

---

# 信州ワインバレー構想 グレードアップ版 2020

---



令和2年12月

長野県

# 目次

---

<b>第1章 はじめに</b>	3
1. 構想策定の背景と趣旨	3
2. 信州ワインバレー構想	3
3. 目指す姿	4
4. 信州ワインバレー構想の体系・推進体制	5
<b>第2章 長野県におけるワイン産業の現状</b>	7
1. ワイナリーの立地	7
2. ワイン用ぶどうの生産量とワインの醸造量	9
3. ワイン特区（構造改革特区）	11
4. ワイン用ぶどう及びワインの評価	12
5. ワインの消費	14
<b>第3章 施策の展開</b>	15
1. ワイン産地の形成	15
1-1 新規参入	15
(1) 県・市町村・民間事業者が連携した入門者支援	
(2) ワイン用ぶどう栽培への参入支援	
(3) ワイナリー開業に向けた支援	
1-2 ぶどう栽培	16
(1) 栽培技術指導者の育成と指導力向上	
(2) ワイン用ぶどうの栽培に係る試験研究・情報の共有と活用	
(3) 農地の条件整備、集積	
(4) 栽培施設・機械への資金支援	
(5) オーダーメイド型の支援	
1-3 ワイン醸造	17
(1) 醸造技術に関する支援	
(2) 学術研究機関との連携	
(3) ワイナリーの経営・施設等整備への支援	
(4) オーダーメイド型の支援	
1-4 地域内連携の推進	18
(1) ワインバレーの形成	
(2) 地域ワインバレーの活動強化	
(3) 産業間連携	
1-5 窓口の明確化	20
(1) 窓口の設置と周知	
2. プロモーション	21
2-1 認知度向上	21
(1) 県内でのイベントの開催と支援	

(2) 県外でのイベントの開催と支援	
(3) インターネットによる発信の充実	
(4) 多様なニーズに対応したプロモーション	
(5) プロモーションツールの制作	
(6) 信州首都圏総合活動拠点（銀座 NAGANO）等の活用	
(7) メディアへの PR	
2-2 消費拡大	23
(1) 商談会の開催	
(2) 県内取扱店舗の拡大	
(3) ワインをお店に持ち込む仕組み（BYO：Bring Your Own）の検討	
(4) 多様な商品戦略によるファンの獲得	
3. ワインをコンセプトにした観光地域づくりの推進	24
3-1 観光地域づくりの基盤の形成	24
3-2 地域観光資源の活用	24
3-3 地域産業との連携	24
4. 価値の向上	25
4-1 長野県原産地呼称管理制度（NAC：Nagano Appellation Control）と酒類の 地理的表示（GI：Geographical Indication）	25
(1) 酒類の地理的表示（GI）の速やかな導入	
(2) 消費者への認知度向上	
(3) ワイナリーの参加促進	
4-2 原材料への産地表示の推進	25
4-3 ワイン文化	26
(1) ワインと食	
(2) ワインと工芸	
(3) 異分野との連携	
4-4 環境との共生	26
(1) 醸造廃棄物の循環活用の検討	
(2) 環境に配慮した栽培の検討	
<b>第4章 構想実現のための体制</b>	<b>27</b>
1. 推進組織	
2. 事業の推進	
<b>第5章 10年後の数値目標</b>	<b>28</b>
1. ワイン産地の形成	
2. プロモーション	
3. ワインをコンセプトにした観光地域づくりの推進	
4. 価値の向上	

# 第1章 はじめに

---

## 1. 構想策定の背景と趣旨

長野県は、気候や土壌がワイン用ぶどうの栽培に適しており、日本を代表する良質なワイン生産県として、国内外の専門家・愛好家からの評価が高まってきました。

ワイン産業としては今なお発展が続いており、信州ワインバレー構想を策定した平成25年3月からの7年間でワイナリーの数は2倍以上に増加し、各ワイナリーにおいて多様なワインが生産されています。また、ワイン用ぶどうの栽培を希望する者も依然として多数おり、遊休農地や不耕作地の利用促進にもつながっている一方、栽培に適した農地や高品質な苗木の需給が逼迫するなど、新たな課題も表面化してきました。

県内のワイン産業は、ワイナリーの集積が進み、多様なワインが生産される中で、地域内の飲食業・観光事業者等との有機的な連携が萌芽し、経済的波及効果を広げつつあります。更に、各種メディアや観光プロモーションなどにおいても「ワインバレー」が取り上げられるなど、各方面から大きな注目を集めています。

こうした現状を踏まえ、「信州ワインバレー構想推進協議会」は、令和元年6月に開催した総会で、本構想のグレードアップを決議し、「信州ワインバレー構想グレードアップ検討会議」を立ち上げました。検討会議では、関係者の意見を集約しながら、構想の深化を図るとともに新たな取り組みを加味した、構想の「グレードアップ版」を策定することとしました。

本構想は、当初の構想策定時から変化してきた情勢を踏まえた新たな振興策を示すことで、長野県産ワインのブランド力向上とワイン産業の振興を促進し、ひいては長野県の発展にも寄与することを目的としています。

## 2. 信州ワインバレー構想

世界のワイン産地は谷地形に広がることから、ナパ・バレー、ソノマ・バレー（アメリカ）、ハンター・バレー（オーストラリア）などと称され、「バレー」＝「谷地」という本来の意味を超え、「ワイン産地」という意味も持ちつつあります。そこで、各地でワイン用ぶどうやワインの生産が盛んな本県を「信州ワインバレー」とし、栽培から醸造、販売、消費にわたる振興策「**信州ワインバレー構想**」を策定するなかで 地域の特性に配慮した振興を図っていきます。

また、長野県産ワインのプロモーションにあたっては、「信州ブランド戦略<sup>※</sup>」に基づき国内で産地をアピールする場合は「信州」、ワインの呼称は世界を意識して「NAGANO WINE」とします。

※信州ブランド戦略…信州ブランドコンセプトの下に、継続的に信州ブランドを磨きあげ、発信していく県民運動

### 3. 目指す姿

**美しい風土のなかで  
高品質なワインと香り高い文化を育む  
信州ワインバレー  
— 世界が恋する、NAGANO WINE —**

日照時間が長く、水はけの良い丘陵地に広がる美しいワイン用ぶどうの畑。遥かに名峰と呼ばれる山々が連なり、鳥の声や水の音が響く風土「信州」に数多くのワイナリーが立地し、独自の技術とこだわりを持つ人々が、土地の味〈テ・ロワール〉を十分に引き出したワインを醸す。

そうしたワインは海外のコンクールでも高い評価を受け、「NAGANO WINE」としてブランドを確立していく。

高い品質を誇るワインとワインにまつわる食や工芸などが一体的に結びつき、ワインを楽しむ文化が人々の暮らしに息づき、その美しい文化に憧れて県内外から多くの人々が訪れる。

それが、「信州ワインバレー構想」の目指す姿です。

本構想は平成 25 年(2013 年) 3 月からの約 10 年の計画期間を想定し、以下の方向性でブランド化を推進します。

生産：長野県産のワイン用ぶどうを使用したワインの醸造を推進する

品種：評価が高い欧州種を中心に増産を図る

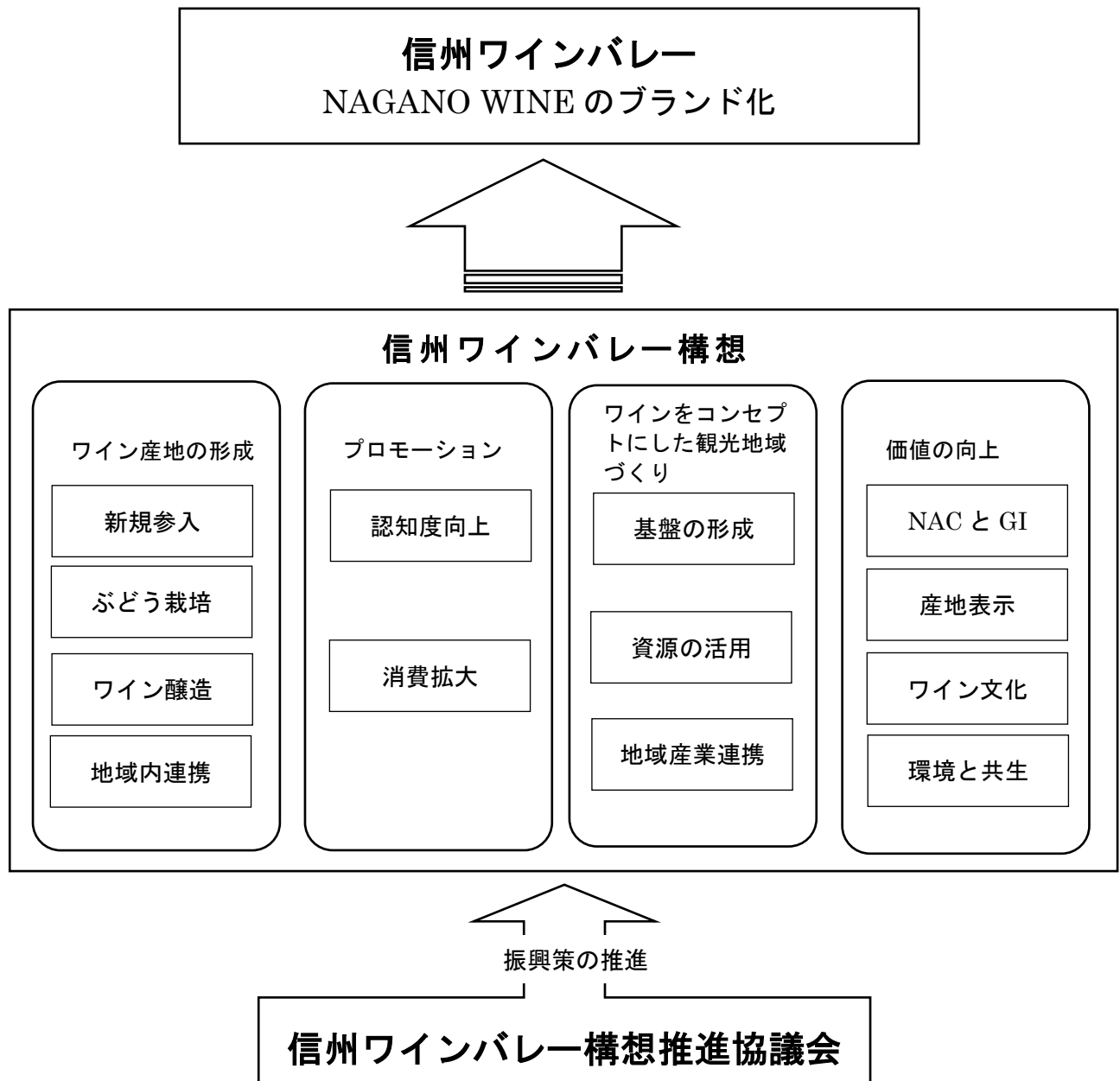
品質：大量生産・大量消費ではなく、高品質な NAGANO WINE としてブランド力を高める

