

長野県東御市における 小規模ワイン産業の経営戦略と存立構造

鈴木修斗・賀 璋・封 雪寒・白 亜軻・章 青韵

本稿は、2000年代以降に小規模ワイン産業の発展がみられる長野県東御市を対象に、経営体の経営基盤と経営戦略に着目してワイン産業の存立構造を考察した。東御市は2008年に「ワイン特区」に認定されたことを契機に、多数の小規模ワイナリー・ヴィンヤードが開業した。経営者の多くは大都市圏からの移住者で、ワイン生産への強い憧れとこだわりを持つ。小規模ワイン産業の存立を規定する経営基盤には、①気候・土地条件、②公的主体による支援、③経営者・従業員間のネットワークの存在、④経営者の意欲・こだわり、⑤東御市の立地条件がある。各経営体は経営の規模や段階に応じて、これらの諸条件を巧みに活用して経営を存立させている。一方で、経営者は経営の急速な発展を望んでおらず、自身のこだわりに基づいた質の高いワインの生産・販売を行っている。こうした経営体が並立することで、ワイン産地としての東御市全体の魅力が向上している。

キーワード：ワイン産業、小規模ワイン産地、ワイン特区、経営戦略、長野県東御市

I はじめに

I-1 問題の所在

現代日本の地方農山村地域は、人口減少や少子高齢化、基幹産業である農林業の衰退、グローバル化に伴う地域経済の停滞など、様々な問題に直面している。こうした問題を解決して地域再生を図ることは、重要な政策課題とされる。その中で、特産品を生かした6次産業化が注目されている。特に、ワイン消費の拡大を背景としたワイン産業の振興は、複合的な課題に直面する現代日本の地方農山村地域において、地域振興の方策としての役割を担い始めている。本稿では、地方農山村地域で展開する新興ワイン産業の成立過程とその存立構造を検討する。

ワイン産業に関する地理学の先行研究では、ワイン生産に関する地域性の解明が重要な研究課題とされてきた。初期の研究では、ワイン用ブドウを栽培する自然環境との関係性や、歴史文化的

な視点からワイン生産の特徴に関する考察がなされた（ディオン、1997；ディオン、2001；ラシヴェール、2001）。日本の地理学においても、当初はワイン産地の動態をモノグラフ的に記述する研究がなされた（例えば佐々木、1984a；佐々木、1984b）。さらに経済地理学的視点から、ワインの醸造資本や生産・流通に関する空間構造に関する研究がなされた（小林、1965；菊地、1983）。近年では、原料ブドウの供給体制をめぐる知識・技術の構築をショートフードサプライチェーンの観点から明らかにした伊賀（2017）など、新たな研究も出現している。これらの研究では、ワイン生産の動向を規定する諸要素の連関構造が解明されてきた。

国内事例の蓄積が進む一方、海外を対象とした研究も盛んである。例えば、世界第3位のワイン生産量を誇るスペインを対象に、ワインの品質と商圏の発展経路に着目してワイン生産地域の盛衰を分析した齊藤（2004）や、ワイン産業に携わる

起業家の行動に着目してワイン生産地域の特徴を明らかにしたSaito and Takenaka (2004) が挙げられる。これらの研究では、ワイン生産地域の盛衰が、地域の内部条件に加えて、交通システムや需要の発達といった外部条件によって規定されることを明らかにしている。一方、産地レベルでの企業行動や販売戦略に着目した分析の必要性が課題として指摘されている。

近年のワイン生産地域を取り巻く動向として、ツーリズムの進展 (Hall et al., 2009; Hall, 2013) と原産地呼称制度の導入が挙げられる。日本の地理学でも、観光ぶどう農園とワイナリーの地域的展開を検討した研究 (鈴木ほか, 2007) や、「農村空間の商品化」の視点から、カナダにおけるワイン生産地域の商品化プロセスやワインツーリズムの発展に注目した研究がある (菊地ほか, 2016; 矢ヶ崎, 2016)。これらの研究では、ワイン生産地域がツーリズムへと対応する中で、複数の主体が結びついてワイン産業のブランド力が高まることや、経営者のワイン生産や農村居住への憧れやこだわりが商品化の基盤にあることを明らかにしている。原産地呼称制度に関しては、世界的にも早期に制度を導入したスペインワインを事例に、その製品差別化に言及した竹中 (2009) と齊藤 (2010) の研究がある。これらの研究では、規模の異なる生産者同士が原産地呼称制度を巧みに利用することでワイン生産地域が存立してきたことを明らかにしている。

さらに、既存のワイン産地を取り巻く状況の変化と呼応するように、各地に新興ワイン産地が出現している。日本では、2000年代以降の農山村振興や地方創生の取り組みに端を発して、比較的小規模な生産を行う新興ワイン産地が出現した。則藤 (2019) は、東日本大震災後の福島県で設立された「ふくしま逢瀬ワイナリー」の経営を分析し、地域再生への期待の反面、醸造用ブドウの安定供給や経営モデルの確立などの面で産地形成に向けた課題が見出されると指摘する。土田 (2019) は、2000年代以降に小規模ワイナリーが集積した長野県東御市を事例に、栽培・醸造・販売までを一貫

して行う経営体の出現や、ツーリズムの進展などを報告している。

このように、日本や諸外国のワイン生産地域の動向に関しては多くの知見が得られている。しかし、既往研究には次のような問題がある。第一に、日本を対象とした研究の多くは伝統的なワイン産地の動態を分析しており、近年、各地に出現した新興ワイン産地の存立構造が十分明らかにされていない。農山村振興の取り組みの中で生まれた比較的小規模なワイン産業が、他産地との競合の中で、どのような諸条件の下で存立しているのかを検討する必要がある。第二に、諸外国でみられる新興ワイン産地の発展パターンが、日本の地方農山村地域にも該当するのかが明らかにされていない。具体的には、ワイン産業に携わる複数の主体の結びつきや、経営者の憧れやこだわりと経営との関係性の実態を検証する必要がある。これらの諸点を検討することは、ワイン産業の存立に関する新たな知見をもたらすだけでなく、現代日本における農村変化をめぐる議論にも示唆を与えることができるだろう。

新興ワイン生産地域の出現とその存立構造を理解する上では、自然環境や社会・文化などの条件以外の諸条件も考慮する必要がある。具体的には Saito and Takenaka (2004) が指摘するように、ワイン産業に携わる起業家や経営者の選択・行動、その背景を規定する諸条件にも目を向ける必要がある。特に、新規就農者や就農後に起業した経営者の行動は、産地の性格を特徴づける重要な条件になると考えられる。したがって、政策や補助金、さらにはワインを取り巻く社会経済的状況などの側面に加えて、ワイン生産に携わる経営体¹⁾と経営者が、経営を維持・発展させるための戦略や、その背景条件などを多角的に分析する必要がある。

ワイン産業に従事する経営体の分析にあたっては、経営体の経営形態による類型化が求められる。ワイン産業に従事する経営体はワイン生産を行うワイナリーとワイン用ブドウ生産を行うヴィンヤードに分類できる。それぞれの機能が異なるた

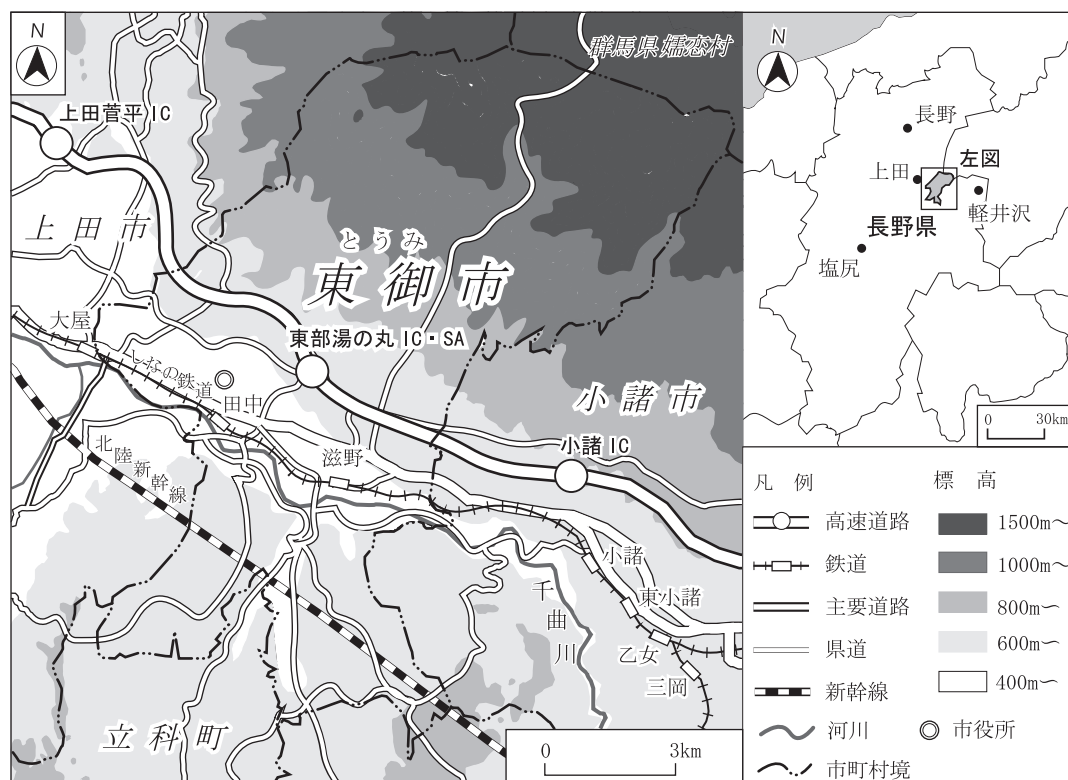
め、類型化を行った上で特性を明らかにする必要がある。また、ワイン生産者の所得維持にあたっては、販路の確保が重要となる。日本の地方農山村地域の場合、ワインを消費する文化がワイン生産地域とその周辺に根付いていない場合が多く（佐々木，1984b），個々の経営体がワインの販路や価格をいかに選択しているのかを分析することが肝要である。

そこで本稿では、栽培品種の選択やブドウ・ワインの流通経路、収入の組み合わせ、高付加価値化の取り組みなどのワイン産業に携わる経営体の選択や行動を「経営戦略」と定義し、その背景にある自然的・人文的条件、労働力、経営者の意識、政策支援などを「経営基盤」として定義し、現地調査に基づくこれらのデータを分析素材として用いる。

本稿では、日本の新興ワイン産地の中でも近年

発展の著しい長野県東御市を研究対象とする（第1図）。東御市は長野県東部（東信地方）に位置しており、2004年に小県郡東部町と北佐久郡北御牧村の2町村が合併して成立した。東御市における生食用ブドウ（巨峰）と菓子用くるみの栽培は県下一の規模を誇る。特に1956（昭和31）年に導入された巨峰は、栽培技術の進展や共同作業による生産体制の確立などにより、生産が拡大してきた（内山ほか，2003）。一方、2000年代以降になるとワイン用ブドウの栽培が急速に発展し、ワイナリーならびにヴィンヤードの新規参入が相次いでいる。

以上から、本稿では2000年代以降に発展した日本の新興ワイン産地における経営体が、いかなる経営の下で存立しているのか、その背景にはいかなる基盤と戦略が存在しているのかを、各経営体を対象とした多角的な分析より明らかにすること



第1図 研究対象地域

を目的とする。本稿の研究手順は以下の通りである。まず、日本のワイン産地において長野県が、また同県において調査対象となる東御市がどのような位置付けにあるのかを検討する。次に、東御市におけるワイン産業の展開と農業的特性を時系列的な検討により明らかにする。その後、各経営体の規模別分類に基づいた具体的な経営特性を明らかにし、類型別の経営戦略を見出す。最後にこれらを踏まえて、ワイン産業の存立構造について考察を行う。

