや宿泊施設が増加し充実した観光体験ができるように

## 【第一次産業】余市町における醸造用ぶどう栽培実績

項目	2016年の数値	2023年の数値	拡大の傾向
栽培面積	126ha	163ha	約1.3倍に拡大
収穫量	749.8t	964.9t	約1.3倍に増加
ワイナリー数	9社	19社	倍増
生産者数	49軒	69軒	約1.4倍に増加

(余市町政策推進課集計)<sup>20</sup>

## 【第二次産業】 ドメーヌ・タカヒコ



余市町産ブドウの製造・加工  
(第二次産業)が注目された  
**決定的な火付け役**

自身の醸造技術を秘匿せず、  
志を持つ移住者や若手醸造家  
を積極的に研修生として  
受け入れる姿勢

→ **産地全体のレベルが底上げ**

# 【第三次産業】YOICHI LOOP



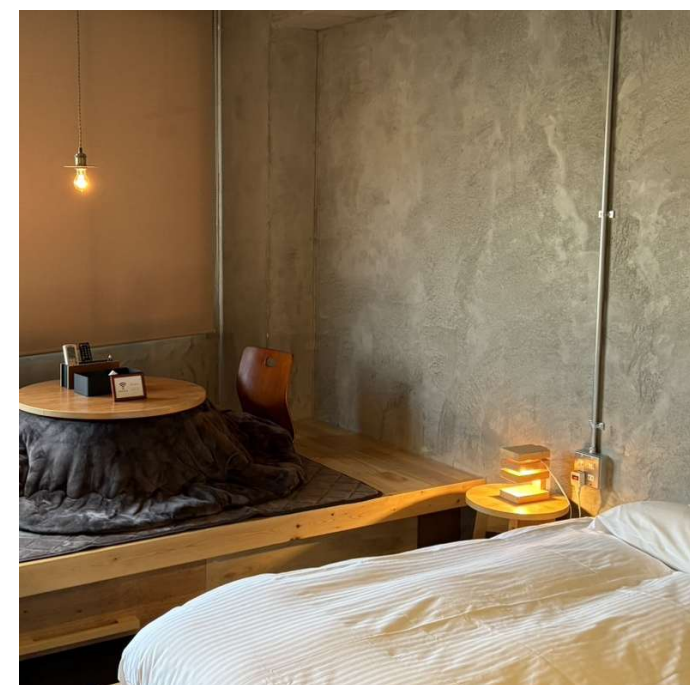
## Cuisine

余市ならではの料理



## Wine

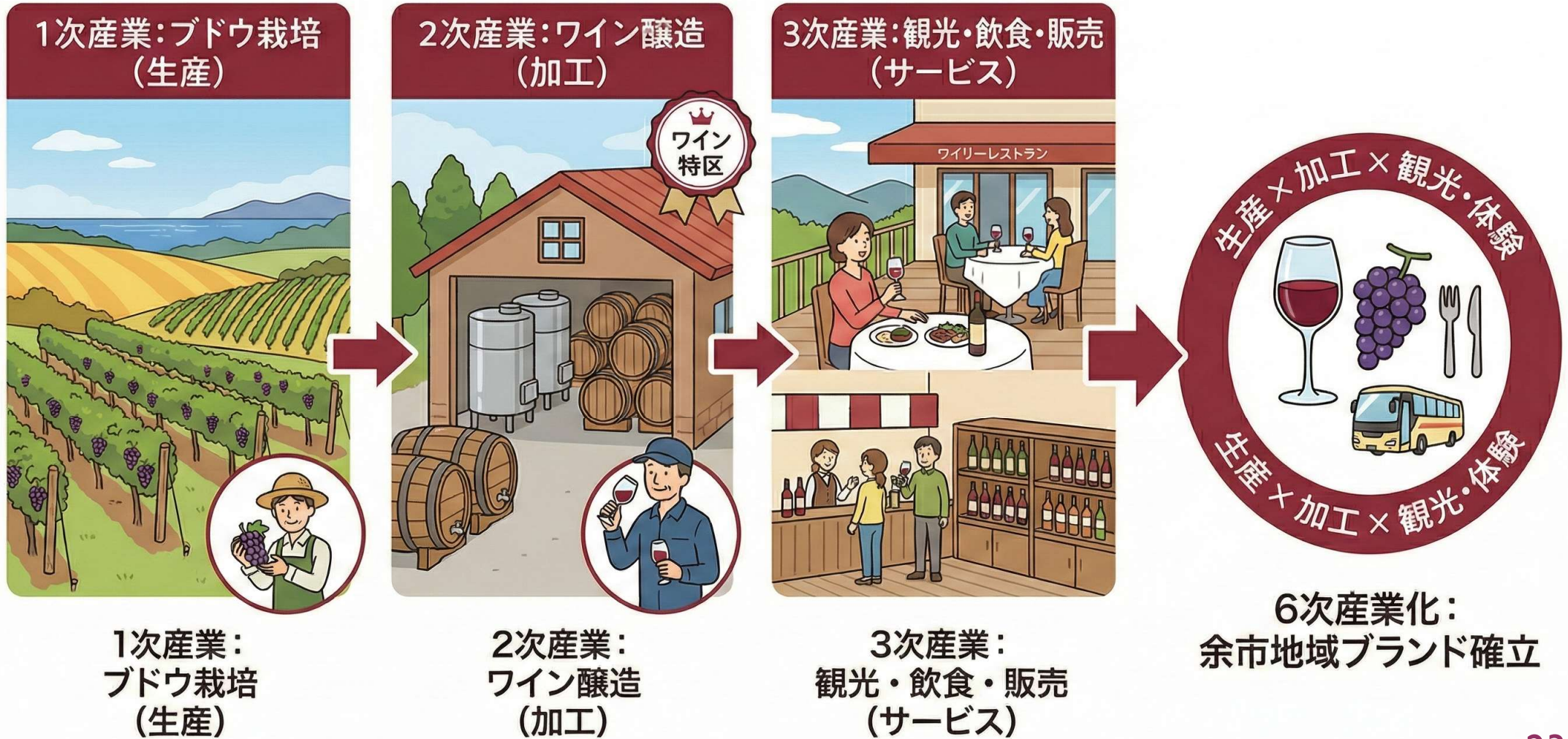
余市から世界まで様々なワイン



## Hotel

ワイナリーと一体のような部屋

# 余市町ワイン産業の六次産業化プロセス図



# 余市町におけるガストロノミーツーリズム

ガストロノミーツーリズムとは：

その土地ならではの食を求めて旅をすること

→余市町の水はけのよい土壌と冷涼な気候を体感しながら、世界から評価されている余市町のワインを飲むことができる

単なるグルメ観光ではなく、