地域：地域内のワイナリーや商業施設、観光地などが連携し、特色あふれるワインバレーを形成し、観光と連携して発信していく

消費：県内ではワイン文化の定着を目指して消費拡大に力点を置き、大都市圏ではブランド力の向上と定着を目指して販売促進活動を実施していく

#### 4. 信州ワインバレー構想の体系・推進体制

信州ワインバレー構想は、以下の体系のもと、ワイン用ぶどうとワインの産地としての「信州ワインバレー」と、「NAGANO WINE」のブランド化を図っていきます。そして、構想の実現のために、産学官協働で平成 25 年(2013 年) 6 月に設立した「信州ワインバレー構想推進協議会」を中心に、ブランド化の推進を図っていきます。



※ NAC : 長野県原産地呼称管理制度 (Nagano Appellation Control)  
GI : 地理的表示 (Geographical Indication)

### 【ワイナリーの役割】

消費者に親しまれる安全・安心かつワイナリーのこだわりが生む高品質なワイン生産を行うとともに、自然に恵まれた信州らしい景観づくりや多様な産業と連携した経済活動の主体としての役割を担います。

国内外の市場動向や消費者ニーズを的確に把握し、ワインの消費拡大とブランド化を進めるとともに、飲食・宿泊・交通等の観光サービス事業者と連携して、地域経済の好循環と活性化に貢献することが期待されます。

### 【飲食・宿泊・交通等観光サービス事業者の役割】

飲食・宿泊事業者は、積極的に NAGANO WINE を消費者や観光客などへ提供し、地域内消費に波及する役割を担います。

交通や旅行関係事業者は、ワイナリーやワインショップなどを観光ルートに組み込むことで、観光客等に豊かな暮らしの付加価値となるサービスを提供し、誘客の促進を担います。

### 【商工団体の役割】

小売酒販店、土産物店などでは、積極的に NAGANO WINE を取り扱うとともに、消費者や観光客へ NAGANO WINE の魅力を発信します。また、商工会、商工会議所においては、ワイナリーがその地域の中核事業者となるための経営支援等を通じて地域経済社会の活性化につながる役割を担います。

### 【ワイン用ぶどう生産者、農業生産組織等の役割】

ワイン用ぶどう生産者、農業生産組織等は、良質なワイン用ぶどうの栽培することで、高品質な長野県産ワインの礎となる役割を担います。

また、都市住民とのふれあいや体験などワイナリーとの連携による活動を行うことで、農業への理解促進と農地の保全活動が期待されます。

### 【市町村の役割】

地域の特性を活かした産業として、地域のワイン用ぶどうの栽培とワイン醸造、またワインの販売・消費が促進され、地域の産業維持と発展に導くファシリテーターとしての役割を担います。

### 【学術研究機関の役割】

大学や民間試験研究機関等は、県や市町村等と連携を図りながら、ワイン用ぶどうの品種特性の研究などにより、栽培技術や醸造技術の向上支援を担います。

### 【消費者・県民の役割】

本県の豊かな自然環境に育まれた NAGANO WINE の魅力を理解し、愛飲することで日常生活が豊かになることが期待されます。

また、ワイン関連イベントへの参加や観光先として訪ねるなど、ワイナリーと積極的なふれあいにより地域内消費を促進し、ワインを取り巻く産業の活性化を通じて持続可能な地域社会づくりの一翼を担います。

### 【県の役割】

この構想の実現に向けて、ワイナリーと地域の産業間の連携を促進するとともに、NAGANO WINE のブランド化を促進し、世界に認められるワインを機軸とした地域づくりに努めます。

## 第2章 長野県におけるワイン産業の現状

### 1. ワイナリーの立地

長野県内には 61 場（令和2年(2020年)9月現在）のワイナリーが営業しています（ワイン用ぶどうを使用して日本ワインを醸造しているメーカー）。

日本アルプスワインバレー 《11 場》	千曲川ワインバレー 《29 場》
<p><b>【大町市】</b> ○うさうさのプチファーム、○ノーザン・アルプス・ヴィンヤード、○Vin d'Omachi Ferme36</p> <p><b>【池田町】</b> ○DOMAINE HIROKI</p> <p><b>【安曇野市】</b> ○あづみアップルスイス村ワイナリー、 ○安曇野ワイナリー、○ル・ミリュウ</p> <p><b>【松本市】</b> ○大和葡萄酒四賀ワイナリー、○山辺ワイナリー</p> <p>○Gaku Farm</p> <p><b>【山形村】</b> ○大池ワイン</p>	<p><b>【飯綱町】</b> ○サンクゼールワイナリー</p> <p><b>【中野市】</b> ○たかやしろファーム</p> <p><b>【小布施町】</b> ○小布施ワイナリー</p> <p><b>【高山村】</b> ○ヴィニクローブ、○カンティエーナ・リエゾー、 ○信州たかやまワイナリー、○ドメーヌ長谷、 ○マザーバインズ長野醸造所</p> <p><b>【須坂市】</b> ○楠わいなリー</p> <p><b>【長野市】</b> ○西飯田酒造店</p> <p><b>【坂城町】</b> ○坂城葡萄酒醸造</p> <p><b>【青木村】</b> ○ファンキーシャトー</p> <p><b>【上田市】</b> ○シャトー・メルシャン椀子ワイナリー</p> <p><b>【東御市】</b> ○アルカンヴィーニュ、○アトリエ・デュ・ヴァン、 ○ヴィラデストワイナリー、○カーヴハタノ、 ○ツイヂラボ、○ドメーヌナカジマ、○ナゴミ・ヴィンヤーズ、○はすみふあーむ、○リュードヴァン、 ○496 ワイナリー、○LES VINS VIVANTS</p> <p><b>【立科町】</b> ○たてしなアップルワイナリー</p> <p><b>【小諸市】</b> ○アンワイナリー、○ジオヒルズワイナリー、 ○テール・ド・シエル、○マンズワイン小諸ワイナリー</p>
桔梗ヶ原ワインバレー 《17 場》	
<p><b>【塩尻市】</b> ○アルプス、○井筒ワイン、○いにしへの里葡萄酒、 ○丘の上幸西ワイナリー、○桔梗の里ワイナリー、 ○霧訪山シードル、○サンサンワイナリー、 ○サントリー塩尻ワイナリー、○塩尻志學館高校、 ○信濃ワイン、○シャトー・メルシャン桔梗ヶ原ワイナリー、 ○ドメーヌ・スリエ、○林農園、 ○ベリービーズワイナリー、○DomaineKOSEI、 ○Kido ワイナリー、○VOTANO WINE</p>	
天竜川ワインバレー 《4 場》	
<p><b>【伊那市】</b> ○伊那ワイン工房</p> <p><b>【宮田村】</b> ○本坊酒造マルス信州蒸溜所</p> <p><b>【松川町】</b> ○信州まし野ワイン、○VINVIE</p>	



### 【桔梗ヶ原ワインバレー】(塩尻市)

全国的に知られた産地である塩尻市桔梗ヶ原。老舗のワイナリーを中心に、新規の小規模ワイナリーも増えつつある地域です。日本のワイン産地の先進地として、ナイアガラ、コンコードを中心に醸造する一方で、寒冷地では栽培が難しいとされていたメルローの栽培研究を重ね、県内に根づかせた先駆けであり、それをもとにメルロー、シャルドネなどの欧州系の品種を植えてきた経緯があります。温暖化により近年特にワイン用ぶどうの栽培に適した気候になってきています。

塩尻市内のワイナリーでは、共同でのイベント出店・開催、アンテナショップの出店などを行う動きもあります。なかでも循環バスでワイナリーをめぐる「塩尻ワイナリーフェスタ」には多くの観光客が訪れ、産業としての発展・定着が進んでいます。