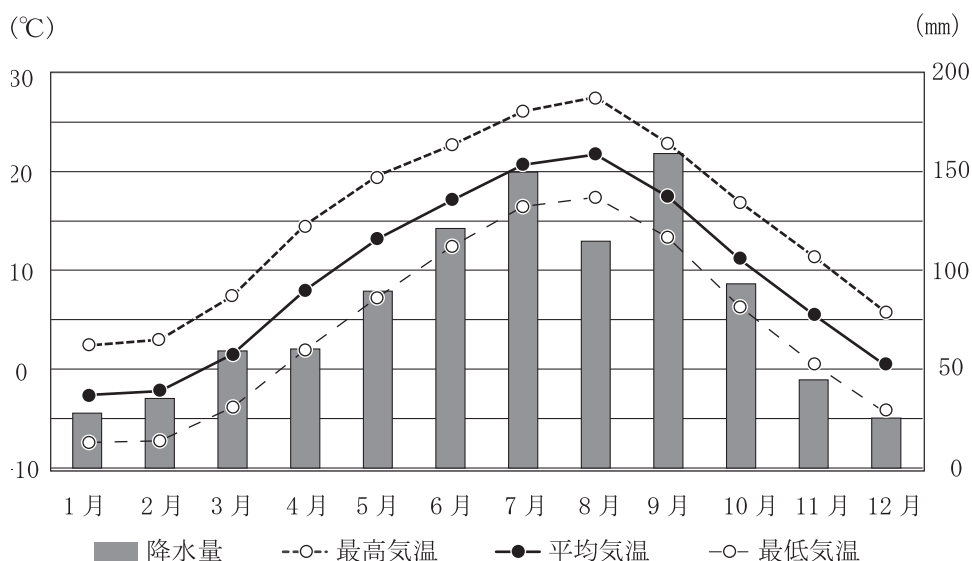
1-2 研究対象地域

東御市は長野県東部に位置し、千曲川右岸から浅間山系にかけて広がる南面傾斜の扇状地と、千曲川左岸に広がる台地と河岸段丘地帯によって地形が形成されている。東御市の地質は千曲川の右岸と左岸で異なる。右岸の浅間山麓斜面は火山性扇状地で、その表層面は火山灰土壌からなる。火山灰土壌は腐植含量が多く、酸性の黒ボク土が分布している。黒ボク土は有機物の分解が不十分であるが、化学肥料の投入などにより生産的な土壌となっている。また保水性に乏しく乾燥するが、耕起には適している（丸山，1987: 649）。一方で、

台地上に位置する左岸は、カオリナイトと呼ばれる強粘土質の肥沃な土壌が広がる。粘土質のため保肥力、保水力が高く、生産力の高い土壌といえる。

東御市の年平均気温は9.3℃、最暖月（8月）の最高気温が27.5℃、最寒月（1月）の最低気温が-7.4℃となっており、年間を通じて関東平野などの低暖地の気温を下回り、特に冬季気温の低さが顕著である（第2図）。これは県庁所在地の長野市よりも2～3℃低く、長野県内で伝統的なワイン産地として知られる県内の塩尻市と同等の条件である。また、年降水量は979.6mmと少雨であり、これは長野市（932.7mm）よりやや多く、塩尻市（1161mm）より少ない。年日照時間は2109.8時間であり、長野市（1939.6時間）や塩尻市（2051.5時間）よりも長い²⁾。これは帯状高気圧が発達しやすい春・秋に晴天が続くためである。この時期は放射冷却により気温の日較差が大きくなる。気温の日較差が大きく、降水量が少なく日照時間が長い気候条件から、東御市ではしばしば霜害や深刻な水不足にみまわれてきた。

人文環境に目を向けると、東御市の中央部には国道18号線としなの鉄道しなの鉄道線、北部の浅

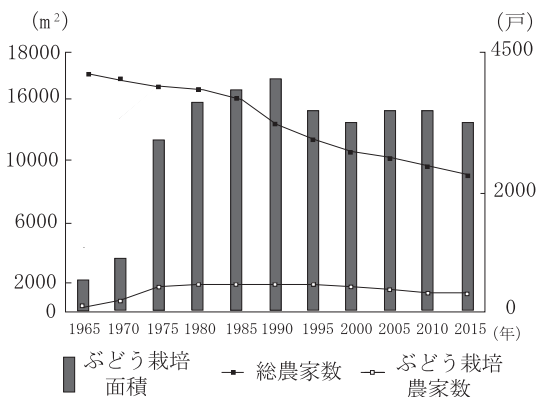


第2図 東御市の雨温図（1981-2010年の平均値）

（気象庁データにより作成）

間山南麓斜面地帯には上信越高速道路が東西に横断している。市内にはしなの鉄道の田中駅と滋野駅、上信越自動車道の東部湯の丸IC（サービスエリア併設、1996年開業）が立地している。

2015年の国勢調査では、東御市には30,107人が居住している。東御市の15歳以上の農業就業割合は1,891人（2.3%）であり、これは全国平均の3.6%、長野県平均の4.0%に対して、やや低い値となっている。農業面に目を向けると、東御市における2015年の経営耕地面積は2,360haである。そのうち田が1,090ha、畑が1,260haとなっており、畑がやや卓越している。畑作は、主に千曲川右岸北部の扇状地上と左岸南部の台地上で盛んに行われている。総農家数は1995年には3,019戸であったが、2015年には2,369戸に減少している（第3図）。



第3図 東御市における総農家数とぶどう栽培農家・ぶどう栽培面積の変化（1965-2015年）
（農林業センサスにより作成）

Ⅱ ワイン産業の特徴

Ⅱ-1 ワイン用ブドウ栽培とワイン生産

日本におけるワイン生産の起源は、1870（明治3）年に山梨県甲府の山田有教と詫間憲久の2名が試醸を始めたことによる。1877年には同県八代郡祝村（現・甲州市勝沼町）に「大日本山梨葡萄酒会社」が設立され、同村の青年である土屋龍憲と高野正誠を技術習得のためフランスのトロワに留学させ、帰国後の彼らの活躍により本格的なワ

イン生産が始まった。

長野県で最も早く本格的なワイン生産を開始したのは、松本盆地の南側に位置する桔梗ヶ原（現在の塩尻市桔梗ヶ原地区）で、1890（明治23）年からワイン用葡萄ブドウの栽培が始まった（佐々木、1984a）。桔梗ヶ原は乏水性の洪積台地で、もとは入会地として利用されてきた。酸性の土質などからコンコードやナイアガラといった栽培適種が栽培され、これらのブドウの処理のために、1936（昭和11）年には寿屋（現・サントリー）が誘致され、大量のワイン用ブドウの醸造が可能となった。

日本でワイン消費が拡大したのは1960年代～1970年代前半頃からである。高度経済成長や食の欧米化を背景として、1975年にはワインの消費量が甘味果実酒を上回るようになった。以後、1978年の千円ワインブーム、1981年の一升瓶ワインブーム、1987年のボジョレー・ヌーボーブーム、1997年の赤ワインブームなどいくつかのワインブームを経験した。さらに2010年頃からは家飲みやワインバルの定着により、ワイン消費のさらなる拡大がみられるようになった³⁾。

現在、日本における主なワイン産地は山梨県、北海道、長野県、山形県の4県である。ワイン用ブドウの主要品種には日本固有種の「甲州」（白ワイン用品種）、「マスカット・ベリーA」（赤ワイン用品種）がある。国内で生産されるワインの原料用生ブドウ品種の受入数量のうち、この2品種が全体の30%を占めている（2018年現在）⁴⁾。これに加えて、1970年代頃から欧州系の品種であるヴェニフィラ種が導入されるようになり、「シャルドネ」（白ワイン用品種）、「メルロー」（赤ワイン用品種）といった世界を代表するワイン用品種の栽培が行われるようになった。他に、生食用の山ぶどうとの交配種である「コンコード」（赤ワイン用品種）、「ナイアガラ」「デラウェア」（以上、白ワイン用品種）などが伝統的に栽培されている。それぞれの産地では、多様な品種からワインが醸造されている。

長野県の2014年のブドウ栽培面積は2,400haであり、うち巨峰の面積が1,417haと59%を占める。

それに対して、醸造用ブドウの面積は200haであり、全体の8%を占めるにすぎない。しかし、醸造用ブドウの生産量は全国1位となっている。本稿の対象地域である東御市は県内有数の巨峰産地として知られており、2014年には有核巨峰、無核巨峰が合計83.9ha栽培されている⁵⁾。一方で、醸造用ブドウの面積は2011年にはわずか7.8haであったが、2020年には53.6ha（6.9倍）まで拡大している⁶⁾。東御市ではワイナリーの増加も著しい。2003年に旧東部町に最初のワイナリーが設立されて以降、2020年までに11のワイナリーが開業している。

以上より、本稿で対象とする長野県は日本最大の醸造用ブドウ産地であり、ワイナリーの集積地域として位置付けられる。その中でも東御市は近年発展してきた新興ワイン産地として位置付けられる。

Ⅱ-2 東御市におけるワイン産業の展開

東御市におけるワイン産業の展開を分析するにあたり、現地調査をもとに第1表を作成し、ワイン用ブドウ栽培をめぐる概況に即して3つの時期に分類した。東御市でワイン用ブドウが導入されたのは1991年である。2003年には初のワイナリーが開業し、2008年には、果実酒製造免許の取得に必要な最低製造数量基準を6kℓ/年から2kℓ/年に引き下げる酒税法の特例措置が適用される、ワイン特区制度に長野県内で初めて認定された。特区制度の導入以前と以後で東御市のワイン産業をめぐる動向が大きく変化することから、2008年以前をワイン産業黎明期とした。続く2008年からは新たにワイン醸造を行う経営体が複数出現し、ワイン産業の素地が形成されてきた時期である。したがって、2008～2014年までをワイン産業変化期とした。三つ目の時期としては、2015年に千曲川ワインバレー東地区（広域ワイン特区）の指定を受けたこと、さらにはブドウ栽培とワイン醸造、ワイナリーの起業と経営について学ぶことのできる、千曲川ワインアカデミーが設立されたことである。これ以降、東御市のワイン産業はさらなる

第1表 東御市におけるワイン産業の展開

年	出来事
1991	A氏が東御市和に移住 500本のワイン用ぶどうの苗を植える
2003	ワイナリー1開業
2008	東御市産ワインが洞爺湖サミットで採用 東御市が「ワイン特区」に認定 (とうみ sunライズ ワインリキュール特区)
2010	ワイナリー2開業 ワイナリー3開業
2011	東御ワインクラブ結成
2012	東御ワインフェスタ初開催
2014	ワイナリー4開業
2015	祢津御堂地区県営畑地帯総合整備事業採択(33ha) ワイナリー5開業 千曲川ワインバレー（東地区）がワイン特区に認定 (上田市、小諸市、千曲市、東御市、立科町、長和町、坂城町、青木村が広域ワイン特区となる) 千曲川ワインアカデミー設立
2016	東御ワインぶどう協議会設立 千曲川ワインバレー特区連絡協議会設立 東御市産ワインが伊勢志摩サミットで採用
2017	ワイナリー6開業
2018	ワイナリー7開業 ワイナリー8開業
2019	ワイナリー9開業 ワイナリー10開業 とうみワイン&ピアミュージアム開業
2020	ワイナリー11開業

(とうみワイン&ピアミュージアム資料
および聞き取り調査により作成)

発展をみせている。したがって、2015年以降から現在までをワイン産業発展期とした。以下では各時期について詳しく述べる。

1) 黎明期(1991～2007年)

東御市におけるワイン産業の嚆矢は、1991年に

旧東部町田沢地区へと移住してきた画家・エッセイストのA氏（当時40歳代）がワイン用ブドウの栽培を始めたことである。彼は自身の病氣療養の目的から農的ライフスタイルを志向し、眺望の良い場所で畑をもちたいと考え移住した。彼は小諸市にワイナリーをもつMワイン（本社：東京都港区）との仕事上の付き合いがあった縁から、移住後は田沢地区の山を開墾してワイン用ブドウの栽培を開始し、1993年からはMワインに委託することで自家用ワインの醸造を始めた。