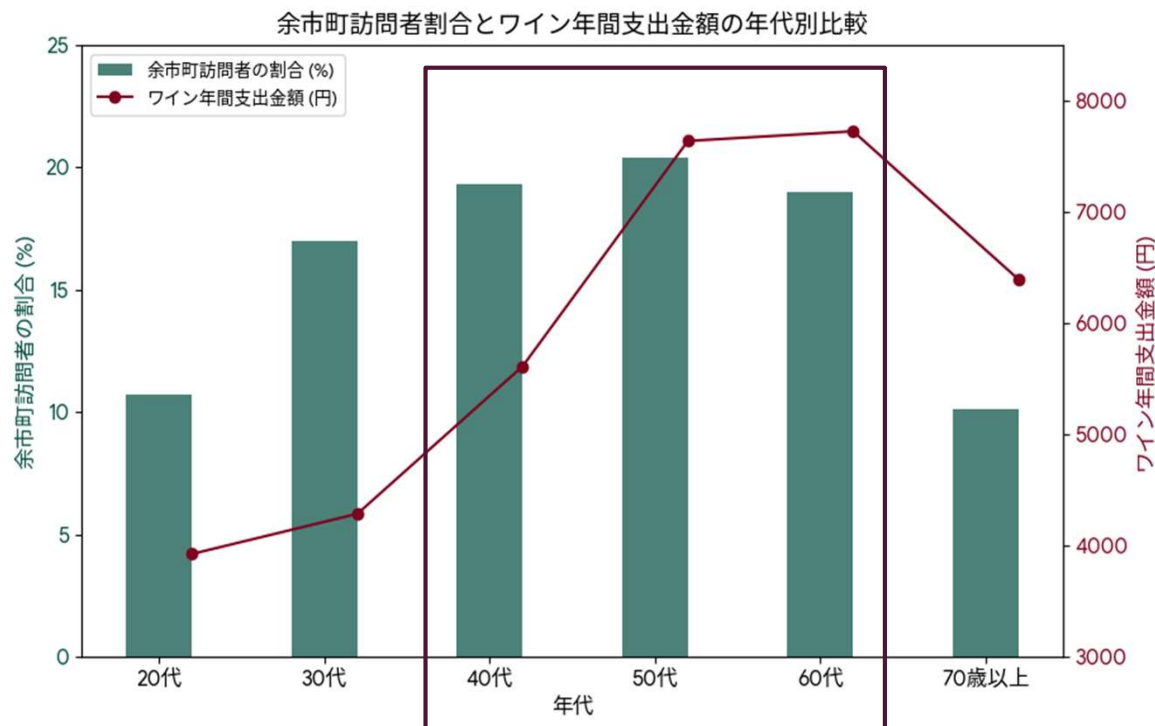
**「風土（テロワール）を五感で味わう」**

という質の高い体験を提供しているのが

**余市町のガストロノミーツーリズム**



# 余市町訪問者とワインラバーの相関

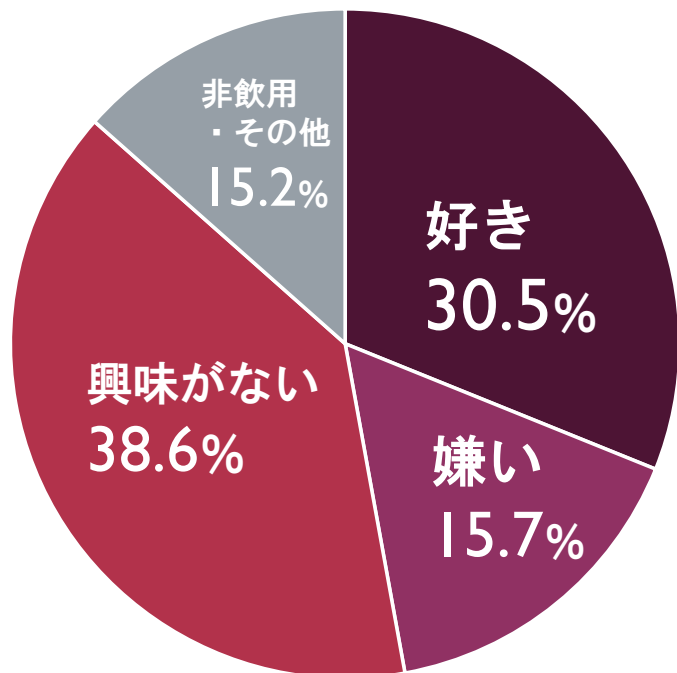


引用：ワインの年間消費量（総務省家計調査）余市町訪問者割合（余市町公的調査）

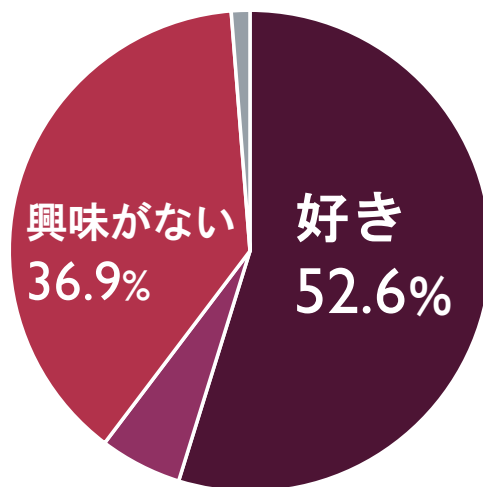
40代から60代にかけて、**ワインの購買力と訪問行動**が強く連動しており、余市町のワインツーリズムが、まさに**ワインを積極的に消費する中核世代を効果的に誘致している**ことが裏付けられる