平成26年(2014年)には塩尻市が「塩尻ワイン大学」を開講し、ワイナリーへの新規参入に向けた支援体制を整え、また、同年には構造改革特区<sup>(※)</sup>である「桔梗ヶ原ワインバレー特区」の認定を受けました。小規模な新規ワイナリー設立の環境が整ったことで、新規参入が一段と増加しています。

(※)構造改革特区については本章「3. ワイン特区(構造改革特区)」を参照

### 【日本アルプスワインバレー】(松本市、安曇野市、大町市、池田町、山形村、朝日村などの市町村)

松本から安曇野に産地が広がるエリア。長野県内のぶどう栽培の発祥の地を有するなど、古くからぶどう栽培が盛んな地域です。ワイン醸造に関しても当初はナイアガラ、コンコード、デラウェア、巨峰など、生食用のぶどう中心に始まりましたが、現在では欧州系の品種にも取り組んでいます。また、現在でも、ジュースやその他の果実酒を製造するところもあります。

日照時間が長く水はけが良いことからワイン用ぶどうの栽培適地とされることも多く、各ワイナリーと契約するワイン用ぶどうの畑が点在しています。また、桔梗ヶ原ワインバレーのワイナリーとの連携によるイベントの開催なども行われています。

平成26年(2014年)に山形村が「信州山形ワイン特区」の認定を受けたことを皮切りに、平成30年(2018年)には、安曇野市、大町市、池田町が共同で「北アルプス・安曇野ワインバレー特区」の認定を受け、更に令和元年には、松本市、山形村、朝日村が山形村の特区を継承する形で「信州松本平ワイン・シードル特区」の認定を受けるなど、小規模ワイナリー設立への機運が高まり、特区を活用したワイナリーが次々と誕生しています。

### 【千曲川ワインバレー】

(小諸市、東御市、千曲市、長野市、須坂市、中野市、立科町、青木村、長和町、小布施町、飯綱町、上田市、坂城町、高山村などの市町村)

降水量が少なく日照時間が長い気候と、水はけの良い土壌の質がワイン用ぶどうの栽培に適しているエリア。近年、個人経営のワイナリーが増加しつつあり、さらなる開業も予定されています。欧州系品種の栽培に適しているといわれており、メルロー、シャルドネのほか、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワールなどの栽培も増えつつあります。そのなかで中堅のワイナリーでは新規就農里親制度の活用、委託醸造への協力などで新規参入者の支援が進められています。坂城町では、町がワイン用ぶどうの農地を確保し、新規参入を受け入れる動きが進んでいます。

平成20年(2008年)に東御市が県内で初となる「とうみ sun ライズワイン・リキュール特区」の認定を受け、以後平成23年(2011年)には高山村が「信州高山ワイン特区」を、平成25年(2013年)に坂城町、平成26年(2014年)に上田市、平成27年(2015年)に小諸市と、特区の認定が相次ぎました。更に、平成27年には、上田市、東御市、小諸市、千曲市、立科町、青木村、長和町、坂城町の8市町村が共同で県内初の広域特区となる「千曲川ワインバレー(東地区)特区」、平成30年(2018年)には飯綱町が「飯綱ワイン・シードル特区」の認定を受け、小規模ワイナリー設立に向けた環境

が整ってきました。更に同年、東御市内で民間事業者により新規参入者向けの講座が開設され、その卒業生によるワイナリー開業が相次いでいます。この地域は、県内でもワイン産地としての勢いがある地域となっています。

また、「千曲川ワインバレー（東地区）特区」構成市町村が「千曲川ワインバレー特区連絡協議会」を設立し、8市町村合同のイベントを開催するなど、バレー内での連携体制が強化されつつあります。

#### 【天竜川ワインバレー】（伊那市、飯田市、原村、中川村、宮田村、松川町、下條村などの市町村）

中央アルプスと南アルプスの間を流れる天竜川により形成された河岸段丘と支流河川による扇状地は、水はけが良いことから、古くから果物の産地として知られています。

シャルドネ、メルローなどの欧州系のワイン用ぶどうのほか、山ぶどう系のヤマ・ソービニオンや山ぶどうなど、日本の固有品種を用いたワイン、りんごを使ったシードルなど、多彩な商品が造られています。

ワインやシードルを振興するため、この地域でも構造改革特区の認定が相次いでいます。平成28年(2016年)に松川町が「南信州松川町りんごワイン・シードル特区」、下條村が「下條村果実酒特区」を、平成29年(2017年)に飯田市が「南信州飯田果実酒特区」、平成30年(2018年)に伊那市が「信州伊那ワイン・シードル特区」の認定を受けました。新たなワイナリー等の開設に向けた条件が整いつつあります。

## 2. ワイン用ぶどうの生産量とワインの醸造量

ワインの醸造量は、大手ワイナリーが立地する神奈川県、栃木県、古くからの産地である山梨県が圧倒的に多く、長野県内での醸造量は全国5位の4.0%（H30 国税庁統計情報課税出荷数量）ですが、国産ぶどうを国内で醸造した「日本ワイン」の醸造量は、山梨県に次ぐ全国第2位で23.8%を占めます（H30 国内製造ワインの概況）。長野県は、近年、醸造に用いるぶどうの生産量が全国1位（H29 農林水産省特産果樹生産動態等調査）で、県内のワイナリーでは高い比率で県内産ぶどうを使用し、その土地ならではの個性あるワインを醸造しているほか、県外でも長野県産ワイン用ぶどうが多く使用されています。

（単位：kℓ）

順位	国内製造ワイン		日本ワイン	
	都道府県	醸造量	都道府県	醸造量
1位	神奈川県	54,193	山梨県	4,766
2位	栃木県	31,944	<b>長野県</b>	<b>3,447</b>
3位	山梨県	24,968	北海道	2,537
4位	岡山県	6,012	山形県	1,105
5位	<b>長野県</b>	<b>4,299</b>	岩手県	602
6位	北海道	3,194	新潟県	411
7位	千葉県	2,641	岡山県	282
8位	静岡県	1,605	宮崎県	262
9位	山形県	1,268	栃木県	227
10位	愛知県	630	大阪府	221
	その他	3,971	その他	1,817
	計	134,725	計	15,677

国内におけるワイン醸造量

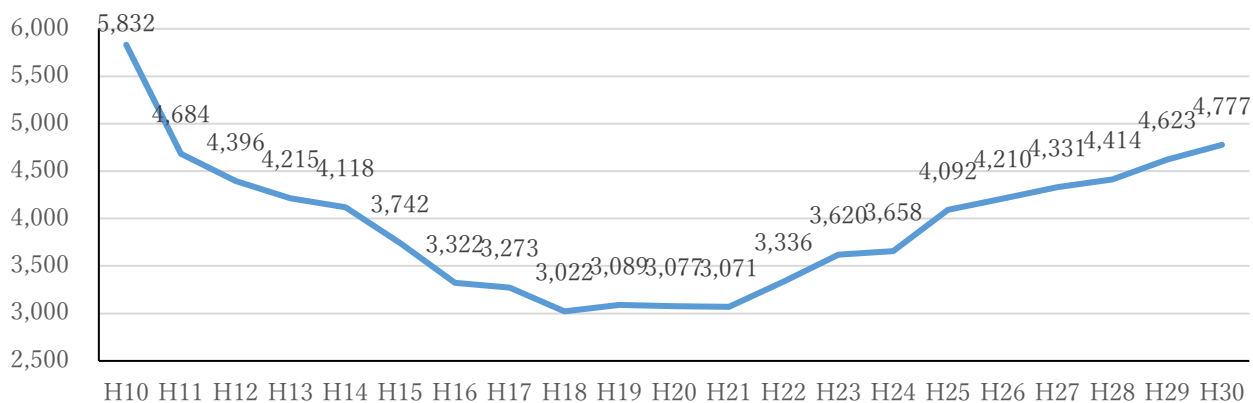
（国税庁：国内製造ワインの概要（平成30年度調査分））

醸造量は、ワイン用ぶどうの畑の成熟、ワイナリーの増加などにより堅調に増加しています。また、近年オープンしたワイナリーのほか大手ワイナリー等による日本ワインの醸造量の増加も見込まれることから今後も更に増加していくものと考えられます。

(単位：t)

順位	都道府県	生産量	順位	都道府県	生産量
1位	長野県	6,773	7位	島根県	264
2位	山梨県	5,513	8位	新潟県	238
3位	北海道	1,393	9位	大分県	204
4位	山形県	1,054	10位	石川県	203
5位	宮崎県	446	その他		607
6位	岩手県	409	全国計		17,104

都道府県別醸造向けぶどう生産状況  
(農林水産省：H29年度特産果樹生産動態等調査)



(国税庁：果実酒の課税出荷状況 単位：kℓ)

### 3. ワイン特区（構造改革特区）

県内の市町村では、経済の活性化のために地域の特性に応じた規制の特例を可能にする「構造改革特区」を複数の市町村が導入しています。現在、認定されている特区では、酒類製造免許に係る最低製造数量基準6kℓが、域内の原料を使う場合、2kℓに引き下げられ、より小規模な事業者も酒類製造免許を受けることが可能になっています。また、特定農業者（農家民宿や農園レストラン等、酒類を自己の営業場において飲用に供する旅館、飲食店等を営む農業者）は最低製造数量基準が適用されず、酒類製造免許が受けられます。