1990年代後半の赤ワインブームによりワインの需要が増大したことに基づいて、酒類製造のT酒造（本社：京都市）の事業拡大によりワイン生産が計画された。A氏はT酒造とも仕事上の付き合いがあったことから、同社のワイナリー建設計画に参画して旧東部町へと誘致を行った。しかし、同社の方針転換により計画が頓挫した。A氏と、T酒造から研究者として派遣されていたX氏の両名はワイナリー設立の夢を諦めきれず、自身らで資金を集め、2003年に東御市（旧東部町）初のワイナリーとなるワイナリー1を設立した（玉村、2013）。A氏とX氏は国の6次産業化支援施策などを活用することで設備投資を進めていった。

ワイナリー1の設立以降、東御市は新興ワイン産地として徐々に注目を浴びていく。千葉県出身で大学卒業後は電機メーカーのシステムエンジニアとして勤務していたB氏（当時20歳代）は、ワインスクールに通ってワインへの知見を深めていく中で自らもワイン造りをしたいという思いを強め、山梨県のワイナリーへと転職した。その後独立してワイン用ブドウの栽培に適した地域を探していた際に、長野県東御市に拠点を置く農業生産法人であるN農場⁷⁾の経営者と出会う。B氏はN農場の「つて」により市内の荒廃農地を取得し、自ら開墾を進めて2006年からワイン用ブドウの栽培を始めた⁸⁾。

愛知県出身で海外在住の経験があるC氏（当時30歳代）は、海外生活の中でガレージワイナリーを目にしたことで自身もワインを造りたいという思いを強め、ワイナリー起業を目指して2005年に

東御市に移住した。彼が長野県、ひいては東御市を移住先として選択した理由は、ブドウ生産に適した気候と大都市圏へのアクセスの良さ、さらには東御市の新規就農者受け入れ態勢の充実であった。彼は2005年から行政や農業委員会の支援などを受けて農地を取得し、ワイン用ブドウ栽培を始めた（蓮見、2013）。

黎明期には、ワイナリー1を開業したA氏を筆頭に、共同経営者のX氏、さらにはワイン用ブドウ栽培を目的としたB氏、C氏の移住など、起業家精神をもった数名の新規就農者によるワイナリーならびにヴィンヤードの設立がみられた。当該期に参入した経営者は、国や市、あるいは農業生産法人などの支援を受けながら、自身のワイン造りに対する強い思いをもち参入してきたことが挙げられるだろう。

2) 変化期(2008～2014年)

2008年11月には東御市に対してワイン特区（とうみsunライズ ワイン・リキュール特区）の認定がなされた。これにより、果実酒製造免許の取得に必要な最低製造数量基準の緩和が適用されたことで、ワイナリーの開業が行いやすくなった。この背景には、黎明期にワイン産業へと新規参入したX氏、B氏、C氏の3氏による市への働きかけがあったという⁹⁾。

ワイン特区制度の後押しを受けて、2010年にはB氏がワイナリー2を開業した。ワイナリー2の敷地内にはカフェ・ショップを併設した。さらに同年にはC氏もワイナリー3を開業し、2011年よりワインの醸造を開始した。C氏は2012年に上田市柳町にワイナリー3のアンテナショップを開業している。同時期には、ワイナリー1の従業員2名が独立して東御市内でワイン用ブドウの栽培を始めた。

2009年には、東京都出身でシステムエンジニアの職に就いていたD氏（当時30歳代）が東御市へと移住し、青年就農給付金制度を利用しながらワイン用ブドウの栽培を始めた。D氏は国内外のワイナリーで研修を積み、2014年には田沢地区に

ワイナリー4を開業した¹⁰⁾。また、2010年には、東京都出身でシステムエンジニア職に就いていたG氏が新規就農し、巨峰農園での研修を積みながら独立を目指し始めた。

当該期にワイン産業に携わる経営体が増加してきたことから、生産者間の親睦を図り、ワインのPR・普及活動を行う目的で、2011年に「東御ワインクラブ」が設立された。主な活動に東御ワインフェスタの開催（2011年～）が挙げられる。このイベントは毎年9月に開催されており、地域内外のワイン愛好家達が集う。

2013年1月には、長野県が「信州ワインバレー構想」を開始したことで、県を挙げてワイン産地振興の取り組みを行うことになった。この時期には東御市以外の周辺市町村でもワイン特区の認定が行われた。2013年11月には坂城町（さかきワイン特区）、2014年には上田市（蚕都上田ラ・サンテボナルワイン特区）がそれぞれワイン特区として認定された。さらに東御市第2次総合計画（2014年～）において、ワイン産業の発展が明記されたことにより、東御市とその周辺地域でますますワイン産業が発展していくことになった。

3）発展期（2015年～）

2015年6月に、各市町村におけるワイン特区制度を発展的に解消し、広域特区である「千曲川ワインバレー東地区」が制定された。この特区制度は、東御市、上田市、小諸市、千曲市、立科町、青木村、長和町、坂城町の8市町村にまたがってワイン特区指定を行ったものである。これにより、従来問題となっていた市町村間での連携（原料ブドウの調達、ツーリズムの広域連携、地域ブランドの確立など）を行うことが可能となった。ワイン特区の広域化にあたっては、A氏による県への働きかけがあったという¹¹⁾。

2015年には、ワイナリー1と同じ経営者が経営するワイナリー5が開業した。ワイナリー5には民間のワインアカデミーである「千曲川ワインアカデミー」が併設された。ここでは、日本各地から集まったアカデミー生に対してブドウ栽培とワ

イン醸造、ワイナリーの起業と経営について1年間の研修が行われている。

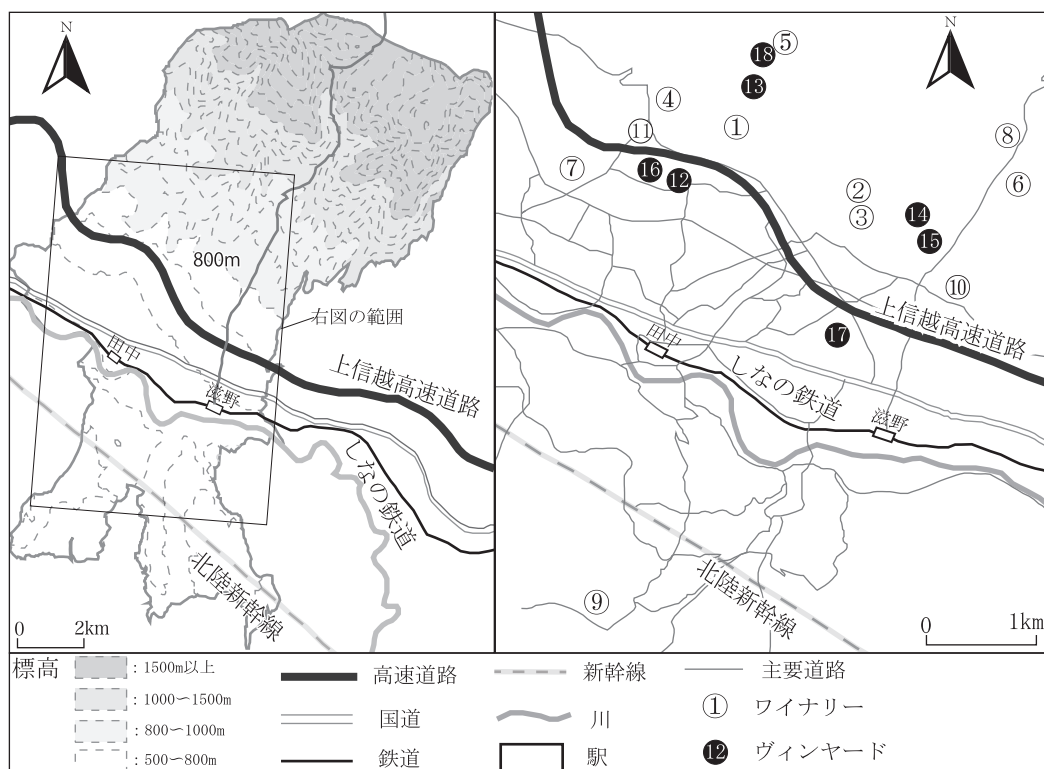
また同年には、かつて桑畑であった祢津地区の荒廃農地をブドウ畑へと転換させる「祢津御堂地区県営畑地帯総合整備事業」が決定した。この計画では、2019年度までに約33haの荒廃地をブドウ畑として再生させることが決定された。

2016年には東御市産ワインを扱う料理店である「東御ワインチャペル」が市内に開業した。オーナー夫妻は東京都内でイタリア料理店を経営していたが、東日本大震災を契機に妻の実家がある東信地域に移住して店を構えることを考えたという。2017年には、かねてから独立してブドウ栽培を行っていたF氏がワイナリー6を開業した。また、2018年には元システムエンジニアのG氏がワイナリー7を開業した。さらに現職の医師であるH氏がワイナリー8を開業した。また2019年にはワイナリー9と10、2020年にはワイナリー11がそれぞれ新規開業した。

この他、政策的な側面として、2017～2019年には周遊バス「まるっと信州とうみ号」の運行、さらには地元のタクシー会社と連携して「とうみワインタクシー」の運行が行われている。さらに2019年には、地方創生関係交付金の活用により「とうみワイン&ビアミュージアム」が開業した。この施設は株式会社信州東御市振興公社が経営する温泉入浴施設「湯楽里館」の2階に併設されており、ワインのテイastingなどを行うことができる。

A氏が居住する田沢地区では2012年に東御市の地域づくり活動補助金を受けて、住民有志12人により地域活性化団体「田沢おらほ村」が組織された。2017年にはクラウドファンディングにより集落内に立地する関酒店を復活させ、ワインツーリズムの拠点として整備する動きがみられる（玉村2018）。

2020年現在、東御市には11のワイナリーと11のヴィンヤードが存在している（第4図）。それらの分布をみると、多くの経営体が千曲川右岸に集中している。さらに、標高600m以上の地帯に分



第4図 東御市におけるワイナリー・ヴィンヤードと農地の分布

(現地調査により作成)

布が偏在している。この背景には、ワイン用ブドウの栽培に関わる立地条件や、東御市に特有の地理的条件が関係しているものと推察されるため、その実態を次章以降で検討していく。

Ⅲ 東御市におけるワイン産業とその経営

Ⅲ-1 ワイン用ブドウ生産の特徴

1) 土地利用

東御市におけるワイン用ブドウ生産の特徴を検討するために、ワイン用ブドウの栽培が盛んに行われており、複数のワイナリーが立地する田沢地区を事例として取り上げる。筆者らは2020年10月5日から9日にかけて、田沢地区の土地利用調査を実施した(第5図)。田沢地区は標高700～900mの浅間山麓南方斜面上に位置しており、周囲に山々が広がる農山村地帯である。

農業的土地利用をみると、集落外縁部の山裾部に沿って田が広がる。田では稲作が行われているが、集落からの距離が遠く生産条件の悪い田の中には、ブロッコリー畑への転換がみられる箇所もある。田は標高700～800mの付近まで分布しており、850m以上の領域への分布が少ない。これは扇状地の傾斜の大きさや、水田造成・灌漑水獲得の難しさが影響していると考えられる。

畑地は標高によって栽培作物の差異がみられる。まず標高700～850mの範囲では、生食用ブドウ、リンゴ、アンズ、クルミ、栗といった果樹が分布する。また、葉物野菜やブロッコリーの栽培も盛んである。ブロッコリーは冷涼な気候を好む上に換金性が高く、JA信州うえだや東御市の振興作物にも位置付けられている。調査時(10月)はブロッコリーの収穫期で、収穫後の未作付地も数多くみられた。葉物野菜は、主に白菜、キャベ

ツ、野沢菜などが栽培されている。また、一部ではトウモロコシの栽培もみられる。

一方、標高850m以上になると工芸作物が卓越する。特に豆類の栽培が盛んに行われており、高冷地に適したハナマメが支柱栽培によって作付されている。この他、豆類では大豆やエンドウマメ、その他の作物ではアスパラガス、そば、花きなどが栽培されている。さらには、ネギ、タマネギ、葉物野菜などをごく小規模に栽培する家庭菜園もみられるため、多様な作目構成となっている。

