

ワインづくりが生んだ 観光産業とその後

～十勝・池田町の経験から～



一村一品、産業おこしの先駆けとして、1970年代から注目を浴びていた池田町。さまざまな取り組みのなかでもワインづくりは、地方自治体としていち早く取り組んだことから、今やすっかり池田町の顔になりました。

そのきっかけは基幹産業である農業の振興であったという池田町のワインづくりですが、観光産業の視点でとらえてみると、今さらながら学ぶべき点が多いことを感じます。そこで、池田町のこれまでの取り組みを振り返るとともに、池田町の今を取材してきました。

基幹産業の農業を確立するために

帯広市から車で30分ほどの池田町は、現在人口約8,800人。明治の中ごろ、鳥取藩主であった池田公爵による池田農場と、大資本家の高島嘉右エ門による高島農場の二大農場によって本格的な開拓が進められたまちです。

池田町では、基幹産業は農業であるとの信念から、これまでさまざまな方策で農業振興が行われてきました。その転換点となったのが、1952年の十勝沖地震です。大きな被害を受けた池田町では、その復旧作業のために大きな財政赤字を抱えることになってしまいます。そうした経験から安定した産業基盤の必要性を痛感します。

そして、'57年に丸谷金保氏が町長に当選し、'60年に寒地農業の確立を目指して「新農村建設事業計画」がまとめられます。その動きのなかで池田町に自生する山ブドウに着目し、翌年から農業にブドウ栽培を取り入れます。'62年には池田町農産物加工研究所を設立し、町内の山ブドウの調査・研究にも着手。'63年には、自治体初の酒類試験製造免許を取得します。同じ年にブドウ研究が行われている旧ソ連ハバロフスク極東農業研究所で、池田町に自生する山ブドウが良質のワインになるアムレンシス亜系と断定されたことで、池田町のワインづくりに拍車がかかります。翌年、ブドウ栽培の研究開発とワイン製造を手掛ける「池田町ブドウ・ブドウ酒研究所」が設立され、ブドウ栽培研究とワインづくりを推進する体制が確立されます。

その年、大冷害となり、一部を残してほとんどのブドウ苗木が枯れてしまうのですが、寒さに強い残った苗木と野生のブドウの交配を行い、品種開発に積極的に取り組みます。このブドウ品種開発のための交配は現在も続いており、すでに交配した粒は10



ヨーロッパの古城に似ていることからワイン城と呼ばれるブドウ・ブドウ酒研究所のワイン製造工場



現在販売されている清舞、新品種の山幸のワインなどが眠る醸造庫はワイン城地下にある

万粒以上にもなるといいます。その後、期限付製造免許を取得し、ワイン販売を開始。’71年からは酒類製造免許が永久免許となり、「十勝ワイン」のブランド名で、清見、清舞などの新品種のワインをはじめ、ブランデー、リキュールなどを世に送り出しているのです。

ワイン城の開城と、観光客消費の受け皿

’60年代から始まった池田町のブドウ栽培とワインづくりですが、当時のワイン消費は、国民一人当たりワイングラス一杯程度。今でこそ市民権を得たワインも、’70年代になってようやくブームが起きたというものでした。十勝ワインが知られるようになったのも’70年代に入ってからのこと。そして、池田町と十勝ワインをさらに知らしめるきっかけとなったのが、’74年に完成したワイン城です。

ワイン城は、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所の新しい製造施設として誕生した工場ですが、概観がヨーロッパ中世期の古城に似ていることからワイン城の愛称で親しまれています。工場内には、見学コース、試飲コーナー、町営レストラン、売店などがあり、ワインブームとも相まって、当時は年間60万人以上の観光客が押し寄せるほどの観光名所でした。

ワイン城見学は無料のため、観光客がお金を落とすことなく、売店でワイン購入やレストランとなります。その「町営レストラン十勝」も、そもそもは農業振興の視点から生まれたものです。農家であまりお金にならない老廃牛や不妊牛、牡子牛などを町営食肉センターで屠殺し、これを預かり、取れた肉の分量の券を農家に渡します。農家の人たちは好きな時にその券を牛肉と交換して食べることができるのです。預けた分の利息は、ハンバーグなどの加工品として農家に還元し、一方、農家は屠殺料や