これにより、新たな地域ブランドの創出や、地域の農業や観光をはじめとした各種産業の活性化につながることを期待されます。

また、平成27年(2015年)に千曲川ワインバレー（東地区）特区により初めて広域のワイン特区が誕生し、広域的な原料の供給が可能になりました。その後、県内では、他地域でも広域特区が誕生しています。

#### ワイン特区認定済の市町村

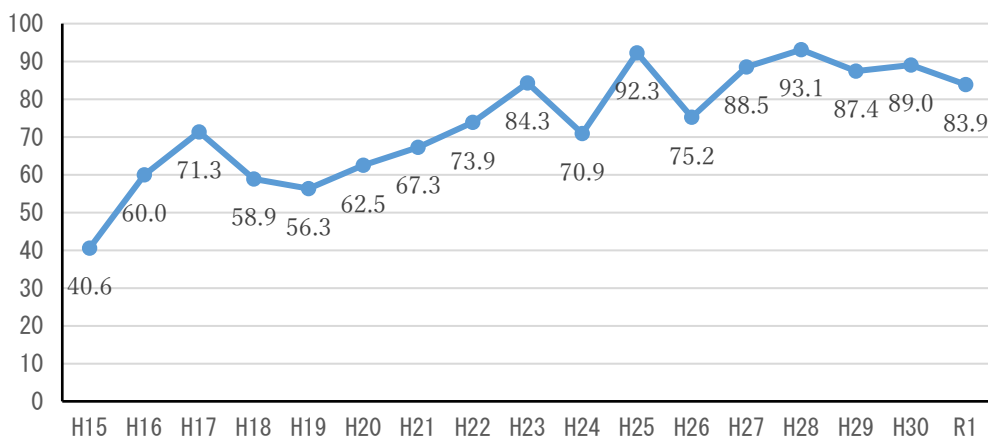
- 高山村**：信州・高山ワイン特区（平成23年6月認定）
- 塩尻市**：桔梗ヶ原ワインバレー特区（平成26年6月認定）
- 上田市・小諸市・東御市・千曲市・立科町・青木村・長和町・坂城町**：  
千曲川ワインバレー（東地区）特区（平成27年6月認定）
- 松川町**：南信州松川町りんごワイン・シードル特区（平成28年3月認定）
- 下條村**：下條村果実酒特区（平成28年6月認定）
- 飯田市**：南信州飯田果実酒特区（平成29年12月認定）
- 大町市・安曇野市・池田町**：北アルプス・安曇野ワインバレー特区（平成30年3月認定）
- 伊那市**：信州伊那ワイン・シードル特区（平成30年8月認定）
- 飯綱町**：飯綱ワイン・シードル特区（平成30年8月認定）
- 松本市・山形村・朝日村**：信州松本平ワイン・シードル特区（令和元年12月認定）
- 中川村**：中川村ワイン特区（令和2年8月認定）
- 原村**：八ヶ岳西麓原村ワイン特区（令和2年12月認定）

#### 4. ワイン用ぶどう及びワインの評価

長野県では、県産農産物と農産物加工品のブランド化を推進することを目的として、農産物の価値を従来の「大きさ・色・形」などではなく、「栽培方法・生産方法」などに求め「長野県で生産・製造されたもの」を自信と責任を持って消費者にアピールする「長野県原産地呼称管理制度」を平成14年度(2002年)に創設し、平成15年(2003年)4月からワインの原産地認定を開始しました。

制度創設により、消費者の信頼感だけでなく生産者の意識も醸成され、ワイン用ぶどうの品質および醸造技術が向上し、創設当初は46%だった認定率は、令和元年度(2019年)には83.9%にまで上昇しています。

また、本制度で認定されたワインは、国際会議等で参加者に振る舞われるなど、長野県産ワインに注目を集め、評価を高める一助となっています。



長野県原産地呼称管理制度におけるワインの認定率：%

ソムリエ、酒販店などの有識者の間では、長野県産のワインやワイン用ぶどうの評価が高まりつつあり、各ワイナリーが出品する国内外のワインコンクールにおいても上位の賞を受賞するなど、確かな実力を持ちつつあります。

山梨県で開催される日本ワインコンクールにおいては、長野県原産地呼称管理制度認定ワインをはじめ、長野県内のワイナリーが生産するワインが、毎年金賞を獲得しているほか、長野県で栽培されたワイン用ぶどうを使用して他県で醸造されたワインも金賞を受賞しており、ワイン用ぶどうの品質の高さも評価されています。

		令和元年	平成30年
出品数	全国	788	787
	県内ワイナリー	127	127
入賞数 (金銀銅 奨励計)	全国	351	328
	県内ワイナリー	73	61
	県外ワイナリー	278	267
	うち県産ぶどう 使用ワイナリー	13	17
金賞 受賞数	全国	21	22
	県内ワイナリー	5	3
	県外ワイナリー	16	19
	うち県産ぶどう 使用ワイナリー	2	2
長野県順位 (金賞受賞数)		2位	2位
全国の金賞受賞状況	1位	山梨 8品	1位 山梨 11品
	2位	長野 5品 (欧州赤2・白2、 国内改良等赤1)	2位 長野 3品 (欧州赤2・白1)
		山形 5品	山形 3品
	4位	埼玉 静岡 島根 1品	4位 北海道 埼玉 石川 広島 大分 1品

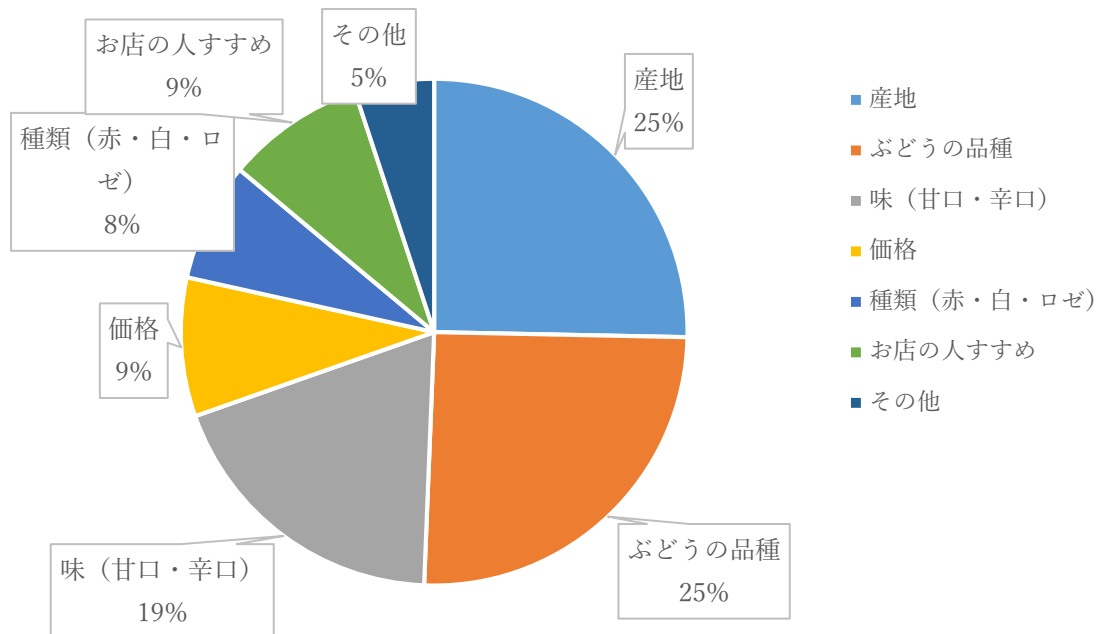
		平成29年	平成28年
出品数	全国	726	694
	県内ワイナリー	131	111
入賞数 (金銀銅 奨励計)	全国	315	283
	県内ワイナリー	65	57
	県外ワイナリー	250	226
	うち県産ぶどう 使用ワイナリー	14	19
金賞 受賞数	全国	26	24
	県内ワイナリー	7	3
	県外ワイナリー	19	21
	うち県産ぶどう 使用ワイナリー	3	4
長野県順位 (金賞受賞数)		2位	2位
全国の金賞受賞状況	1位	山梨 14品	1位 山梨 15品
	2位	長野 7品 (欧州赤4・白2、 極甘口1)	2位 長野 3品 (欧州赤1・白2)
	3位	北海道 埼玉 新潟 富山 大分 1品	3位 山形 2品
			4位 青森 埼玉 大分 熊本 1品

※ 令和2年は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により日本ワインコンクールは開催中止

(長野県：日本ワインコンクールにおける NAGANO WINE 等の受賞状況まとめ)