不耕作地・荒地の分布をみると、標高800m以上の領域、ならびに集落外縁部に集中している。聞き取り調査によれば、標高800m以上では1990年代頃まで高原野菜（ブロッコリー）、果樹（いちご、ブルーベリー）、花き、その他工芸作物の畑として利用されており、それ以前には桑畑として利用されていた箇所もあった。集落外縁部の不耕作地・荒地は、もとは休耕田であったと推察される。桑畑の衰退は、繭価の低下や、晩霜によって春蚕ができなかったことが影響していると考えられる（丸山，1987: 655）。また、野菜、果樹、花き、工芸作物の衰退も、価格低迷や農家の高齢化などの影響があったものであろう。

ワイン用ブドウ畑は標高800m以上の領域に分布が集中している。他方、生食用ブドウは標高750m以下の地帯に集中していることから、ワイン用ブドウは生食用ブドウの栽培限界を超えた高度に分布するといえる。この理由に、露地栽培による生食用ブドウの経済的栽培限界の存在がある。生食用ブドウの栽培には収量確保と糖度の維持が重要となる。しかし温量不足のブドウは色付きが悪く糖度が落ちる。そのため、収量を犠牲に間引きをして品質を維持する必要がある。また、冬季の寒さがねむり病¹²⁾を誘発する。ゆえに当該地域では標高700m付近に栽培限界が存在する（丸山，1987: 655）。一方でワイン用ブドウの栽培には、醸造時にアルコールへと変化する糖分の維持に加えて、ワインの風味を構成する酸味の維持が必要となる。酸味を生み出すには気温の日較差が重要となる。この差は日積算全日射量の大小と

地表面温度の周期的振動が伝播して形成される。一般に高度が高くなるほど日積算全日射量は大きくなる。しかし栽培地の標高が高すぎると気温減率を反映して温量不足となり、醸造に必要な糖度が落ちる。そのためワイン用ブドウは生食用ブドウよりも高い高度に栽培限界が位置するが、ある高度より上部では経済的に栽培が引き合わない。田沢地区では800～900m付近が栽培限界となる。

ところで、田沢地区では一般的なワイン産地よりも高い高度でブドウの栽培が行われている¹³⁾。この背景には、標高800m以上の領域で不耕作地が出現したことで、土地利用の転換がしやすかったことがあげられる。現在では、JAや行政などが仲介してこれらの不耕作地の解消が図られている。ワイン用ブドウが栽培されている土地の多くも、不耕作地から転用されたものである。

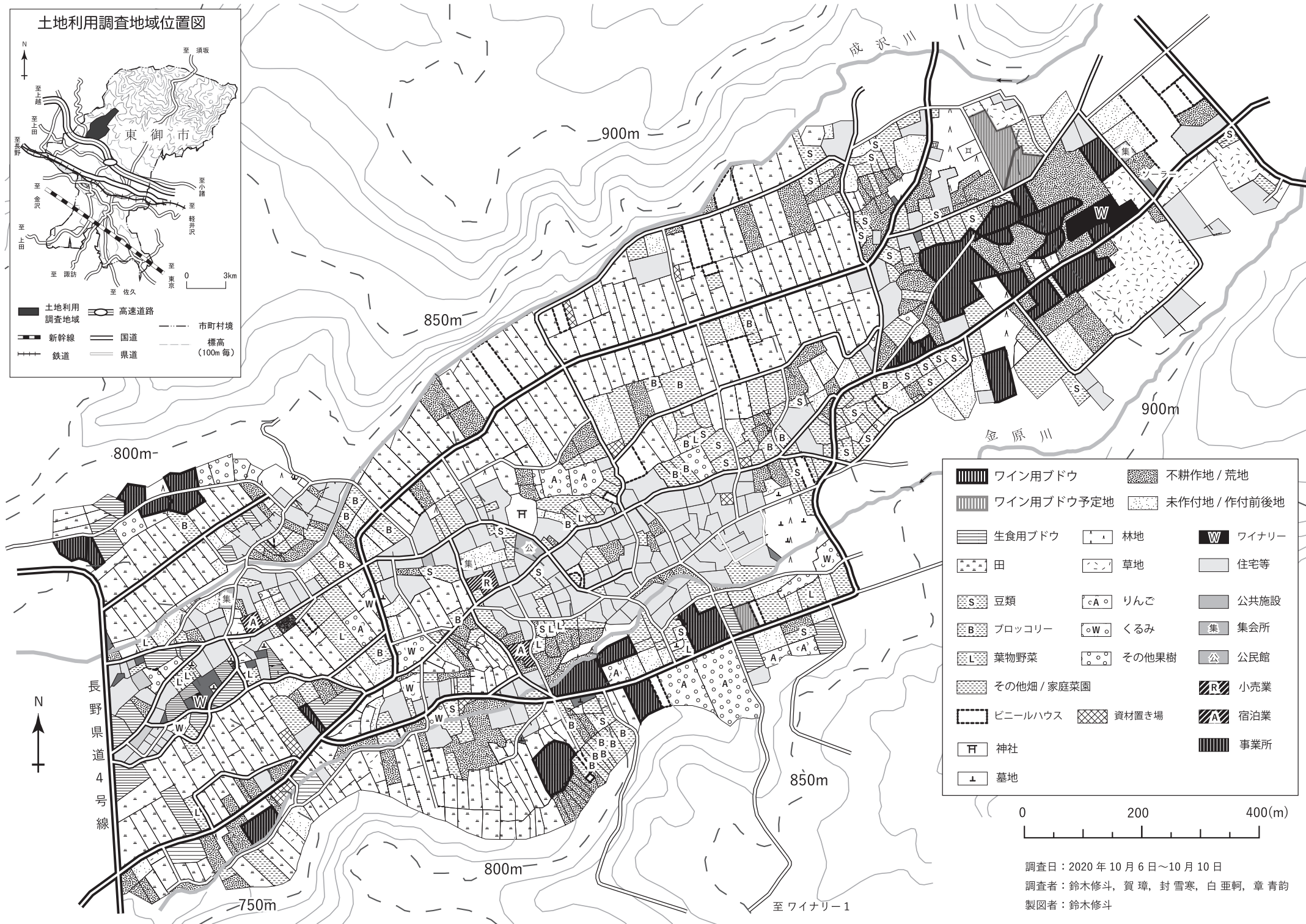
また、世界的なクール・クライメイト・ワイン¹⁴⁾のブームにより、高冷地栽培のブドウが価値をもち始めたことも関係している。後述するが、東御市で栽培されるワイン用ブドウはその多くが欧米系品種、特に高冷地に適した品種である。したがって、従来は栽培適地とされてこなかった高冷地においてもワイン用ブドウの栽培が行われていると考えられる。

ワイン用ブドウの関連施設として、標高800mを越えた東部の道路沿いにワイナリー5が立地する。また、南部の成沢川を超えた山腹にはワイナリー1が立地する。さらに西部の西田沢集落内にはワイナリー4が立地する。この他、地区内にはワイナリーの案内板が3箇所設置してある。ワイナリーの周囲には目印となる施設が少ないこともあり、これらは主要道路の分岐点に設置してある。

2) 栽培暦・生産暦

次に、ワイン用ブドウの栽培暦とワインの生産暦を検討する。第6図に、東御市におけるワイン用ブドウの一般的な栽培暦を示した。

1月から3月上旬にかけてはブドウの休眠期で、剪定作業が行われる。3月末からは萌芽の時



第 5 図 東御市田沢地区における土地利用（2020年10月）

（現地調査により作成）

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
生育時期	休眠期		樹液出る	萌芽	発芽展葉	開花落下	果粒肥大・成熟			収穫期	落葉	休眠期
主な作業	剪定		余分な芽をとる		新梢整理		除葉 マンズレイーン カット グリーンハーベスト			選果 樽詰め		剪定

第6図 ワイン用ブドウの栽培暦と主な作業

(ワイナリー5揭示資料により作成)

期となるため、4月には芽かきが行われる。5月頃には発芽がみられ、6月頃には新梢を整理する。7月から9月中旬にかけてはブドウの果粒が肥大し成熟する時期である。この時期に除葉作業や簡易雨避け装置（マンズレイーン）の設置、さらには品質向上のための収量制限（グリーンハーベスト）が行われる。9月下旬から10月にかけては収穫の最盛期である。この時期には、並行してブドウの選果や樽詰めなどの作業が行われる。11月から12月にかけては再び休眠期となるため、ワインの仕込み作業やブドウの剪定作業が行われる。なお、ワイン用ブドウは定植から収穫まで数年程度を要する。したがって、年間を通して幼木管理も同時に行われている。

Ⅲ-2 ワイン用ブドウの醸造と流通

東御市で生産されたワイン用ブドウは、特定の業者や組織が集荷する場合は少なく、ほとんどが自社のワイナリー、あるいは各自が醸造を委託する市内外の中小規模のワイナリーへと直接運ばれている。一部には市内外の農家からワイン用ブドウを買い付けてワインを醸造する経営体もあるが、JAなどの組織が介入する場合は少ない。各ワイナリーで醸造されたワインについても、各経営体が個別の販路で流通させている。すなわち、東御市では、他のワイン生産地域でみられるような、組合を介した共同醸造や共同出荷の体制（菊地、1983）、大資本への販売・生産両面における

下請関係（小林、1965）が存在しない。

次に、ワインの流通に関する特徴を概観する。各経営体への聞き取りによれば、販売形態としては、ワイナリーに併設するショップでの販売、小売店や飲食店への出荷、インターネット上での販売が行われるパターンが多い。出荷割合としては小売店や飲食店への出荷が大半を占めている。一方、ワインの価格帯をみると、1本3,000～4,000円程度のものが多く、最も安いものでも1,700円、高いもので8,000円程度である。総じて価格帯の高いワインが生産されている点に特徴が見出される。ワインの出荷先は東京圏と長野県内が中心である。出荷先となる小売店や飲食店としては、高級ワインショップや高級レストランなどが多く、スーパーマーケットや大衆料理店への出荷は非常に少ない。特に高級レストランへの出荷の場合、東御市に近接する軽井沢のレストランへと出荷する経営体が顕著にみられた。

さらに、長野県内においても東御市産ワインを購入可能な店舗は限られる。筆者らは2019年10月5日に東御市内のスーパーマーケット（5軒）、酒飯店（2軒）、土産店等（3軒）を回り、東御市産ワインの在庫状況を調査した。その結果、スーパーマーケットでは2軒に在庫があり、特定のワイナリー（ワイナリー3）のワインのみが置かれていた。一方、酒飯店には取り扱いがなく、聞き取りによれば今後も取り扱いの見込みはないとのことであった。土産物店では全軒に在庫があり、

このうち「湯樂里館」にはワイナリー1, 2, 3, 5, 8, 「道の駅 雷電くるみの里」にはワイナリー4, 8, 「東御ワインチャペル」にはほぼ全軒の商品の取り扱いがみられた。

Ⅳ ワイナリー・ヴィンヤードの経営形態

Ⅳ-1 各経営体の概要と類型化

ここでは、東御市のワイン産業に携わる経営体の特性について、現地調査に基づき記述する。現地調査では、東御市に存在する19のワイナリー・ヴィンヤード（2020年現在）のうち、12の経営体の協力を得て聞き取り調査を行った。

東御市のワイナリー・ヴィンヤードは、その多くが小規模な経営体である。しかし、黎明期に参入した一部の経営体では年間20,000～30,000本（15,000～25,000ℓ）程度の醸造を行う経営体もある。そこで本研究では各経営体の労働力、栽培形態、栽培品種等を反映する指標として、農地面積と醸造量からみてとれる施設規模に着目し、東御市内のワイナリー・ヴィンヤードをⅠ型、Ⅱ型、Ⅲ型の3つに類型化した。まず本節では、これらの経営体の経営形態について、労働力、栽培面積、栽培品種と導入年、提供サービス等の基本属性から、類型別の経営特徴を検討する（第2表、第7図）。