# アンケートの分析

ゼミ活動の一環で約300人から行ったアンケートの回答のグラフ（一部）



ワインは好きですか？（20代）



ワインは好きですか？（50代）

20代が全世代の中でワインが好きだと答えた割合が最も低い  
興味がないと答えた割合は30代に次いで高い

20代へのアプローチは  
関心を持つきっかけを提供し  
「興味がない」層を崩すことが重要である

# 若い世代のワインラバーが余市に与える影響

## 魅力の伝達

余市ワインというきっかけから余市町の魅力を若い世代に周知させる

余市町とワインについて興味をもつ若い世代が増える

## 交流人口増加

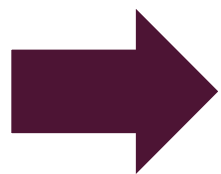
観光という間口から余市町に実際に訪れる若い世代が増える

情報発信などから余市町に若い世代が訪れるムーブメントを発生させる

## 関係人口増加

交流人口の中から余市町の関係人口を増やし、ワイン関連事業等の担い手を得る

成長したワイン産業の維持に直接的につながる



ゼミ活動で若い世代が余市町に興味を持つきっかけを作る

## Otaru Shodai Gastronomy Project in Yoichi

# 余市町ガス樽ノミ—プロジェクト概要

令和七年度\_小樽商科大学\_小林友彦ゼミ

戸川達暁（ゼミ長）、小西祐乃（副ゼミ長）

赤石健太郎、梅田奈々、砂川萌来、竹内悠梧、久本捺月、藤村昂樹、松野彩音

## 活動目的と期待効果

- 私たちの活動は、**小樽商科大学の学生が余市町を訪れるムーブメント**を創造することを目的としています。
- 余市町のさらなる発展は、**ワイン産業を核とした持続的な観光構造の構築**によって達成できると考えています。
- この持続的な構造は、**既に締結されている小樽商科大学と余市町の「包括連携協定」**を最大限に活用することで実現可能であると考えます。

## 小樽商科大学の「後志管内の関係人口拠点」としての重要性

### ① 外部からの活力注入源

→高齡化が進む後志管内で、若年層による継続的な消費需要と活気を創出している

### ② 担い手確保のパイプライン

→地域企業や自治体との連携により、地域課題を深く理解した学生を輩出している

**➡ 小樽商科大学生に余市町の魅力を周知する**

# ガス樽ノミープロジェクト企画概要

step1

- ・「ワインセミナー」開講

step2

- ・余市ワインのテイスティング実施

step3

- ・ガス樽ノミーツアー実施



## 【STEP2】余市ワインテイスティング

日時	2026年2月16日（月）11:00-13:00
場所	Yoichi Loop（JR余市駅前）
講師	倉富様（Yoichi Loop） 高松様（ドメーヌ・タカヒコ）
内容	実際に産地の系統や品種を比較したテイスティングを実施 味わった内容を言語化し、余市ワインへの理解を深める。
参加費用	無料（交通費支給なし）