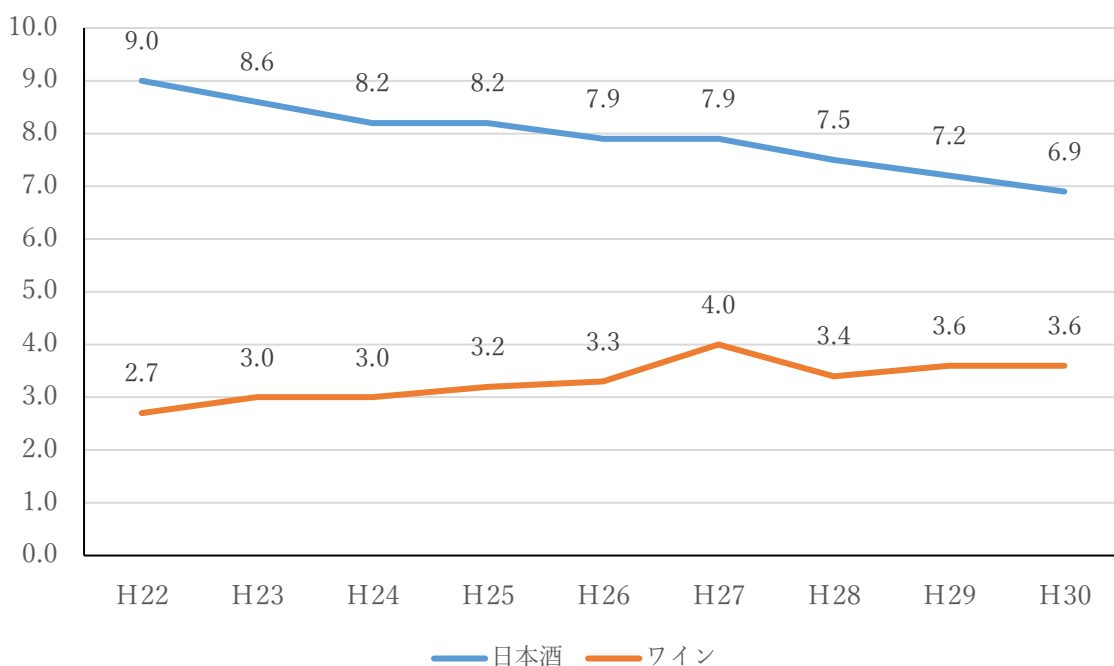
## 5. ワインの消費

長野ワインをテーマとしたオンラインセミナーで、県内外の約 80 人を対象にウェブアンケートを実施したところ、ワインを購入する際に特に重視するポイントは、「産地」と「ぶどうの品種」が多く、次いで「味（甘口・辛口）」となっており、こだわりを持って買い求めている人が多く、産地の特性を活かしたワイン造りに対する期待が高まっていると言えます。



(長野県：信州地酒サミット 2020「ワインの会」アンケート調査)

また、果実酒の一人当たり消費量は、日本酒やビール等、他の酒類が減少する中で増加傾向にあり、長野県内では、平成 23 年(2011 年)の 3.00/年から、平成 30 年(2018 年)には 3.60/年まで増加しました。今後、長野県産のワインの消費を伸ばすためには、品質と認知度を高めていく必要があります。



(国税庁：成人 1 人当たり年間消費数量 単位：0)

## 第3章 施策の展開

---

長野県と、ワイナリーや酒販店、飲食店、宿泊施設のほかワインに係る民間企業が一体となり、まずは長野県を屈指のワイン産地とする一方で、ワイナリーの経営規模や経営形態のほか地域内にある産業の内容に応じたプロモーション、また、さらなるブランド力の向上に向けた付加価値の醸成などを実施し、ワインを長野県の大きな魅力のひとつに位置づけていきます。

### 1. ワイン産地の形成

ワイン用ぶどうの生産者、ワイナリー、その他の地域産業、公共団体などを含め、地域が一体となって高品質なワインを生み出す「ワインバレー」を形成していきます。

#### 1-1. 新規参入

長野県産ワインをより振興していくためには、地域の雇用や観光などを担うことのできる個性あるワイナリーが増えていくことが必要です。構想策定後、長野県でワイナリーを開業したいという数多くの希望に応じて官民が新規参入希望者や参入間もない者に対する支援体制を整えてきました。今後、官民の連携を更に強め、新規参入希望者を、ワイン用ぶどうの栽培からワインの醸造、販売など、ワインに係る総合的な知識を持ち、ワインバレー構想の理念を共有するワイナリー経営者に育てていく体制を確立することが求められています。

##### (1) 県・市町村・民間事業者が連携した入門者支援

ワイナリーの開業には、ワイン用ぶどう栽培のほか、醸造、農地、資金、販路の確保など多くの知識が必要であることから、県・市町村・民間事業者が連携の上、長野県内でワイナリーを開業しようとする意欲のある新規参入希望者にワイナリー開業に必要な基礎知識を習得する場を提供するとともに、その後の段階に応じた支援の拡充を図ります。

○ワイナリー経営に必要な基礎的に必要な知識をトータル的に学べる講座を開講

##### (2) ワイン用ぶどう栽培への参入支援

新規就農希望者に対して熟練農業者が、栽培・経営技術の指導や農地確保などの支援をする「新規就農里親制度」を活用し、就農を支援していきます。

○ワイン用ぶどう栽培里親登録農家を増やし、研修受入体制整備

○ワインアカデミー修了者を里親研修などへ誘導し、就農を支援

##### (3) ワイナリー開業に向けた支援

県・市町村・民間事業者が協力し、ワイナリーの開業に向けた、より実践的な支援の充実を図ります。

○里親ワイナリー研修等による実践的な醸造研修

○ワイナリーによる委託醸造を通じた実践的研修



## 1-2. ぶどう栽培

高品質なワイン生産のためには、栽培に適した農地の確保や新規就農者向けの支援に加え、ワイン用ぶどうの栽培技術の向上等、次の段階の支援が必要となっています。

また、ワイン用ぶどうの苗木供給は、苗木業者や市町村等の協力により、苗木増産体制が整い、供給量が需要量を満たしました。今後は、評価の高い欧州系品種の栽培を推進するとともに、品種や品質等の細分化された需要に見合った苗木の供給を目指します。

### (1) 栽培技術指導者の育成と指導力向上

ワインの品質はワイン用ぶどうの品質によるところが大きく、ぶどう栽培は地域の気象条件や栽培環境の影響を大きく受けるため、地域の抱える課題を的確に把握して技術指導に反映させることが重要です。

- ワイン用ぶどう栽培の技術支援を円滑に進めるため、農業農村支援センター、JAなどの技術者の育成と指導力向上
- 農業農村支援センターを中心に農業関係試験場、病虫害防除所などと連携した栽培技術指導、気象災害や鳥獣害対策などに係る情報提供
- ワイン用ぶどう栽培初心者に対する栽培技術習得研修会を地域ニーズに沿って実施

### (2) ワイン用ぶどうの栽培に係る試験研究・情報の共有と活用

長野県産ワインの品質を向上させるためには、ワイン用ぶどう栽培を担当する部門とワイン醸造を担当する部門とが密接に連携して試験研究に取り組む必要があります。また、ワインの品質は地域の気象条件や栽培環境の影響を大きく受けるため、地域のワイナリーやワイン用ぶどう生産者などと連携して試験研究を進めることが重要です。

平成29年(2017年)には、県内のワイナリーやワイン用ぶどう生産者が情報を共有し、技術を研鑽し合う、NAGANO WINE 栽培情報プラットフォームが構築されました。

また、民間事業者を中心として、栽培部門に気象観測装置の設置及び気象データの収集・蓄積をする独自の動きが始まっています。

- 主要品種の生産安定技術の研究
- 病虫害防除技術に関する研究
- 品質・収量など優秀品種の県内における適応性の研究
- 現地と連携した品種の選定
- ワイナリーとワイン用ぶどう生産者の情報共有による栽培技術向上
- ほ場への気象観測装置の設置による気象条件・栽培状況のデータベース化

### (3) 農地の条件整備、集積

ワイン用ぶどうの栽培には、栽培適地でのまとまった農地の確保が重要です。また、確保にあたっては、荒廃農地の活用や水田を畑地化する検討も必要です。

- 人・農地プランの策定に合わせ、担い手への農地集積、耕作条件の整備を支援する補助事業（事業内容・採択要件など）についての情報提供と事例紹介
- 県、市町村などによる農地の基盤整備に向けた事業計画の策定と実施への支援（担い手の明確化、担い手への農地の集積を盛り込んだ事業計画の策定）
- 市町村農業委員会、長野県農業開発公社などによる農地の確保、集積の支援

#### (4) 栽培施設・機械への資金支援

ワイン用ぶどうの栽培には、ぶどう棚等、作業場、スピードスプレーヤ、草刈り機などの施設や機械が必要となります。そのため、補助事業や制度資金を活用した施設・機械の整備への支援を行います。

- 補助事業や融資制度を活用した資金支援

#### (5) オーダーメイド型の支援

地域ごとに、県の窓口や市町村などの関係機関と連携しオーダーメイドの支援を実施します。

- ワイン用ぶどう生産者やワイナリーからの相談に対して、それぞれの相談内容に応じて関係機関が相互に連携し、解決に向けた支援を実施

### 1-3. ワイン醸造

県内では、個性豊かで多彩なワインの醸造が行われており、日本ワインコンクールなどで高い評価を得ているワイナリーや独自のワインづくりで熱心なファンを抱えるワイナリーなどブランド力のあるワイナリーが多数存在します。また、優れたワイン用ぶどうを求め、新たに参入するワイナリーが急増しています。

こうしたワイナリーに対して、醸造への支援や研究活動、ワイナリーの経営規模・段階に応じた醸造施設整備などへの支援を実施することにより、安定した品質のワインづくりが継続されるよう、県工業技術総合センター等を窓口として技術相談や経営相談などに対応します。

#### (1) 醸造技術に関する支援

- 基本的なワインの醸造・管理技術の普及
- 品質管理などに関する技術相談や、ワインおよびワイン用ぶどうの成分分析の実施
- ワイナリー間で研さんする研究会の充実
- ワイナリーと工業技術総合センターの連携による技術支援体制の構築