先立って、ワイナリー経営者の特性とワイナリーの展開過程を検討する（第7図）。注目すべきは、東御市でワイナリー・ヴィンヤードを営む経営者のほとんどが、他地域からの移住者という点である。さらに、経営者の前職は、システムエンジニアなど、比較的收入の高い職業に就いていたパターンが多い。また、変化期に参入した経営者はワイナリー1や2で修行後に独立したパターン、2015年以降に参入した経営者の多くは、ワイナリー5に併設された千曲川ワインアカデミーで研修を行った後、独立している。

Ⅳ-2 類型別にみた経営形態

1) Ⅰ型

Ⅰ型は、労働力規模が10人以上と比較的大きく、多数の従業員を雇用してワイン生産・出荷し、さらにはカフェ経営などを手がけるような、企業的な指向をもつ経営体である。多くの経営体が黎明期（1992～2007年）ならびに発展期（2008～2014年）に参入した点に特徴がある。Ⅰ型からは、2003年に開業し、レストラン、ショップ、ギャラリーなどを併設するワイナリー1と、2010年に開業し、「産業」としてのワイン造りを地域に定着させることを目指すワイナリー2を事例として取り上げて検討する。

2003年に東御市（旧東部町）初のワイナリーとして開業したワイナリー1は、年間20,000～30,000本のワイン醸造設備と10haの自社畑、さらにはレストランやギャラリーを併設し、年間のべ3万人余りの観光客が訪れる市内最大のワイナリーである。醸造責任者のX氏の他に30名程度の従業員が雇用されており、うち6名がワイン生産関係職に就いている。残りの24名は事務職とレストランの従業員である。ワイン生産関係職に就く6名のうち、5名が東御市外からの移住者である。一方、事務職ならびにレストラン従業員のうち8割は地元雇用で、東御市、上田市、小諸市などから通勤している。さらに9～10月の収穫期にはボランティアとして30名程度の協力を得ている。ボランティア参加者の多くは東御市外に居住しており、年齢層は30～60歳代が多い。レストランの常連客やワイン愛好家が趣味的に参加する例が多く、ワイナリー1のFacebookを見て参加する者もいるという。

ワイナリー1の周辺に広がる10haの自社畑では、シャルドネ（5.5ha：1992年導入、うち3haは育成中）、メルロー（3.5ha：1992年導入）、ピノ・ノワール（1ha：1992年導入）、ソーヴィニヨンブラン（1ha：2004年導入）、ピノ・グリ（0.5ha：2004年導入）、ゲヴェルツトラミネール（0.3ha：2004年導入）が栽培されている。これらの品種は、全てワインに醸造されている。この他、カベルネ・

第2表 東御市におけるワイナリー・ヴィンヤードの基本属性（2020年）

No.	類型	創業年	経営者の 出身地	経営者の 前職	ブドウ 面積 (ha)	ワイン生 産量 (本/年)	ワイン 平均価格 (円)	労働力（人）			栽培するワイン用ブドウ品種	その他の 農作物	観光対応			情報発信		備考			
								正社員	ボラ	バイト 手払い			カフェ	ショ ップ	収穫 ボラ	Web サイト	SNS				
ワイナリー	1	I	2003	東京都	エッセイスト 画家	10	25,000～ 30,000	4,867	30	多数	3	シャルドネ（2.5ha）、メルロー（3.5ha）、ピノ・ノワール（1ha）、ソーヴィニヨンブラン（1ha）、ピノグリ（0.5ha）、ゲヴェルツトラミネール（3ha）、カベルネソーヴィニヨン（0.1ha）、カベルネフラン（0.1ha）	野菜、ベリー、ハーブ、リンゴ	○	○	○	○	○			
	2	I	2010	千葉県	システム エンジニア	5.6	20,000	4,058	5～6	多数		シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、ピノ・ノワール、メルロー、カベルネソーヴィニヨンが主力、補助品種としてゲヴェルツトラミネール、ピノグリ、タナ、ガメ		○	○	○	○	○			
	3	I	2010	愛知県	ワイナリー 従業員	2.6	20,000	3,470	3			シャルドネ、ピノ・ノワールが主力、その他メルロー、カベルネ・フランなど、甲州、ブラッククイーンなど日本固有種も栽培		○	○	○	○	○			
	4	II	2014	東京都	システム エンジニア	1.5	8,600	N/A		N/A		カベルネフラン、メルロー、シュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン			○	△	○	○			
	5	I	2015	1と同じ	1と同じ	0	30,000～ 40,000	2,966	5	30		自社栽培なし			○		○				
	6	II	2017	埼玉県	ワイナリー 従業員	1	5,300	3,946	1		13	シャルドネ（0.2ha）、メルロー（0.2ha）、ピノグリ（0.6ha）			○				○	1より独立	
	7	II	2018	東京都	システム エンジニア	N/A	2,300	2,658		N/A		ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、リースリング、ピノ・ノワール、生食ブドウ						○	○		
	8	III	2018	埼玉県	医師 (現職)	1	2,000	N.A.	1			メルロー、ピノ・ノワール									
	9	II	2019	埼玉県	プロ スポーツ 選手	2.2	N/A	3,800	2			シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、ピノ・ノワール、メルロー、アルモノワール			○			○	○		
	10	II	2019	山梨県	ワイナリー 従業員	4	N/A	2,640	2			ピノ・ノワール、ガメ、シュナンブランなど	リンゴ						○*		
	11	III	2020	N/A	コンサル	N/A	N/A	2,700		N/A		シャルドネほか									
ヴィンヤード	12	I	1955	長野県	果樹園経営 (現職)	0.3	少数	3,000	3	10～15		巨峰（0.3ha）	生食 ブドウ リンゴ		○			○	○	2に委託醸造	
	13	II	2009	神奈川県	ワイナリー 従業員	0.6	200	3,780	1		3	ソーヴィニヨンブラン（0.4ha）、リースリング（0.2ha）	有機野菜 (2.6ha)			○		○	○	1に委託醸造	
	14	I	2010	神奈川県	医師 (現職)	2	2,000～ 3,000	4,028	1			ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテ、ピノブラン、ムニエ、ガメ				○		○	○	2に委託醸造	
	15	III	2012	大阪府	医師 (現職)	1.2	少数	2,750	1		3	シャルドネ（0.2ha）、メルロー（0.1ha）、ピノ・ノワール（0.25ha）、ソーヴィニヨンブラン（0.36ha）、リースリング（0.03ha）、ピノグリ（0.2ha）、プティ・ヴェルト（0.07ha）				△		○			
	16	III	2014	長野県	教育 サービス	N/A	400～500	N/A		N/A		メルロー								○*	5に委託醸造
	17	III	2016	千葉県	医師 (現職)	1.4	1,500	2,750	1		3	シャルドネ、メルロー、ピノ・ノワール、カベルネフラン、その他イタリア品種				△		○	○*	5に委託醸造	
	18	II	2016	千葉県	飲食業	1.5	未生産	N/A	1			シャルドネ（0.4ha）、ピノ・ノワール（0.08ha）、ピノグリ（0.5ha）、メルロー（0.4ha）、その他（0.2ha）	野菜、米					○	○	5に委託醸造	
	19		2011	埼玉県	酒販会社 営業	N/A	N/A	4,471		N/A		メルロー、シュナンブランほか	野菜						○	4,5に委託醸造	

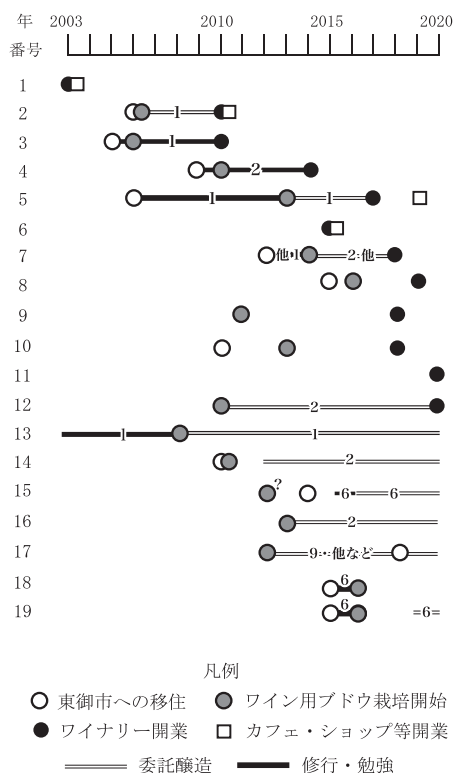
注）ヴィンヤード12 は果樹園経営が本業のため、類型化を行わなかった。ヴィンヤード19 は情報不足により類型化ができなかった。

注）ワイン平均価格は、千曲川ワインバレーオンラインショップWeb サイト（<https://winechapel.com/wineshop/>）に掲載された情報を元に算出した。ただしワイナリー11 は現地調査時に確認した販売価格、ヴィンヤード12 と17 は各経営体のWeb サイトの情報により算出した。なお、平均価格は赤ワイン、白ワイン、シードルの3種の1本当たりの価格を分析対象とし、2本セットやセール品などは分析から除外した。

注）観光対応のうち、○は対応、△は一部対応を示している。また、「収穫ボラ」は、収穫ボランティアとして観光客の受け入れに対応している経営体を示している。

注）情報発信のうち、無印の○は経営体のアカウント、* は個人アカウントでの発信を示している。

（聞き取り調査、NAGANO WINE Web サイト、各経営体のWeb サイト、各経営体のパンフレット、千曲川ワインバレーオンラインショップWebサイト、とうみワイン& ピアミュージアム掲示資料により作成）



第7図 東御市におけるワイナリー・ヴィンヤードの展開過程

注) ワイナリー・ヴィンヤードの番号は第2図に一致する。

注) 聞き取り調査によれば、この他、少なくとも2軒のヴィンヤードが市内に存在するが、詳細は不明。

注) 「委託醸造」「修行・勉強」の線の上に記載されている数字は、それぞれ委託醸造先、修行・勉強先となったワイナリーの数字が記載されている。「他」は東御市外のワイナリーを示している。

(聞き取り調査ならびにNAGANO WINEホームページにより作成)

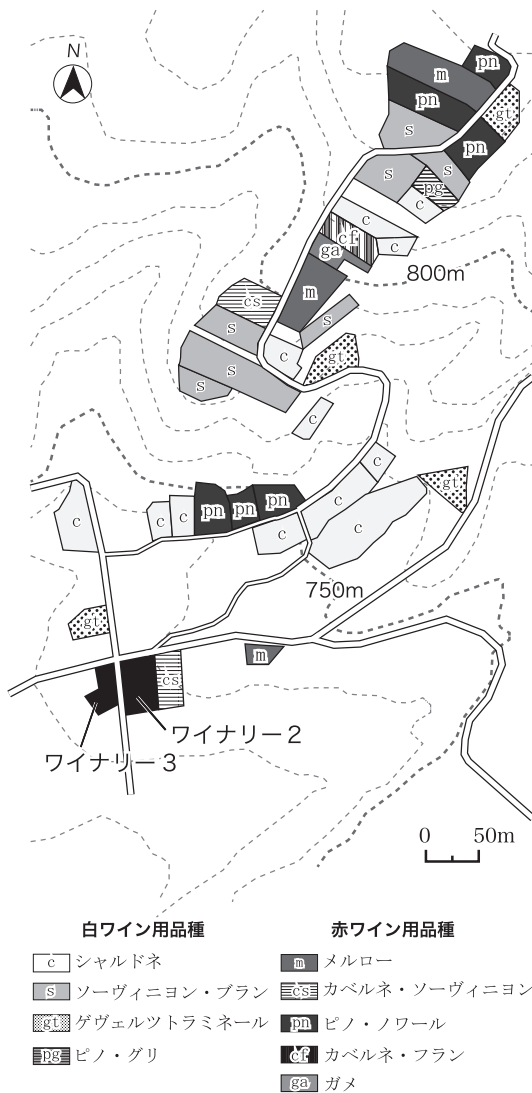
フラン (0.1ha: 2004年導入) とカベルネ・ソーヴィニヨン (0.1ha: 2004年導入) も栽培するが、標高が高く熟期が遅れることから、ブレンド用として少量のみが生産される。また千曲川右岸の粘土質土壌の地域にも畑を有しており、メルローが栽培されている。ワイナリー1では、千曲川の左岸と右岸の双方にメルローの畑を有しており、それぞれの土質を生かした、異なる2本のメルローワインを醸造している。