## 【STEP3】 ガス樽ノミーツアー

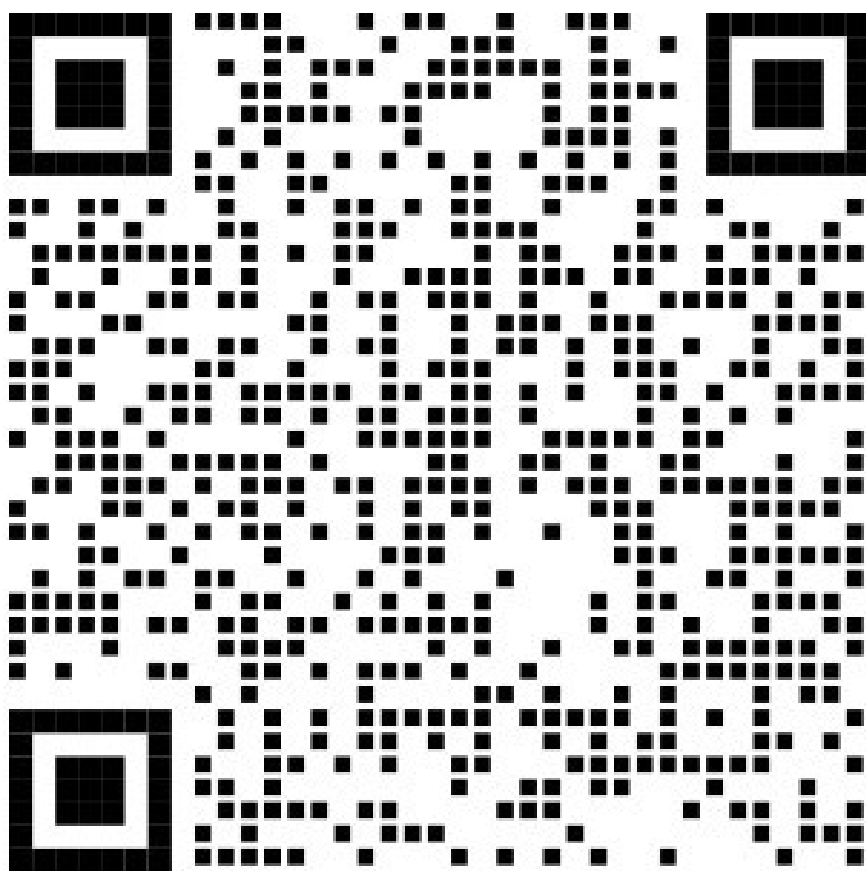
日時	2026年2月下旬から3月上旬
場所	DOMAINE HARBIOSE（ワイナリー）、Yoichi Loop（JR余市駅前）
講師	倉富様（Yoichi Loop）
内容	【昼】 Yoichi Loop様所有のワイナリーを見学しテロワールを感じる。 【夜】 Yoichi Loop様のコース料理とペアリングワインをいただく。
参加費用	2000円



## ツアー後の展望

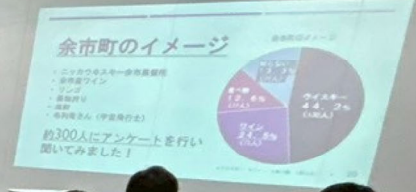
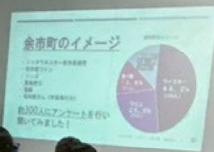
- 私たちは、**グローバル社会の「共通言語」としてのワインと、後志管内の「関係人口拠点」としての小樽商大生**を相互に提供・連携させ、双方の発展に貢献する未来を目指します。
- 活動成果を**「包括連携協定のさらなる活用に向けた提言」**と合わせ、小樽商大と余市町役場に報告することで、余市町の持続可能性に貢献する所存です。

# ありがとうございました！



ワインセミナーの内容についてと、今後のイベントの参加希望を伺うアンケート  
です。  
回答よろしくお願ひします！！







**企業協賛**

若者がその場で作り出すライブ配信

**ナタル座**  
**クリエイティブ LIVE**

The image shows three individuals standing behind a long wooden table. On the table, there is a laptop, a monitor, and a tablet. The monitor displays a webpage with the text "小林友彦ゼミ" and "学びを 実践する ゼミ". The tablet displays a live broadcast interface. The person on the left is wearing a white face mask. The person in the middle is wearing a light blue hoodie. The person on the right is wearing a grey hoodie. The background is a plain, light-colored wall.