#### (2) 学術研究機関との連携

- 学術研究機関との連携による技術向上支援

#### (3) ワイナリーの経営・施設等整備への支援

ワイン産地として安定的な生産体制を確立するためには、新規参入事業者の施設・設備整備や既存ワイナリーの事業拡張など経営面に対する支援も必要です。創業・経営段階に応じた経営相談等とともに、補助事業や制度資金を活用し、ワイナリーの事業展開への支援を行います。

- 創業から経営段階に応じた相談体制の整備
- 補助事業や融資制度を活用した資金支援

#### (4) オーダーメイド型の支援

地域ごとに、県の窓口や市町村などの関係機関との連携を強化し、オーダーメイドの支援を実施します。

- ワイナリーからの相談に対して、それぞれの相談内容に応じて関係機関が相互に連携し、個々の事情に応じた支援を実施

## 1-4. 地域内連携の推進

県内の市町村の中には、ワイン特区による規制緩和やほ場整備によるワイン用ぶどうの農園の誘致などにより、新たなワイナリーや農業者の参入が相次ぐ地域があります。

こうした地域で新たに参入したワイナリーや農業者と、既存のワイナリー、販売店、飲食店などが有機的に連携することにより、小規模事業者の経営の安定と、個性豊かで魅力的な産地がつくられます。

### (1) ワインバレーの形成

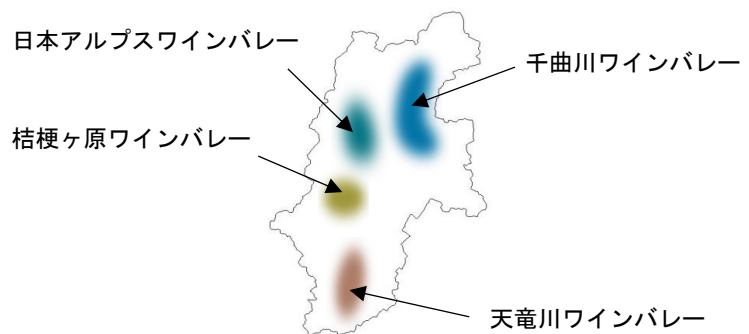
ワイナリーの集積地は、各ワイナリーの成熟度や交通の整備状況、地域資源など、それぞれの特長や課題が異なるため、自主組織をつくるなど地域ごとに連携を図り方向性と連携策を見出していく必要があります。

また、4つのワインバレー以外の地域でもワイン用ぶどうの生産が盛んになるなど、新たなワインバレーが形成される可能性があります。

- 連携地域ごとに構築された振興策の発信を支援
- 連携地域の戦略に応じた振興策に対する支援
- ワイナリーをはじめとした地域の企業が取り組む連携推進につながる活動を支援
- ワインバレーをはじめとした地域ごとの特徴を明確化していく
- 各ワイナリーや行政による検討をふまえて地域にあった施策を推進
- 新たなワインバレー形成に向けた支援

#### [取組例]

- 農業機械や生産施設の共有
- 委託醸造の推進
- 新規参入者の研修受け入れ



### (2) 地域ワインバレーの活動強化

県内外の観光事業者やメディア等から NAGANO WINE が脚光を浴び、ワインバレーが取り上げられる機会が増加しています。各ワインバレーを支えるワイナリーやワイン用ぶどう生産者、自治体、企業などがますます特色ある活動をしていくことで、ワインバレーを盛り上げていくことが必要です。

- 飲食業・観光事業者等との連携強化、広域的な情報発信等の取組促進
- 農業生産組織による農業体験の受入や農地の保全活動の推進

#### 【桔梗ヶ原ワインバレー】(塩尻市)

現状：古くからナイアガラ、コンコードなどの在来品種の産地として知られ、近年では長年にわたる研究と温暖化により、欧州系のワイン用ぶどうの増産も図られつつあります。また、各種イベントなどへの参加、実施なども盛んです。

展望：歴史のある在来品種によるワインを個性のひとつとして尊重しつつ、栽培適地とされる欧州系のワイン用ぶどうの増産を行い、塩尻、桔梗ヶ原のブランド力をさらに強化していくことが望まれます。

また、今後、開かれたワイナリーづくりの実践と、周辺施設や漆器をはじめとした伝統工芸などとの連携を図ることにより、観光資源としての発展が期待できる地域です。

ワイン用ぶどうの栽培棚、苗木、防薬ネットなどの整備が進み、栽培に取り組みやすい環境が整うことで、新規参入の増加が期待されます。

**【日本アルプスワインバレー】**（松本市、安曇野市、大町市、池田町、山形村、朝日村などの市町村）

現状：生食用のぶどうからワイン醸造がはじまり、近年では欧州系のワイン用ぶどうによるワイン醸造も行われ、小規模なワイナリーが増えつつあります。

展望：歴史のある在来品種によるワインを個性のひとつとして尊重しつつ、欧州系品種の栽培適地としてワイン用ぶどうの増産が望まれます。

また、レストランやショップを併設するワイナリーが多く、かつ、名所、温泉地なども多く点在することから、今後、開かれたワイナリーづくりの実践と、さまざまな施設と連携を図ることにより、観光産業としてさらなる発展が期待できる地域です。

さらに多くの工芸作家が工房を構える地域でもあることから、ワインと工芸のコラボレーションなど、新たな可能性を見出すことが期待されます。

また、ワイン用ぶどうの栽培適地も多く、更には場整備により水田を畑地化する地域があるなど、ワイン用ぶどうの生産条件の整備が進んでおり、さらなるワイナリーの誘致も望まれます。

アルプスを眺望できる景観を活かし、ワイナリーと飲食店・宿泊施設などが連携し、信州サーモンやジビエ料理などワインと合う食の情報発信や、地域交通を活用した農村や工芸とコラボレーションした体験コースの設定など、観光との連携により地域振興が図られます。

**【千曲川ワインバレー】**

（小諸市、東御市、千曲市、長野市、須坂市、中野市、立科町、青木村、長和町、小布施町、飯綱町、上田市、坂城町、高山村などの市町村）

現状：降水量が少なく日照時間が長い気候と、水はけが良い土壌の質が、特に欧州系のワイン用ぶどうの栽培に適している地域。近年、個人経営のワイナリーが急増しています。

展望：ワイナリー間での施設や機器などの共有、委託醸造や里親制度による新規参入者の受入れなどを通じて、さらなるワイナリーの開業を促進できる可能性を持っています。

また、電車、バスなどの公共交通機関を利用することで、ワイナリーを結ぶ観光を活性化させる可能性も持っています。そのほか、地域内の製造業と連携し必要な機器を開発するなど、ワインを機軸に地域の活性化を図ることも考えられます。

平成 27 年(2015 年)には、千曲川ワインバレー（東地区）特区が認定を受け、県内初の広域特区として構成市町村が連携して活動を展開していることで、ワイナリーをコンセプトとした地域づくりが、飲食・観光業等との連携で活発化しており、県内のリーディングケースとして更なる発展が望まれます。

今後は、バレー全体の連携を強化し、一体感をより引き出すことにより、ワイン産地としてブランド価値向上につながることを望まれます。

**【天竜川ワインバレー】**（伊那市、飯田市、原村、中川村、宮田村、松川町、下條村などの市町村）

現状：果物の産地として知られる地域であり、山ぶどうとカベルネ・ソーヴィニオンを交雑して生まれたヤマ・ソービニオンや、山ぶどうなど、日本の固有品種を用いたワインが特徴的です。

展望：ワイナリーの誘致、栽培適地のワイン用ぶどうの検討などにより、さらなる産地化を図ることでワインバレーとしての成熟が望まれます。

また、シードルとの組み合わせによる、ワイナリーの複合的な生産体制による地域の活性

化が期待されます。

### (3) 産業間連携

ワイン産業は第1次産業から第3次産業まで幅広い分野と関わりを持っており、それぞれの分野において得られる情報、技術だけでは効果的な連携につながりにくい面があります。国内外におけるワインを機軸とした連携事例を収集し、情報を共有することにより、効果的な取り組みを促進させます。また、民間からの積極的な投資も期待されます。

- 技術的な先進事例の収集、情報共有
- 特区自治体などの国内の先進的な6次産業モデル事例の収集
- 栽培から醸造まで一貫して行う6次産業化にむけた計画づくりを支援
- 県内ワイナリーの他産業との連携の要望や方法について調査を実施
- 県内での苗木生産に向けた検討
- 海外の先進地の研究

## 1-5. 窓口の明確化

ワイナリー開業にはワイン用ぶどう栽培のほか、醸造、農地、資金、販路の確保など多くの課題があるため、希望者に対して内容ごとに相談できる窓口を長野県に設置します。

### (1) 窓口の設置と周知

問い合わせについては、大きく農地やワイン用ぶどうの栽培技術に係る「栽培」、ワイン醸造の技術や施設整備に係る「醸造」、地域の連携に深く関わる「観光」、県内外への販路の拡大等に向けた「営業」、それ以外の全体に係る「全般」に分類し、窓口を設置し、各部署連携を図ったうえで対応していきます。

- 「全般」に係る窓口：長野県産業労働部  
例：構想、イベント、情報発信、需要喚起、その他窓口が不明な事項など
- 「栽培」に係る窓口：長野県農政部  
例：新規就農、農地のあっ旋・仲介、栽培技術、開園に向けた支援など
- 「醸造」に係る窓口：長野県産業労働部  
例：醸造技術、資金支援など
- 「観光」に関する窓口：長野県観光部・長野県観光機構  
例：ワインツーリズム、DMO形成など
- 「営業」に関する窓口：長野県営業局  
例：販路拡大、商談会など
- ホームページや冊子など情報発信ツールで窓口を周知し、活用を促進します。