ワイナリー1では営業専門の社員を配置してい

ない。その理由に人件費の削減が挙げられる。そのため、東京で開催される試飲会やイベントにワインを出品し、そこを訪れたバイヤーとの交渉で販路を拡大している。自らワインショップや酒販店に出向いて積極的に売り込みに行くことは少ないという。今後の経営方針としては急速な経営規模の拡大を望んでおらず、地道に規模を拡大して「規模より質」に重きを置いた経営を目指しているという。

次にワイナリー2の事例である。ワイナリー2は2010年に開業した経営体で、年間20,000本 (15,000ℓ) ほどのワインを醸造している。労働力として6名の従業員を雇用しており、ブドウ栽培とショップ運営に従事している。自社畑は6ha所有しており、いずれもワイナリーに近い標高700~800mの傾斜地に分布している (第8図)。栽培品種は白ワイン用品種がシャルドネ (1.6ha: 2006年導入)、ソーヴィニヨン・ブラン (1.6ha: 2007年導入)、ゲヴェルツトラミネール (0.4ha: 2014年導入)、ピノグリ (少量: 2011年導入) の4種、赤ワイン用品種がメルロー (0.7ha: 2007年導入)、ピノ・ノワール (1ha: 2008年導入)、カベルネ・フラン (0.1ha: 2014年導入)、ガメ (0.1ha: 2016年導入) の4種である。主力品種はソーヴィニヨン・ブランである。当該品種は収穫が9月末と早期であり、収穫機械の導入が容易であることから栽培の手間がかかりにくい。さらに、世界的な知名度の高さも導入の理由であるという。ワイナリー2では「祢津御堂地区県営畑地帯総合整備事業」によって整備された県営畑を活用していく方針があるが、ここでもソーヴィニヨン・ブランの生産に力点を置くという。

原料ブドウの調達方式は、自社ブドウが90%、残りの10%が委託ブドウである。委託ブドウの割合が少ない理由として、経営者のB氏は「この人とじゃないとこの味が出ないということがある。生産の事情が分かったブドウしか買わない」と話しており、委託先への信頼感を重視している。なお、ワイナリー2ではヴィンヤード12で生産された巨峰を用いてワインの醸造を行っている。ヴィ



第8図 ワイナリー2における農地の分布と栽培品種（2019年）

注）地図中における総作付面積は6.0ha.

注）この他、東御市和地区（標高540m）に、カベルネ・ソーヴィニヨンの農地を所有している.

（ワイナリー2提供資料より作成）

ンヤード12の経営者であるY氏は東御市で長らく巨峰農園を経営したことから、巨峰のワインを作りたいと考えていたという。Y氏とB氏との間で交渉を続けた結果、両者の期待が合致したことで原料ブドウの供給体制が成立した。

ワインの出荷先は東京都が40%、長野県が

30%、その他が30%である。近年ではその他の割合が増加しているという。販売先は、酒販店が90%弱、直売が10%、インターネットでの販売は2%程度である。他のワイナリーと異なる点として、ワイナリー2では東御市とその周辺地域のコンビニエンスストアに自社製品を卸していることが挙げられる。ワイナリー2でも営業部門の社員を配置しておらず、基本的にはセールスにきた会社とのやりとりで販路を拡大している。

この他、ワイナリー2では、収穫期に収穫ボランティアを採用している。募集はインターネットで行い、全国各地から人材を集めている。収穫ボランティアの実態を明らかにするため、筆者らは2019年11月2日（土）の午前10時から行われた収穫作業にボランティアとして参加し、参加者にアンケートを配布して居住地、年齢、職業、滞在日数、交通手段、これまでの来訪回数、来訪目的、収穫ボランティアを知ったきっかけなどの項目を尋ねた。アンケートは筆者らを除いた全13グループ、24名から回収した。その結果を以下に示す。

参加者の居住地をみると、首都圏とその近県からが多数を占める。特に東京・神奈川・千葉・埼玉の1都3県からの参加者は17名（70%）にのぼった。基本属性をみると（第3表）、年齢は20歳代から70歳代までと幅広いが、30～40歳代が15名と、全体の62%を占めた。滞在日数は「日帰り」あるいは「1泊2日」と答えた者が大半であった。アンケート回収の際の聞き取りでは、軽井沢町ないし上田市に宿泊・滞在していると答えた者が多かった。来訪目的については、全員が収穫体験目的や、栽培技術の習得などの明確な目的意識をもって収穫ボランティアへの参加を決めていた。また、全員がインターネット上の情報の閲覧、あるいは知り合いの紹介によって収穫作業に参加していた。収穫ボランティアは「魅力的なワイナリーがある」ことや「ワイナリーが多数ある」ことを東御市の魅力として捉えているが、(ワインの)「値段が高い」ことや、「宿泊施設が少ない」こと、「交通不便」が問題点だと感じている（第4表）。

第3表 ワイナリー2における収穫ボランティアの属性（2019年）

	年齢・性別	職業	来訪回数	滞在日数	交通手段	目的	きっかけ
A	30代 MF	会社員	初めて	1泊2日	電車、レンタカー	収穫ボランティア	インターネット
B	60代 F	主婦	4回目以上	日帰り	新幹線、タクシー	収穫ボランティア	知り合い
C	50代 MF	会社員	4回目以上	1泊2日	新幹線、レンタカー、しなの鉄道、タクシー	収穫時期は体験のために来ている 収穫じゃない時にカフェでお酒飲みに行く	インターネット
D	40代 FFFF	会社員	初めて	1泊2日	電車、しなの鉄道、タクシー	ワインツーリズム 収穫ボランティア	知り合い
E	30代 FF	会社員	2回目	日帰り	バス、しなの鉄道、タクシー	ワイン好き	インターネット
F	40代 F 70代 M	主婦 元会社員	初めて	3泊4日以上	自家用車	テイスティング 収穫ボランティア	知り合い
G	20代 M	システムエンジニア	3回目	2泊3日	電車、タクシー	収穫ボランティア 経営者との交流 テイスティング	インターネット
H	40代 M 30代 F	会社員	初めて	1泊2日	自家用車	テイスティング あわよくば収穫ボランティアする	
I	30代 M	公務員	初めて	2泊3日	自家用車	収穫ボランティア	インターネット
J	30代 MF	小売販売	2回目	日帰り	自家用車	収穫ボランティア	インターネット
K	40代 F	農業	2回目	日帰り	歩き	ぶどう育ての勉強	知り合い
L	30代 F 20代 M	元ソムリエ	4回目以上	日帰り		ぶどう育ての勉強	知り合い
M	40代 F	会社員	初めて	日帰り	電車、タクシー	収穫ボランティア テイスティング ワイナリー巡り	知り合い

（アンケート調査により作成）

第4表 収穫ボランティアのワインツーリズムに対する意見（2019年）

	No	魅力的な点	不足している点
個人	1		値段が高い
	2		ワインツーリズムについて今聞いて初めて知った
	3	観光資源として捉えているところがいい	他にどこに行けば良いかがわからない
	4	魅力的なワイナリーがある 千曲川ワインバレー特区になっている	
	5	日本ワインの有名な地 ワイナリーが多数あり、比較・体験もできる	東御市特有のアピールがない
ペア	6	到着当日、まだよく知らない	ワイナリー2しか知らないこと
	7		ワインツーリズムはバスで行きにくい
	8	ワインツーリズムそのものが魅力的 ワインが美味しい	宿泊施設は少ない、レストランがもっとあった方がいい
	9		距離が遠い、車以外の移動手段があればいい 子供と年寄りのためでも、来やすい方法が欲しい
団体	10	千曲川ワインバレーが盛り上がっていただければ良いな と思っている	
	11	コンパクトにワイナリーがあって、巡りやすい	交通不便だし、タクシーの数が少ない 車がないから困る

注）なお、各類型内は、1人で来訪した「個人」、2人で来訪した「ペア」、2人以上で来訪した「団体」に分類した。
（アンケート調査により作成）

2）Ⅱ型

Ⅱ型は、労働力規模が1～3名程度と比較的小さく、ブドウやワインの生産に加えて、野菜栽培などを組み合わせながら、複合的な経営を指向する経営体である。Ⅱ型からは、2012年に独立してワイン用ブドウの栽培を開始し、2017年にワイナリーを設立したワイナリー6の事例と、千曲川ワインアカデミーを卒業後、2016年からワイン用ブドウと野菜の複合経営を行っているヴィンヤード18の事例を取り上げて検討する。

ワイナリー6の経営者であるF氏（1983年生まれ）は埼玉県の出身である。彼はA氏の執筆した

書籍に感銘を受けて本人を訪ねた縁で、2006年にワイナリー1に就職した。F氏は栽培技術や醸造技術を習得する中で、自身もワイナリーを開業したいという思いをもつようになった。そこで2012年に独立し、ワイナリー1にブドウを卸していた契約農家の「つて」により栽培用の土地を借り受け、自らワイン用ブドウの栽培を手がけるようになった。その後、2017年8月にはワイナリーを開業した。建設資金の調達にあたっては1口10万円のワイン会員制度を創設し、有志からの寄付を募った。2019年にはワイナリーに併設したカフェ・ショップを開業した。2020年現在では年間10,000

本（5,000ℓ）程度のワインを醸造しており、生産量は増加傾向にある。

ワイン用ブドウ畑の総面積は1.2haである。うち1haが植栽済みであるが、実際に栽培しているのは0.4ha（シャルドネ0.2ha、メルロー0.2ha）で、残りの0.6haには台木が植えてある。台木にはピノ・グリなど、冷涼な土地に向く品種を植えている。シャルドネとメルローは樹齢10年以上の畑を借り受けたため、F氏が一から植栽したのは台木の畑のみである。なお、2018年までは他の畑で野菜の生産も行っていたが、現在はワイン用ブドウの生産に特化している。この他、冬場の農閑期には土木作業の手伝いに出ることもあるという。

原料ブドウの調達方式は、自社ブドウが30%、委託ブドウが40%、買いブドウが30パーセントである。ワイナリー6ではI型の経営体とは異なり、小ロットの醸造が可能であり、規模の小さい生産者からの委託醸造も受け入れている¹⁵⁾。F氏は「どういう人に成長してもらいたいのか」を考えていると述べ、主として地域内の新規就農者、特に20～30歳代の熱意のある若年層が造ったブドウの醸造を受け入れている。さらにワイナリー6では、リスクマネジメントの観点から、自社畑のブドウ以外にもJAや個人的なつながりのある農家から醸造用のブドウを購入している。

ワインの出荷先は、長野県が60～70%、首都圏が20%、その他が10%である。県内では特に軽井沢への出荷が好調であり、高価格帯のワインでもよく売れるという。販売先は、直売が70%、酒販店が30%である。インターネットでの販売は行っていない。直売の方法としては、飲食店からの注文が多く、特に軽井沢の飲食店からの注文が多いという。F氏は「軽井沢が（販売先として）ベスト」と話しており、軽井沢への出荷に力を入れている様子が窺えた。

ワイナリー6では収穫ボランティアを募集していない。これはF氏の「できるだけいいワインを作りたい」という考えにより、収穫日を限定することが難しいためである。収穫や仕込み作業の時期（10～11月）には、気心の知れたワイナリー1

就業時代の後輩が手伝いに来てくれるという。

今後、ワイナリー6では醸造量の拡大を目指しているが、一方F氏は「そんなに大きいワイナリーをやりたいわけではない」という意識をもつ。「大量生産はしていない。売ることに困っていない」とも話しており、「少ないものをどう売っていけばいいのか、と考えたときに、地産地消がベストだ」と考えているという。そのため、地元の食材を組み合わせたカフェの運営にも力を入れ始めている。

