

令和 7 年 3 月 3 1 日

令和 6 年度 余市町地域おこし協力隊 実績報告書

余市町地域おこし協力隊員
ガストロノミーツーリズム支援員
黒須 祥

1. ツーリズムの実施

株式会社 Yoichi Resort の支援業務として、以下の内容について企画打ち合わせから実施等の支援業務に参加しました。また、支援業務外として町外からのお客様のアテンドも実施いたしました。

1－1. 自治体国際化協会 食を通じた地域のプロモーション・交流事業(FAM ツアー事業)

8 月 31 日～9 月 3 日に余市町内で実施された一般財団法人自治体国際化協会（クレア）の FAM ツアー事業における企画打ち合わせ、事業所様との調整、招聘者対応、ラフェト会場でのアテンドのほか、招聘者（海外の旅行会社）への余市の魅力を発信するツアーの対応をいたしました。



1－2. ひぐち君オンラインサロン 収穫体験ツアー

10 月 19 日～21 日に木村農園で実施された髭男爵ひぐち君のオンラインサロン 木村農園収穫体験ツアーの企画設計から当日対応を担当いたしました。



1－3．観光庁 地域観光新発見事業

冬のワイナリーを巡る 余市スノーハイク&ウィンターガストロノミーツーリズムの補助事業として、スノーハイク実施までの企画管理、および Yoichi LOOP での日本橋蛇の市様とのコラボディナーにおける地場食材とワインのペアリングから報告までを担当いたしました。また、同事業内でのプロモーションとして、ウェブサイト作成および動画作成を行いました。ウェブサイトおよび動画は以下サイトにて公開中です。

<https://yoichiresort.jp/yoichi-wgt/>



1－4．町外業務店様、業界関係者様のアテンドの実施

東京、大阪、札幌を中心とした業務店様（主に飲食店やホテル）の町内ワイナリーや事業所様等へのアテンドを実施しました。

2．余市産のワインや食材の紹介・導入推進

ニセコや札幌の業務店様を中心に、町内産ブドウを使用したワインや食材のご案内、導入推進を行いました。社名記載をご了承いただいた事業所様を以下に掲載いたします。

その他、札幌、ニセコ、東京を中心に九州を含め 15 社様を越える事業所に余市町内産ブドウを使用したワインのご導入をいただきました。ニセコで外国人の別荘建設や来日をお手伝いしているデベロッパー様での採用もあり、幅広い事業社様からご要望があることが伺えます。

多くの業務店様は余市町のワインは手に入らないというイメージを持っておられますが、手に入るワインがあること、手に入るワインに非常にハイクオリティのワインがあること、それらをプレゼンテーションすることで即ご導入に至る業務店様が散見されました。

プレゼンテーションでは活動経費を活用してワインを購入し、そのワインをテイスティングしていただくことでより説得力のあるプレゼンテーション、プロモーションを実施することができました。

2－1．ニッコースタイル NISEKO HANAZONO 様

12月15日にニセコ花園地区に開業したオークラ・日航系列のホテル。テイスティングを含めた打ち合わせを実施。キャメルファーム、木村農園産のワインが採用。

2-2. 山郷 様

小樽銭函にできた新規のヴィラ。宿泊のお客様用セラーに地元のワインを置きたいとのご相談からご担当者様とテイスティングを実施。キャメルファームのスパークリング 2 アイテムが採用。

2-3. シャレーアイビー ひらふ 様

2024-2025 冬季のグラスワインのご相談よりテイスティングを実施。キャメルファームのピノノワール、木村農園のケルナーが採用。

2-4. ヴィラルピシア レストラン 様、および山翠ニセコ 様

2024-2025 冬季のワインのご相談で木村農園のケルナーが採用。2025 夏季の採用についても検討中。

2-5. Park90 様

コロナ前からご導入いただいている SETSU NISEKO 内のワインバー。コロナ明けの需要を見込み、キャメルファームのピノノワール 2 アイテムとスパークリングが採用。



3. RIEDEL ワイングラス テイスティングセミナー

ワインを飲む上で、ワインのポテンシャルを最後の最後に最大限に引き出すアイテムがワイングラスであり、その特性やグラスのポテンシャルを知ることによって余市町の文化レベルの底上げができると考えています。

11月にリーデル青山本店で実施された研修に参加させていただき、その研修内容から余市町では2度目となるグラステイスティングセミナーの立案・企画に携わり実施に至りま

した。前回は叶わなかった余市町産のワインテイスティングを実施するに至り、3月5日にエルプラザ2Fにて開催されたセミナーには25名余りの方々にご参加いただきました。



4. ワイン会の実施

道産牛と道産ワインを合わせるワイン会の企画に関してご相談をいただき、10月に北広島で実施された道産牛と余市産ワインのペアリングワイン会の企画を行い実施しました。当日は札幌近郊を中心に25名の方にご参加いただきました。余市町産のワインに初めて触れる方もおられたほか、道産牛とのペアリングの相性が非常に良く、多くの参加者がワインのクオリティの高さに感銘を受けてお帰りになりました。

他にも少人数でのワイン会を何件か開催したほか、来年度にもご相談をいただいているため、今後も余市町のガストロノミー情報発信の一環として時間を作っていく予定です。



5. 余市産天然塩構想

ワイン、海産物、豚肉など、屈指の食材がありガストロノミー文化の成長が甚だしい余市町ではありますが、調味料が存在しないことを道外の方からお話を頂戴しました。

目の前に広がる美しい余市ブルーの海水から天然塩を精製することの可能性を検討しました。国内の塩の専門家に状況を問い合わせたところ、20年前より製塩を行っている宮崎県延岡市の小規模製塩所 道の駅北浦の製塩所をご紹介いただき、北浦の製塩における運営管理や経営状況について詳細をヒアリングする視察を実施しました。天然塩を精製するために海水を炊くエネルギー源が化石燃料に頼っていることから、薪炊きとすることで解決の目途が立つこと、また近隣では薪炊きの製塩所が高付加価値、高単価で事業を行っていることなどをご紹介いただきました。余市や仁木に広がる林業と組み合わせること、またエネ

ギーコストを抑えながら如何に減価償却費とバランスを取るかで実現可能な道を模索していく考えです。



6. 余市ビール PB 企画

2025 年夏に六本木に開業予定のラグジュアリーレストランより他にはない商材を探したいとのご要望をいただきました。リタファーム様へ相談したところ、余市ビールを PB として生産する話となり、この 3 月末で企画が形となりました。3 月末のテイスティングを踏まえて 2025 年 5 月の商品化を予定しております。



ノンフィルターでやや白濁した金色のクリアな色調、香りは柑橘や針葉樹のようなボタニカルなニュアンス、程よい苦みと爽やかな味わい。一般的なゴールデンエールよりも苦みが強く、ピルスナー寄りのゴールデンエールクラフトビールが完成しました。

レストラン他、母体会社が運営する商業施設などで販売を予定しております。お客様の感触や売行きによって来年度は生産量や商品数を拡大する予定です。

7. 未利用魚活用

一般社団法人の企画で全国ホテルチェーンの未利用魚活用企画に参加することについて、2025 年 3 月より検討・調整をはじめました。条件が合う企画であれば同じく協力隊の水産業支援員 蔓木さんと協力し、余市町の水産業発展とガストロノミー文化の発信の一環として企画を形にすべく取り組んでいく予定です。

8. 不動産の取得

地域おこし協力隊のつながりでいただいたご縁で、余市町内に不動産を取得するに至りました。まだまだ企画段階ではありますが。この物件を民泊として改装し、ガストロノミーツーリズムの一環として余市町の振興に貢献したいと考えております。