## 2. プロモーション

レストラン、自宅、旅先など、さまざまなシチュエーションで信州の食材や工芸とともに NAGANO WINE を楽しめるよう、販路の拡大と的確な情報の発信を行っていきます。

### 2-1. 認知度向上

NAGANO WINE の認知度向上のためには、ホームページ、プロモーションツールなどによる多角的な発信により、まずは長野県産ワインとそのおいしさの理由、ワイナリーやワイン用ぶどうの栽培者などについて知ってもらう活動を推進していくことが求められています。

#### (1) 県内でのイベントの開催と支援

長野県がワインの産地として発展していくためには、まずは地元での消費の拡大とワイン文化の浸透が重要であることから、県民を対象とした PR イベントの開催・支援を行っていきます。

- ワインにまつわるセミナーなどの開催
- 各団体による長野県産ワインの県内普及につながる活動の支援
- NAGANO WINE の日を設けるなどのイベントによる発信の検討

<p><b>【開催例 1】</b> 場 所：信州の風土・文化           が感じられる空間 ワイン： NAC 認定ワイン 対 象：初心者～中級者 内 容：ソムリエなどによる           NAC 認定ワイン           についての講習           および飲み比べなど</p>	<p><b>【開催例 2】</b> 場 所：公園など屋外空間 食 材：ジビエ、信州サー           モン、信州黄ジャ           モ、チーズ、果物、           野菜などの信州           食材を提案 対 象：初心者～愛好家 内 容：ワインビクニック           のように昼間から           気軽に屋外で           ワインを楽しむ</p>	<p><b>【開催例 3】</b> 場 所：地域内各所 食 材：各店舗で料理提案 対 象：初心者～愛好家 内 容：店舗が企画を検討           し期間内に各所           でワイン関連の           催しを体験 例) ・シャルドネの会 ・高山村ぶどうの会 ・ソムリエを囲む会 ・期間限定 BYO など</p>
--	---	--

#### (2) 県外でのイベントの開催と支援

NAGANO WINE のブランド力向上のためには、東京、名古屋、大阪の三大都市圏での普及は訴求力が強く重要であることから、大都市圏での PR イベントの開催・支援を行っていきます。

- ワインにまつわるイベントなどの開催

<p><b>【開催例 1】</b> 場所：高品質を後押しする           感度の高い公共空間 食材：ジビエ、肉・魚、チー           ズ、果物、野菜など           の信州食材を提案 対象：初心者～愛好家 内容：ワイナリー、食、コ           ンシェルジュのブ           ース設置、ソムリエ           などによる講演会</p>	<p><b>【開催例 2】</b> 場所：百貨店などのショッ           ピングスペース 食材：同時出店の信州食材           を提案 対象：初心者～愛好家 内容：観光物産展や物産販           売イベントを活用し           て、試飲販売など           により品質をアピール</p>	<p><b>【開催例 3】</b> 場所：有名シェフのレスト           ラン 食材：信州食材を使ったシ           ェフの料理 対象：中級者～愛好家 内容：ソムリエを交えたワ           イン会。料理とワイ           ンの相性の話などを           聞きながら食事を楽し           む</p>
---	---	---

### (3) インターネットによる発信の充実

1年ごとに醸造され随時新しい情報が更新されていくワインにとって、その情報を県内のみならず、県外、海外へと広く情報発信していくうえで、即時性・蓄積性・公開性の高いホームページやソーシャルネットワークワーキングサービス（SNS）は、重要な情報発信ツールです。

より多くの方に NAGANO WINE を知っていただくため、NAGANO WINE 公式ホームページのコンテンツを充実させるとともに、スマートフォンやタブレットからのアクセスを容易にし、SNS での発信強化を進めます。

- ワインのみではなく、ワインを切り口に幅広く信州の情報を掲載することで「ワインのある信州」の暮らしそのものを訴求
- ワインに関わるコラムの掲載（旅、健康、工芸）
- SNS 等と連携し、旬な情報を発信
- 英語版ホームページの充実により、海外やインバウンドに向けた情報発信を強化

### (4) 多様なニーズに対応したプロモーション

対面型のイベントに留まらず、インターネットを活用したプロモーション等、社会情勢に応じた新たな取組を推進していきます。

- Web 会議アプリ等を利用したリモートイベントの開催

### (5) プロモーションツールの制作

ホームページや SNS での定期的な発信を行うほか、様々なプロモーションツールの制作を随時検討していきます。

- ホームページへの誘導やイベント時のアイキャッチを目的とした、ポスターやリーフレットの制作
- ワイングラス、ワインオープナー、ワインスタンドなど、信州の工芸技術などを生かした周知につながるオリジナルワイングッズの制作・販売
- 各ワイナリーやワイン用ぶどう生産者の取り組みの概要や地図、品質の高さなどを伝える冊子の制作

### (6) 信州首都圏総合活動拠点（銀座 NAGANO）等の活用

首都圏での発信は「銀座 NAGANO」（しあわせ信州シェアスペース）を活用し、より効果的な発信を目指します。

そこでは、単なる商品の陳列ではなく、次の点に留意した販売戦略を検討実施していきます。

- ポスター・リーフレット・映像の活用、イベント時のワイナリーや専門家の配置などにより、ワイナリーやワインの背景にある物語が伝わる展示方法を検討
  - 秋の新酒、真夏のスパークリングなど、時節に配慮した定期的なイベントの開催および商品の入れ替え
  - 訪れたお客様にワイナリーやワインの物語を伝えることができる常任スタッフ育成
  - 県内ワイナリー等がワインの魅力を直接伝えるイベントの開催
  - 他の商品や地域と連携するなかで、ワインを切り口に信州への来訪につなげる仕掛けづくり
- また、中京圏・関西圏においては、名古屋及び大阪事務所が各種イベントなどを通じて、飲食業・観光事業者や消費者への PR を行っています。

### (7) メディアへの PR

テレビ、新聞のほか、ワインの専門誌、旅行雑誌、食の情報誌、インターネットメディアなどで広く発信することにより、多くの人の興味関心をひきつけられるよう、情報提供などを行っていき

ます。

- 定期的な情報発信を通じたパブリシティの依頼
- タイアップによる記事掲載の検討

## 2-2. 消費拡大

長野県産ワインは、十分流通しているとはいええない状況にあります。今後、広く普及していくためには、多くの酒販店・飲食店・宿泊施設に適正な温度管理で静置されることにより、一般消費者の認知度を向上させ、消費拡大を図っていくことが求められています。

### (1) 商談会の開催

ワイナリーにとって、買い手（バイヤー）に対して自社のワインの魅力を実践することは重要ですが、特に小規模ワイナリーは営業力に限界があるため、販路拡大が進んでいません。そのため、各種商談会やマッチング支援を通じて、バイヤーにとって魅力的な場を提供します。

- 県内各地や首都圏をはじめとする大都市圏において、小売業・卸売業・宿泊施設・外食産業などとの情報交換および商談会の実施
- 売り手と買い手とのマッチング支援
- 商談会や販売促進イベントなどにおける、ワイン用ぶどうの生産者や技術者も参加してのPRを実施することを推進

### (2) 県内取扱店舗の拡大

県内の酒販店・飲食店・宿泊施設などで長野県産ワインの取扱店舗は少なく、ワイン産地としてのイメージの打ち出しが弱い状況にあります。

まず地元からワインを振興する気運を高めるために、「おいしい信州ふード SHOP」等の連携により県内の取扱店舗を増やしていきます。

- 県内の取扱店舗を調査し、ホームページで発信
- 発信している情報を随時更新できるように、取扱店舗との連絡体制を整備
- 取扱店舗の増加に向けた個店への営業活動、商談会などを推進
- 正しい情報および商品を発信していくための勉強会の開催
- 各団体が実施する商談会やイベントなど、ワインの取り扱いの推進につながる活動を支援
- 長野県原産地呼称管理制度認定ワインについて、レストランフェアへの提案などによる販売促進

### (3) ワインをお店に持ち込む仕組み（BYO: Bring Your Own）の検討

長野県内のワイナリーが増えたことにより、より多くの銘柄のワインが誕生しました。NAGANO WINEを取り扱っている飲食店や宿泊施設は多くあり、気軽に様々なワインを楽しめるように、飲食店・宿泊施設に消費者がワインを持ち込む仕組み（BYO: Bring Your Own）の導入を促進していきます。

BYOとは  
Bring Your Ownの頭文字をとったもので、飲食店などに所有のワインを持ち込むシステムを指します。通常、グラスチャージなどの持ち込み料を店舗に支払います。多様な種類を揃えづらい飲食店、お気に入りのワインを飲みたい消費者など、双方にとって優れた仕組みです。

- 県内外におけるBYOの先進事例を調査し、長野県が推進するBYOの仕組みを検討し、導入を推進



#### (4) 多様な商品戦略によるファンの獲得

消費の多様化にともない、ワインを提供するパッケージなどについても、消費の拡大につながり、かつ環境との共生に貢献できるよう、多様なニーズに応えていくことが求められています。

- 小ボトル導入の検討によるニーズに沿った商品の提供
- コルクに替わるスクリュューキャップ導入の可能性の検討
- 瓶の再利用などの可能性がある通い瓶による量り売りの検討
- 品質は維持しながら低コストで製造できる商品の検討