次にヴィンヤード18の事例である。経営者のR氏（1982年生まれ）は神奈川県秦野市の出身で、学生時代からイタリアの食文化に興味をもち、特にワインに関心を持つようになった。卒業後は飲食店に就職し料理の腕を磨いていたが、途中で海外に渡航し、現地でワイン瓶詰めの仕事やブドウ畑での研修を行っていた。帰国後にワイン関係の就業機会を探していたところ、千曲川ワインアカデミーの開学情報を得て、東御市へと家族（妻、子）とともに移住してきた。2015年に千曲川ワインアカデミーの1期生として入学し、同時にJA子会社の信州うえだファームで2年間研修を行った。2016年には独立し、新規就農にあたり、国からの給付金を受けながら、ワイン用ブドウの栽培を始めた。

ワイン用ブドウ畑として保有する土地の総面積は2haで、ほとんどの畑が標高900～930mに位置している。これらの畑は、信州うえだファームの仲介により借り受けたものである。品種として、シャルドネ（40a）、ピノ・ノワール（8a）、ピノ・グリ（50a）、メルロー（40a）、その他（20a）を栽培している。全耕地にブドウを植栽しているわけではなく、徐々に生産量を増やすことを目標としている。2020年はピノ・グリとピノ・ノワールを合計300kg収穫しており、10月初旬から仕込みを行っている。醸造の際は少量の醸造であること、個人的な付き合いがあることを背景にワイナリー6に委託している¹⁶⁾。ブドウ以外では、ブロッコリーを70a程度、米を30a、杏とプラムを栽培している。ブロッコリーは主にJAに出荷しており、

無化学農薬の使用が特徴である。米は自身でパッケージングをして直売している。R氏は知識と経験を増やしながら、今後5年程度でワイナリーの開業を目指している。まずは2021年頃に直売所を開業し、杏とプラムのジャムを栽培することを考えているという。

3) Ⅲ型

Ⅲ型は、労働力規模が1名程度で、主に休日にワイン用ブドウの栽培やワインの醸造を趣味的に行う非常に小規模な経営体のことを指す。Ⅲ型からは、現職医師が経営するワイナリー8の事例をみていく。

ワイナリー8の経営者であるH氏（1961年生まれ）は、普段は東京都内にある医療機関で脳神経外科の専門医として勤務している。H氏は学生時代に留学したフランスでワインに触れたことで、ワインへの関心が高まった。また「定年後は農業をしたい」という思いがあり、各地でワインの収穫作業の手伝いなどを行っていた。50歳になった2011年に東御市内で土地を取得して、ワイン用ブドウの栽培を始めた。東御市で土地を取得した理由には、各地で収穫の手伝いをする中で東御市のワイナリー関係者との縁ができたことがきっかけであったという。さらに学生時代の「つて」で地元の不動産業者を紹介してもらったことで、土地を取得することができた。次第に栽培する畑の面積が増えてきたことから、2018年に酒類製造免許を取得し、ワイナリーを開業した。

ワイン用ブドウ畑として保有する土地の総面積は70a程度である。品種として、メルロー（25a）、ピノ・ノワール（40a弱）、リースリングとガメをごく少数栽培している。その他、シードル用のなしとりんごの栽培面積は合計20aに達する。ワイン用ブドウの栽培技術は主にインターネット上の情報を閲覧して身につけているという。現在、自社畑産のブドウから醸造したワインは成分分析のために販売しておらず、倉庫に保管している。一方で、近隣の他のヴィンヤードで生産されたブドウの醸造を請け負っている。将来的にはH氏自

身でショップを経営し、そこでワインを販売したいという。

労働力は基本的にH氏1名であるが、この他に1名程度の臨時労働力を毎年雇用しており、平日の畑の管理を委託している。臨時労働力の募集にあたっては、市内の飲食店の女将の人脈に基づいているという。

今後の経営に関して、H氏は、ブドウの苗木が高価であることから「あまり手は広げたくない」と話すものの、既述のように自身のショップを持ちたいという願望があり、自身にできる範囲で経営を発展させていくという意欲がみてとれた。

V 東御市における小規模ワイン産業の存立構造

これまでの分析結果を踏まえて、東御市のような新興産地における小規模ワイン産業の存立構造について考察する。特に、各経営体の経営の存立を規定する経営基盤と、経営を発展させるための経営戦略の2つの要素に着目して、それらの特性が経営の存立とどのように関係しているのかを検討する。

V-1 小規模ワイン産業の経営基盤

東御市における小規模ワイン産業の経営を規定する第1の条件に、気候・土地条件が挙げられる。冷涼な気温、年間の晴天率の高さ、降水量の少なさ（900～1000mm/年）は、高温多雨に弱く日本での生育が困難とされてきた欧米系品種の導入を容易にしている。実際に、多くの経営体が開業初期からシャルドネ、メルローなどを栽培している。さらに、水はけのよい火山灰土壌の扇状地や、栽培に適した土質の存在なども、質の高いワイン用ブドウを栽培するための基盤となっている。

一方、ワイン用ブドウは栽培限界高度が高いことから、ある程度高冷な土地でも栽培が可能である。さらに、世界的なクール・クライメイト・ワインのブームにより、高冷地での栽培が注目を集めている。事例とした田沢地区の場合、標高800m以上の領域で養蚕・工芸作物の衰退が不耕

作地の形成をもたらしており、それらを活用することでワイン用ブドウの栽培が可能となった。こうした農業的土地利用の動態は、農地の取得や栽培品種の選択という面で、各経営体の経営を規定する要素の一つといえよう。

第2の条件に、国や行政、JAなどの公的主体による支援が挙げられる。特に政策的支援の充実が小規模ワイン産業の立地を経営面で特徴づける最大の要素である。ワイン特区制度は、資本金の弱い新規就農者のワイン産業への参入を容易にしている。また、生活費の工面や設備投資にあたっては国の青年就農給付金制度や6次産業推進補助金の活用を図ることができる。農地取得に際しても、行政やJA、農業生産法人や農業関連組織の支援が有効に機能している。こうした重層的な支援の存在が、若い就農者や趣味的な農業を行う経営者のワイン産業への参入を容易にしている。

第3の条件に、経営者や従業員間のネットワークの存在が挙げられる。そもそも、東御市でワイン産業が開始したのは、小諸市のMワインと関係をもつA氏の存在が重要であった。またIVでみたように、各々の経営者や従業員は知人・友人関係にあり、繁忙期等を熟知している¹⁷⁾。この背景には、多くの経営者が黎明期に参入した経営者との関係をもつことや、「千曲川ワインアカデミー」の卒業生が次々に独立していることがある。このネットワークは、労働力の融通や醸造時の委託関係に活用されている。東御市のワイナリーやヴィンヤードの中には労働者が経営者1名のみという経営体もあり、繁忙期には労働力不足に陥ることがある。そこで、各経営体の従業員や経営者同士が、収穫期の農作業の手伝いや、農閑期の農地整備の作業で相互扶助的な労働力の融通を行っている。これらのネットワークを柔軟に活用することで、II型、III型のような相対的に規模の小さい経営体でも安定した経営が可能となっている。

第4の条件に、個々の経営者のワイン造りに対する高い意欲やこだわりが挙げられる。調査を行った経営者の多くは、大手企業の従業員としてではなく、「個人」としてワイン造りに取り組み

たいという思いをもって就農していた。このような意欲やこだわりの存在は、小規模経営の根底にある要素として位置付けられる。

第5は、東御市の立地条件である。東御市は高級避暑地・別荘地として知られる軽井沢町に近接する点が重要である。本稿でも、軽井沢町のレストランへワインや野菜を出荷することで経営を成り立たせているワイナリーがみられた。また、軽井沢町に滞在する観光客を収穫ボランティアとして活用する例もみられた。軽井沢町との近接性は、ワインを嗜好する高い社会階層の観光客や居住者を消費者として取り込みやすいことにつながっていると考えられる。次に、より広域なスケールでみると、大消費地である東京都に近接している点も重要である。少量生産の高品質のワインは、その価格帯ゆえスーパーマーケットでの販売が見込めず、大都市や地方都市の高級ワインショップへと出荷される。本稿でもI型の経営体が、東京都内の高級ワインショップへと出荷していた。東御市は、高級ワインを嗜好する消費者に近接した立地条件にあり、顧客を獲得しやすいという点も、小規模ワイン産業の存立を規定する経営基盤の一部と考えられる。

V-2 小規模ワイン産業の経営戦略

それでは、各経営体は以上のような諸条件をどのように利活用して、あるいは克服しながら経営を持続的に発展させているのだろうか。本節では東御市の小規模ワイン産業の経営戦略にみられる特徴とその背景を考察する。

まず全類型にみられる特徴として、経営者の多くが経営の小規模性を大きな問題として捉えておらず、小規模であっても質の高い「こだわり」のワインを生産しようとしていることが挙げられる。彼らはワインの安易な大量生産や多くの来訪者による急速な観光地化を望んでおらず、農業経営も中長期的な期間で発展させることを目指している。このような「こだわり」の存在は、小規模ワイン産業に従事する経営体の経営戦略を下支える要素として位置付けられる。

経営戦略の特徴は、ワインの販売戦略に表れている。多くのワイナリーでは、栽培品種や醸造方法などを工夫することで、付加価値の向上に努めている。さらにスーパーマーケットへの出荷を行うワイナリーは少なく、高級ワインショップや一部の酒販店など、限られた販路へと出荷する傾向が強い。ワインの価格帯も高級である。この要因に、個々の経営体で生産するブドウや、醸造するワインの量が少ないことが挙げられる。経営の安定化のためには、ワインの付加価値を高めざるを得ないのであろう。加えて東御市周辺ではもともとワインを消費する文化が根付いておらず、販路が限られることも関係していると考えられる。ただし、販路の限定により、消費者にとってはワインの入手が難しくなる。このことが、東御市産ワインの希少価値を高めている側面もあると推察される。

他方、個々の経営者の意欲や「こだわり」が、東御市の小規模ワイン産業全体の魅力を高めている側面があると考えられる。複数のワイナリー・ヴィンヤードの並立は、結果的に東御市全体として提供可能な商品やサービスの選択肢が広がるため、集積地としての魅力を高めやすい。したがって経営の小規模性は、むしろ他産地とは異なる東御市独自のアピールポイントとして利活用することが可能なのである。

一方で、Ⅴ-1で検討したような諸条件が経営の足かせとなる場合もある。その例が、ワインツーリズム発展の難しさである。既述のように、経営者は行政やJAなどの協力を得ながら徐々に農地を取得する。しかしそれは地権者の事情を反映して偶発的に成立するため、面的な農地の取得が難しい。このような土地取得の偶発性は、徒歩圏でのワイナリーの集積を困難にしている。さらに農地の面的取得の難しさは、経営の短時間での大規模化を阻害している側面もある。東御市では周遊バスやタクシーの運行を行い、問題の解決にあたっているが、あくまでも「実証実験」段階であり、今後の見通しは不明である。

最後に、以上のような経営戦略をもつ経営者の

存在と東御市の立地条件との関係を考える。東御市は長野県の中でも関東地方に近接した立地条件にあり、このことが大都市圏からの新規就農者を誘引する上で有利に働いたと考えられる。さらに、東御市におけるワイン用ブドウ生産の歴史の浅さが、ワイン造りへの高い「こだわり」をもつ、起業家精神の豊かな移住者を惹きつけたと考えられる。このことは、大手資本に経営の主導権がある伝統的ワイン産地にみられるような「企業」と「契約農家」といった関係によらない、個々の経営者の意欲やこだわりに基づいた経営を後押しする一因になったと考えられる。

Ⅵ おわりに

本稿では、小規模ワイナリー・ヴィンヤードの新規開業が相次ぐ長野県東御市において、各経営体がいかなる経営を行い、ワイン産業が存立しているのかを検討してきた。その際、経営体の経営を規定する経営基盤と、経営体を選択する経営戦略の2点に着目して考察を行った。