保管料として町に牛の内臓を寄付。町はこれを学校給食やレストランで利用するという仕組みです。当時の肉食は豚や鶏が中心だったこともあり、まずは農家自身による牛肉消費を促進していこうという狙いもありました。

そうした視点から’70年に役場庁舎横の福祉センター1階に「町営レストラン十勝」をオープンさせ、ワイン城の完成とともに同城の3階に移設したのです。ワインとともに地元産の牛肉をはじめ、地元食材を使った料理が味わえるレストランとして、観光客の消費の場となったわけです。

また、’75年には宿泊施設「まきばの家」を町営で開設。炭焼き施設を兼ね備え、野外バーベキューも楽しめるため、地元産品を雄大な自然のなかで味わう新しい施設として、大評判になりました。

クラスター構造の核をなすワイン城

ワイン城の名でお馴染みになったブドウ・ブドウ酒研究所は、町役場の一組織として位置付けられています。現在はレストラン部門を含めて、90人ほどの従業員がおり、約3分の1がブドウ栽培にかかわるスタッフです。研究所内の従業員には町職員27人が含まれており、町職員には通常の異動もあります。

研究所は’66年に特別会計でスタートし、2年後に企業会計に移行、現在まで独立採算の形で経営がなされてきました。レストラン事業は別の企業会計で、レストラン事業を除いたワインやリキュール、ブランデーなどのこれまでの累積販売額は約430億円、現在も年間13億円程度の販売額を誇っています。累積利益も約40億円



ワイン城3階には、レストランのほか売店、無料試飲コーナーがある

JR池田駅横に設置されたワインオープナーのモニュメント

となっており、これまで一般会計などへの繰り出しも延べ13億円、設備投資への補助金投入も全体のわずか3%ほどと、健全経営を続けてきています。この背景にあるのはワイン消費の増加が大きな要因ですが、移輸出産業という観光産業の特性が効果的に機能した結果ともいえます。

ワイン製造のためのブドウ栽培は、町営の直営農場だけでなく、地元農家と全量買い上げ契約を取り交わしているため、契約農家は安定した収入を得ることができます。'70年に奨励品種として作付を開始した清見は、苗木を土の中に埋め込んで越冬させますが、秋に土に埋めたり春に掘り起こすなどの作業が必要のため、農家に負担がかかっていました。しかし、その後栽培されている清舞は、非常に寒さに強い品種で、土のなかでなくても越冬が可能な品種となっています。これまで10万粒以上のブドウの交配から17,000ほどの交配品種が生まれ、現在も同じように品種開発が続いているのは、農家が栽培できる条件を満たし、安定収入が得られること、そして高い品質のワインとなるものを目指しているためです。ブドウの品種だけでなく、若い木から収穫されたブドウと老木から収穫されたブドウをブレンドすることで、また違った味わいのワインに仕上がるといいますから、ブドウの栽培だけでなく、ワイン製造もまた非常に時間のかかるものなのです。

ブドウ研究、栽培、ワイン製造、そしてワイン城の開城による観光客の来訪、地元産品の消費、域外へのワイン販売という流れのなかで、池田町内では栽培農家の安定収入だけでなく、観光産業の広がり生まれ、地域内でクラスター構造が形成されていたのです。そのなかで、ワイン城が果たしている役割は、その核をなすものといえるでしょう。

地元産品消費の場である「ワイン祭り」

ワイン城などの施設とは別に、池田町で生産されたワイン、牛肉、ソーセージなどの特産品を消費してもらう最大場として位置付けられているのが、現在も開催されている池田町観光協会主催のワイン祭りです。

ワイン祭りの歴史は古く、その起源は明治時代に始まった桜祭りでした。もちろん当時はワインではなく、花見を目的にしたものでしたが、'72年の桜祭りから十勝ワインと牛肉の飲み食べ放題を組み込み、'74年のワイン城落成式の際に、第1回ワイン祭りが開催され、ここで初めて「ワイン祭り」の名が冠されたのです。以来、開催時期や名称には変化がありますが、ワイン祭りは継続して毎年開催されています。

現在、多くのまちで産業祭りが開催されていますが、「池田町のワイン祭りは、産業祭りとは違う視点で開催している」と池田町地域振興課商工観光係（観光協会事務局兼務）の内藤彰彦氏はいいます。産業祭りの場合は、住民サービスの視点が強いいため、特産品を安く提供したり、財政支出もいとわない側面があります。しかし、ワイン祭りは、地元産品の最大の消費の場であるとともに、さまざまな必要経費が動くことから町内の商工業者の活性化にもつながっているわけです。

昨年の実績では、ワイン祭りの参加費は、ワイン・牛肉の飲み食べ放題で、大人一人当たり前売り券が3,500円。約4,000人の入込みがあり、その65%が札幌圏からの参加でした。地元十勝圏は18%程度といえますから、ワイン祭りが域外から来訪する人々の消費の受け皿になっていることは間違いありません。祭りの日には、地元のタクシー業者が潤う



ワイン城から見る池田町

という話も聞かれ、目に見えない多様な波及効果があると考えられます。

ワイン祭りの目玉である牛の丸焼きは、今でこそ多くの地域の祭りで行われているようですが、歴史の長い池田町の丸焼きでは、その機械の特許を取得しており、また丸焼きのノウハウも商工会青年部に引き継がれているという強みがあります。また、ワインと牛肉の連動といった点でも、池田町のワイン祭りは特異な存在で、その伝統とノウハウは池田町の大きな財産となっています。

観光形態の変化と池田町の観光産業

ワイン城やまきばの家、ワイン祭りなど、これまで多くの観光客を集めてきた池田町も、現在はいくつかの課題を抱えているのが実態です。ワイン城の入込数は減少傾向にあり、町営で開設したまきばの家も宿泊形態の変化や野外バーベキューの一般化、さらには新設キャンプ場の増加に伴い、競争が激化。このため、民間手法を取り入れようと、民間に経営が譲渡されています。ワイン祭りも秋期は恒例化していますが、初夏に開催されていたものは、さまざまに姿を変え、昨年から大々的なワイン祭りは、秋期の年1回のみとなっています。

特にワイン城は、オープンから30年が経過し、魅力度そのものがやや減少したことや、見学コースだけでは多様なニーズに対応できないこと、高齢者や障害者に対応できるバリアフリー構造になっていないことなど、いくつかの課題が浮き彫りになっています。また、町営レストラン部門では、安い輸入牛肉が一般化したことで、価格の見直しを迫られ、採算面でも厳しい局面を迎えています。

池田町では、ワイン城での入城者数をチェックカウンターで計測しているため、具体的な入込数を把

握することができますが、町内の観光客入込数を推計する場合にも、池田町にやってきた観光客は必ずワイン城に立ち寄るという発想で推計してきていました。しかし、最近はこの形態に変化が感じられるようになり、ワイン城の入込数減少に比べて町内への入込数は減少度合をやや緩めているといいます。

以前から池田町では、羊毛工芸の工房やアウトドアスクールを運営する企業、熱気球の団体などがあり、各種の体験メニューや施設が点在しており、こうした体験型観光を目的に町内を訪問する人々が徐々に見受けられるようになっていたのです。そして、このことが現在の池田町の観光産業を見直す一つのきっかけとなっていったのです。

体験型観光をPRするためにイベントを開催

池田町観光協会では、初夏に開催していたワイン祭りを一昨年の開催を機に終了させることを決定。観光協会主催の祭りのほかにも、物産協会が主催していたワインフェスティバルも同様に終了することになりました。そして、これらに変わる新たなイベントを検討した結果、農業や製造業、そしてサービス業などを結合させたまちおこし、産業おこしの一環として、町内の体験メニューを楽しめる「いけだ体験フェスティバル」が企画され、昨年6月に開催されました。