東御市では1991年のA氏の移住とワイン用ブドウの栽培開始、そして2003年のワイナリー1の開業をきっかけにワイン産業が発展し、2008年のワイン特区制度の制定以降に小規模ワイナリー・ヴィンヤードの開業が相次いだ。近年では2015年の広域ワイン特区指定や、「千曲川ワインアカデミー」の開業などによって、ワイン産業はますます発展している。

小規模ワイナリー・ヴィンヤードの経営基盤には、①気候・土地条件、②公的主体による支援、③経営者・従業員間のネットワークの存在、④経営者の意欲・こだわり、⑤東御市の立地条件が挙げられる。これら諸条件に対応する経営戦略として、Ⅰ型の経営体では、気候・土地条件を生かして多様な品種のブドウを栽培し、5つの条件を巧みに活用しながら経営を発展させている。Ⅱ型の経営体では、特に公的主体の支援や人的ネットワークを特に活用して経営負担を軽減するとともに、野菜生産の組み合わせや、顧客の多い軽井沢

への出荷で経営の安定化を図っている。Ⅲ型の経営体は副業的にワイン産業に携わっており、経営者の意欲・こだわりに基づいた経営の色が強い。

小規模経営を支える根底的要素には、経営者自身が経営の小規模性を大きな問題として捉えず、ゆるやかに経営を発展させることを目指していることが挙げられる。以上に挙げたような経営基盤と経営戦略が結びつくことで、小規模ワイン産業が存立しているといえよう。

先行研究では、ワイン産地の存立と発展に関して、農村空間の商品化（菊地ほか、2016; 矢ヶ崎、2016）などの社会的要因や、交通システムの発達などの外的要因（斎藤、2004）、原産地呼称に代表される制度的要因（竹中、2009; 斎藤、2010）の影響が強調される傾向があった。それらに対して本稿では、経営者の経営戦略とそれを規定する経営基盤の双方に着目して詳細な分析を行った。その結果、経営者が経営の急速な拡大を望んでいないこと、様々な地域条件や制度を巧みに活用して経営を存立させていること、自らの「こだわり」を効果的に訴求できるような経営戦略をとりやすいことなどを明らかにできた。また、複数の経営体が並立することで、結果的に地域全体の魅力の向上につながることが示唆された。このことは、ワイン生産や農村居住にあこがれた新規就農者の地域への定着と、彼らのこだわりや情熱が

もたらすワイナリーと生産地域の発展といった、カナダで見られるようなワインを核とした農村振興のしくみ（菊地ほか、2016）が、日本の地方農山村地域でも認められることを意味している。

地方農山村地域では、過疎化や農業の衰退などを背景に、特産品を生かした6次産業化が地域振興の方策として重要視されている。本事例は上記のような問題に対して、個々の経営者や行政など複数の主体が関わり合うことによって、地域農業の新たな核を創出しようとしている萌芽的事例として位置付けられる。しかし、こうした方策があらゆる地域で地域振興に結びつくかどうかは熟考の必要がある。なぜならそれは個々の地域条件や経営体の経営戦略に規定される側面が大きいからである。東御市の場合、東京圏への近接性やワイン用ブドウ産地としての歴史の浅さなどの特有の地域条件が、小規模ワイン産業の発展にあたり有利に働いたと考えられる。「成功例」とも捉えられる地域振興の事例を無批判に称揚して受容していくのではなく、各々の地域がおかれた状況を冷静に捉えて分析した上で、最善の方策を考えていくことが求められる。本稿では小規模ワイン産業の存立構造の分析に主眼をおいたため、ワインを活用した地域振興の内実まで分析を行うことができなかった。それらの検討は別稿に委ねたい。

本研究にあたり、東御市役所6次産業化推進支援室の担当者様、とうみワイン&ビアミュージアム様、東御市のワイナリー・ヴィンヤードの経営者の皆様に多大なるご協力を賜った。記して感謝申し上げます。本稿は、賀・封・白・章が分担して図表を作成し、鈴木が文章の執筆と土地利用図の製図を行った。その上で、全体の調整を全員で行った。

【注】

- 1) 本稿では、「経営体」をワイン生産に携わる事業体の総称を指すと定義する。東御市の場合、生産から醸造までを一貫して行うワイナリーと、原料ブドウの生産のみを行うヴィンヤードの2つが経営体として挙げられる。
- 2) 日本国内で最古のワイン産地として知られる山梨県甲州市の年降水量は1121.6mm、年日照時間は2147.9時間（気象庁データ）であることから、他産地と比較しても、東御市はワイン用ブドウ栽培を行う上で優れた気候条件であることがわかる。
- 3) 日本ワイナリー協会 Webサイト (<https://www.winery.or.jp/basic/knowledge/>)（最終閲覧日：2020年11月29日）

- 4) 国税庁資料「国内製造ワインの概況」(平成30年分)より。
- 5) 東御市産業経済部農林課提供資料より。
- 6) 東御市6次産業化推進室提供資料より。
- 7) N農場は東御市内で水田や酪農を経営する農業生産法人で、1996年に法人化した。N農場の経営者は東御市の出身である。ワイナリー2の経営者であるB氏は「N農場ワインプロジェクト」に参画する形で東御市でのワイン用ブドウ生産を開始した。永井農場Webサイト FARMER's JOURNAL (<https://nagaifarm.co.jp/magazine2/2015/10/vol13.php>) (最終閲覧日：2020年11月29日)
- 8) NAGANO WINE Webサイト (<http://www.nagano-wine.jp/special/winery/363/>) (最終閲覧日：2020年11月29日)
- 9) ワイナリー1での聞き取り調査による。なお、C氏は2008年11月に東御市議会選挙に立候補し、得票数1位(1,101票)で当選している。2008年～2016年までの2期8年、市議会議員として活躍しており、東御市政に参画した。
- 10) NAGANO WINE Webサイト (<http://www.nagano-wine.jp/special/winery/1067/>) (最終閲覧日：2020年11月29日)
- 11) ワイナリー1への聞き取り調査による。
- 12) 果樹の発芽不良の通称のこと。
- 13) 田上(2009)によると、長野県の主要な醸造用ブドウ産地におけるブドウの栽培標高は、当時最も高い塩尻市桔梗ヶ原においても730m程度であった。このことから、東御市における醸造用ブドウの栽培標高は県内で最も高い部類に位置することがわかる。さらに、甲府盆地など、他の主要産地においても700m程度が栽培限界であることが述べられている。
- 14) 標高が高い場所や、海からの影響が強い沿岸部などの冷涼な産地で造られるブドウで醸造されたワインの総称のこと。キレのある酸味とミネラルを有し、風味が濃くエレガントな味わいが特徴である。冷涼産地のブドウは温暖産地のブドウと比べて有機酸が保持されやすいが、糖度の蓄積が遅い。したがって収穫時期が遅くなる。一方でワインの口当たりに影響を与えるフェノール化合物の成熟は気温差に影響を受けることなく進む。したがって収穫日における成熟は樹上時間の長い寒冷産地の方が進むため、風味が濃くなる。クール・クライメイト・ワインの主要品種には、ピノ・ノワールがある。
- 15) I型のような比較的規模の大きいワイナリーでは、小ロットの醸造を受け入れていないという。
- 16) R氏は千曲川ワインアカデミーの卒業生のため、ワイナリー5の醸造設備を優先的に利用できる。しかしワイナリー5の醸造タンクは量が大きく、少量の醸造を受け入れない。そのため、個人的な付き合いがあり、少量醸造を受け入れているワイナリー6に醸造を委託している。
- 17) 各経営体での聞き取りによれば、毎週木曜日に東御ワインクラブの会合があり、経営者間の交流を深める場として機能している。他にも個々の経営者同士で飲食を伴う会合を行うことが多く、将来展望や農作業の実情について語り合う場となっているという。

【文 献】

- 伊賀聖屋(2017)：能登地域におけるワイン専用種ブドウの供給体系の生成。経済地理学年報，**63**，115-135。
- 内山幸久・近藤敬・岡田登・山下太一・高橋純・中田紀昌・亀井啓一郎(2003)：長野県東部町における巨峰栽培の性格。地域研究，**44**，1-12。
- 菊地俊夫(1983)：甲府盆地におけるワインの生産形態と生産組織。経済地理学年報，**29**，88-105。
- 菊地俊夫・兼子純・田林明・仁平尊明(2016)：カナダ・ブリティッシュコロンビア州のバンクーバー島カウチンバレーにおけるワイナリーの発展にみる農村空間の商品化。地理空間，**9**，115-129。
- 小林孝一(1965)：加工資本と原料ブドウ生産地の発展構造－塩尻市の実態把握を中心に－。経済地理学年報，**10**，45-55。
- 齊藤由香(2004)：スペインにおけるワイン醸造業の発展過程とその地域的差異。地学雑誌，**113**，62-86。

- 齊藤由香 (2010) : スペイン・ワイン産業における原産地呼称による製品差別化. 地学雑誌, **119**, 69-83.
- 佐々木博 (1984a) : 桔梗ヶ原のブドウ栽培. 地域調査報告, **6**, 119-128.
- 佐々木博 (1984b) : 山形県のブドウ栽培とワイン業. 人文地理学研究, **8**, 181-199.
- 鈴木富之・山本敬太・山崎恭子・呉羽正昭 (2007) : 甲州市勝沼町における観光ぶどう農園とワイナリーの地域的特徴. 地域研究年報, **29**, 63-79.
- 田上善夫 (2009) : 中央日本における醸造用ブドウ栽培と気候変動について. 富山大学人間発達科学部紀要, **4**, 83-105.
- 竹中克行 (2009) : 産地の制度的認定が促すスペインワイン産業の質的転換 - 生産者の事業展開にみる地理的呼称制度の二面性 -. 経済地理学年報, **55**, 65-83.
- 玉村豊男 (2013) : 『千曲川ワインバレー - 新しい農業への視点 -』 集英社.
- 玉村豊男 (2018) : 『村の酒屋を復活させる - 田沢ワイン村の挑戦 -』 集英社.
- 土田慎一郎 (2019) : 長野県東御市におけるワイン産業の展開. 2019年度日本地理学会秋季学術大会発表要旨集, 105. https://www.jstage.jst.go.jp/article/ajg/2019a/0/2019a_105/_pdf/-char/ja (最終閲覧日: 2020年11月29日)
- ディオーン, R. 著, 福田育弘訳 (1997) : 『ワインと風土 - 歴史地理学的考察 -』 人文書院. Dion, R. (1990) : *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*, Paris: Payot.
- ディオーン, R. 著, 福田育弘・三宅京子・小倉博行訳 (2001) : 『フランスワイン文化史全書 - ぶどう畑とワインの歴史』 国書刊行会. Dion, R. (1959) : *L'histoire de la vigne et du vin en France*, Paris: Clavreuil.
- 則藤孝志 (2019) : 福島県におけるワイン産地の形成に向けた課題と方向. 商学論集, **88**(3), 15-30.
- 蓮見よしあき (2013) : 『ゼロから始めるワイナリー起業』 虹有社.
- 丸山浩明 (1987) : 浅間山南麓斜面における農業的土地利用の垂直的分化. 地理学評論, **60**, 643-666.
- ラシヴェール, M. 著, 幸田礼雅訳 (2001) : 『ワインをつくる人々』 新評論. Lachiver, M. (1998) : *Par les champs et par les vignes*, Paris: Fayard.
- 矢ヶ崎典隆 (2016) : カナダ・ブリティッシュコロンビア州オカナガンバレーのケローナ地域におけるワインツーリズム. 地理空間, **9**, 131-145.
- Hall, C. M., Sharples, L., Cambourne, B., and Macionis, N. (2009) : *Wine tourism around the world*. London, Routledge.
- Hall, C. M. (2013) : *Wine, food, and tourism marketing*. London, Routledge.
- Saito, Y. and Takenaka, K. (2004) : Development of wine industry in Spain: Three pioneer regions in commercial wine production. *Geographical Review of Japan*, **77**, 241-261
- NAGANO WINE Webサイト. <http://www.nagano-wine.jp/> (2021年1月15日最終閲覧)