このフェスティバルの背景には、数年前に観光協会が事務局となって企画した「遊（YOU）プラン」という旅行プランがありました。これは一言でいえば、体験と食事、宿泊がセットになった旅行プランで、町内の体験型観光業者や体験施設、飲食店、宿泊施設を取りまとめ、個人客やエージェントから希望の体験施設と食事、宿泊の申し込みを観光協会が窓口となって手配をするという仕組みのものです。



池田町地域振興課商工観光係の内藤氏は、昨年3月までワイン城に勤務。異動後の初の大仕事は体験フェスティバルだった

新しい観光資源として、町内で活動していた体験型の事業者らの協力で、それぞれのスポットをネットワーク化したわけです。体験型糸紡ぎや羊毛を使った置き物づくり、牧羊犬のショー見学、カヌーやスポーツカイトなどのほか、おはぎづくりなど、十勝らしい体験メニューも盛り込まれたプランでしたが、プランづくりの分かりにくさやPR不足などから十分に機能していなかったものでした。しかし、この仕組みがあったおかげで、体験フェスティバルの受け皿づくりはスムーズに進んだのです。

熱気球試乗やカヌー、羊毛工芸、陶芸品の上絵付け、おはぎ作りなどの体験コーナーとシーブドッグショーなどの実演コーナー、フリーマーケットコーナー、さらにお馴染みの牛の丸焼きなども設けた体験フェスティバルは、圏内のみの告知であったにもかかわらず、昨年秋10月のワイン祭りと同規模の集客となり、大成功に終わりました。ワイン城とは違った客層の域内の親子連れ客が多く、新しい池田町の魅力をPRする絶好の場となったわけです。これを機に体験型観光は、新しい観光のあり方として町内でも広く認識されるようになり、今年も第2回の開催が決定しています。

地域資源を有機的に結び付けて

遊（YOU）プランや体験フェスティバルの取り組みは、これまで点で動いていた体験型観光を線や面でつないでいくという役割を行政や観光協会が果たしたといえるでしょう。しかし、「体験型観光は、ワイン城のように一度に多くの集客をできるものでもありませんし、独立させていいものだと思っています。ですから体験フェスティバルはワイン祭りのようにずっと続くものではないと思っています」と内藤氏はいいます。「イベントを多く行えばいいという

ものではなく、基礎体力を付けて、価値のあるものとして生き残っていくことが重要です」と、観光産業の今後の方向を見据えています。

一方、池田観光の核であるワイン城の集客減少は大きな課題の一つですが、これまでの実績を踏まえ、前向きに取り組もうと考えられています。減少したとはいえ、ワイナリーとしては、国内有数の集客を誇っているのは事実。現在はワイン工場見学のための施設で、アルコールを扱っていることから修学旅行では遠慮されるくらいでしたが、道内で池田町ほどの歴史を持つブドウ栽培研究はほかにありません。ブドウ栽培について学んでもらう施設であれば小さな子どもたちでも積極的に受け入れられます。そのような構想のほかに、数年のうちには施設整備の点でもより一層観光客に開放できるようなものを検討していきたいと、大井勝海研究所所長はいいます。また、ワイン城も体験型施設として組み込み、ミニワイン講座の企画も考えられています。ワイン製造の面では、新品種「山幸（やまさち）」のワインが99年から製造されており、今年の発売を前にワイン城地下の醸造庫の樽でその時をじっと待っています。

池田町でワインづくりを始めてから、もう40年になります。そのスタートは、観光とは違った視点だったといえるでしょうが、今振り返ってみると、地域の資源を生かし、守り、育て、移輸出産業の特性を生かしながら、多様な産業と連携し、観光産業として成り立ってきた歴史を持つ貴重な道内事例ととらえることができます。また、ワインづくりの経緯や近年の体験型観光への取り組みなどを見ると、地域の資源を活用することの重要性を改めて認識させてくれます。池田町の歴史は、安定した地域産業の創出を具体化していく貴重な経験でもあるのです。



福祉部門を担当した経験から、町内の高齢者が作る陶器「いきがい焼き」とワインの接点を模索しているという大井所長。グルジア地方の醸造にならない、数年前からいきがい焼きで制作した大きなかめにワインを入れ、土のなかに埋めて醸造するというワインづくりにも挑戦している