### 3. ワインをコンセプトにした観光地域づくりの推進

ワイン産業は現地を訪れ、地域の景観とともに楽しむ旅に結びつくなど、優れた観光資源としての可能性を持つ産業です。長野県の観光にとって、新たな客層の獲得も含め、多くの人に長野県を訪れていただくためにも、ワインを機軸にした新しい観光地域づくりを推進していきます。

#### 3-1. 観光地域づくりの基盤の形成

ワイナリーをはじめ、観光地域づくり法人（DMO）などの地域内の関係者が連携し、ワインを取り入れた観光地域づくりを展開します。また、市町村観光協会等の連携を強化し、市町村域を超えたワインバレー・ワイン産地ごとのPRを促進します。

- 観光地域づくりのための合意形成、体制整備
- 民間企業の投資による長期滞在・観光資源を促す取組
- ワイン産地・ワインバレーをコンセプトとしたパンフレットの作成と配布
- 各観光協会が作成するパンフレットへのワインバレー明記と、協会相互の連携強化

#### 3-2. 地域観光資源の活用

地域によって観光資源が異なるほか、ワイナリーの規模や形態によっても観光客の受け入れ状況は様々です。地域の特性やワイナリーの個性を活かし、地域に根付いた観光誘客を推進します。

- ワイナリーの個性に応じた観光客受け入れの推進
- ワイン用ぶどうの収穫体験等の体験型ツーリズムの展開支援
- 旅行商品商談会における旅行プランの提案や、旅行エージェント等の招聘により旅行商品造成を促進
- 地域における着地型旅行商品の造成支援
- プロモーションツールの活用やメディアトリップ実施により、各地域におけるワイン・ツーリズムの魅力を積極的に発信
- バーチャルリアリティーなどを活用したワイナリーや地域観光拠点の発信

#### 3-3. 地域産業との連携

地域に多くの観光客が訪れることで多様な業種と関わりが必然となり、地域内経済の好循環を生み出します。ワインを機軸に食や工芸を通じた文化など、観光客がそこでしか体験・体感できない誘客メニューを提案します。

- ワインなど地域の食を提供する飲食・宿泊事業者等との受入整備
- 伝統工芸品にワインを組み合わせた暮らしの提案
- ワイン用ぶどう生産者や伝統工芸家などによる体験の場の提供
- 地域の魅力向上を図る日本酒、シードル、地ビール等と複合した情報提供

- JR、しなの鉄道、長野電鉄、松本電鉄、上田電鉄など鉄道各社との連携
- バス、タクシーなど二次交通でワイナリーや地域の拠点を結ぶ仕組みの構築

## 4. 価値の向上

ワインの高い品質を守るとともに、文化や環境と共生する特色あふれる産地形成により、長野県産のワインやワイナリーの付加価値を高め、誰もが憧れを抱くブランドを確立していきます。

### 4-1. 長野県原産地呼称管理制度（NAC：Nagano Appellation Control）と酒類の地理的表示（GI：Geographical Indication）

長野県では、全国に先駆けて、産地のブランド化を図る長野県原産地呼称管理制度（NAC）を平成14年（2002年）に導入し、平成15年（2003年）から認定をしてきました。一方、国においては、国税庁長官の指定を受けることにより、「正しい産地」であることと「一定の基準」を満たして生産されたことを示し、産地名を独占的に名乗ることができる酒類の地理的表示（GI）制度があり、ワインでは、平成25年（2013年）に山梨県、平成30年（2018年）に北海道が指定を受け、GIによる認定を始めています。現在、長野県でも、長野県ワイン協会と長野県原産地呼称管理委員会により、GI指定に向けた検討が進められています。

GIは、事業者が主体となり管理していくことで、地域のワインの品質を守り、消費者の信頼を得ながら地域ブランドの価値を守るものです。更に国内外に広く認知され、国内はもとより海外やインバウンドから選ばれるブランドとしていくためにも、GIの指定を受けることは非常に重要と言えます。これまで培ってきたNACのブランドをGIに承継し、引き続き、NAGANO WINEのブランド化を推進していくことが望まれます。

#### (1) 酒類の地理的表示（GI）の速やかな導入

- NACで培ったブランド力や理念を引き継いだ、GIの生産基準の作成
- ソムリエや有識者に醸造専門家等を加えた多角的な見地からの審査体制の確立

#### (2) 消費者への認知度向上

- 制度で認められたワインの「おいしさ」、「品質の信頼性」についてホームページやSNSなどにより県内外に情報を発信
- 本構想と連携したPRによる認知度向上
- 「おいしい信州ふど」の「プレミアム」の代表格としてPRによる認知度の向上
- レストランフェアへの提案や宴席での乾杯酒利用、県内主要駅などへのPRキャラバン隊派遣のほか、各種イベントなどでのPR

#### (3) ワイナリーの参加促進

- 新規ワイナリーへの制度（NAC・GI）の周知・啓発
- 認定による付加価値向上など制度参加による波及効果のPR

### 4-2. 原材料への産地表示の推進

長野県で栽培される欧州系品種をはじめとしたワイン用ぶどうは、他県のワイナリーが買い求めて、その使用をラベルにうたっていることから明らかなように、長野県産のワイン用ぶどうを使うことはステータスであり、ワインのブランド力を支える大きな要因のひとつとなっています。また、国は、平成27年（2015年）に果実酒等の製法品質表示基準を定め、その表示方法について明確化しました。そこで、県内外のワイナリーが県産ぶどうを使用した際、基準に基づいた適正な表示によって県内産地のPR

につながるよう、産地表示を更に推進していきます。

○県内外のワイナリーに対する長野県産のワイン用ぶどうの使用推進

○県内外のワイナリーに対して、長野県産のワイン用ぶどうを使用している

場合、品種と産地の表示を促進

(「長野県産」「〇〇市産」など長野県内のワイン用ぶどうを使用していることがわかる表示。表示の方法は「果実酒等の製法品質表示基準」による。)

### 4-3. ワイン文化

ワイン産業は、食や工芸との連携の可能性が考えられる産業です。

県内の多様な分野にわたってワインを切り口とした取り組みを実施していくことにより、さまざまな側面からワインが暮らしに浸透し、文化として根づいていくよう取り組んでいくほか、ワインをはじめとした各種分野の振興を図っていきます。

#### (1) ワインと食

信州の食材には、農産物のほかチーズ、ジビエなど、ワインと合う食材が多くあります。ワインと料理との組み合わせ方を提案することで、ワインの楽しみ方の幅を広げ、地産地消を推進していきます。

○「おいしい信州ふード」との連携

○ワインにあう加工食品の開発

○ワインの種類別に、取り合わせのよい食材およびその調理方法を、ホームページなどで発信

○各ワイナリーのワインと合う料理の情報を整備し、ホームページなどで発信

#### (2) ワインと工芸

グラスや器などのワイン関連の商品と県内工芸作家とのコラボレーションなど、ワインを機軸にさまざまな切り口でワインの楽しみ方を提案することにより、ワインの間口を広げ、多様な人に楽しんでいただく機会を創出していきます。

○ワインと合う長野県内の工芸の情報を整備し、ホームページなどで発信

○工芸品などワイナリーが共通で利用できる関連オリジナル商品の開発を検討

#### (3) 異分野との連携

海外ではワインとアートがコラボレートしたイベントや、ワインと花、ワインと音楽など、ワインを異なる側面から楽しむ取り組みも行われています。食や工芸にとどまらず、連携できる分野を広げていきます。

○組み合わせの可能性の検討

○ホームページやSNSなどインターネットを活用した発信

### 4-4. 環境との共生

さまざまな角度から環境保全に取り組んでいく必要がある今、ワイン製造において排出される食品関連廃棄物等の有効活用による環境に配慮した取り組みの推進が求められています。

#### (1) 醸造廃棄物の循環活用の検討

醸造廃棄物の循環活用の取り組みは、長野県産ワインのイメージアップを図る上でも重要です。

○グラップなど、資源を最大限活用する技術の推進

○ワインの醸造過程で排出される搾りかすについては、家畜などの飼料化又は堆肥化してぶどう畑などへ還元する取り組みを検討

## (2) 環境に配慮した栽培の検討

化学合成農薬や化学肥料を使用しない栽培によるワインへのニーズはあるものの、現時点ではこうした栽培法により安定的に生産する技術が確立されていません。

○減農薬や減化学肥料栽培など環境に配慮した栽培の可能性などについて検討

## 第4章 構想実現のための体制

---

### 1. 推進組織

構想を実現していくため、平成25年(2013年)6月に、産学官協働の「信州ワインバレー構想推進協議会」を設立しました。協議会を中心として、事業者団体である長野県ワイン協会や、民間推進組織であるNAGANO WINE 応援団をはじめ、協議会に参画する各主体が連携してワインバレー構想を推進していきます。

### 2. 事業の推進

事業を推進するため、県、市町村、関係団体、民間事業者が必要な協力と経費負担を行うこととします。

- 新規参入者などへの農家、ワイナリーの協力
- HP運営に必要な経費へのワイナリー・店舗などの広告協賛
- プロモーションなどに必要な経費の適切な分担

## 第5章 10年後の数値目標

---

本構想を策定した平成25年（2013年）から10年後の令和5年（2023年）を目標としています。

### 1. ワイン産地の形成

- ワイン用ぶどうの栽培面積 **370ha**（H23年産170ha）  
考え方：高品質なワイン生産を図るため、栽培環境の整備や技術支援によりワイン用ぶどうの生産拡大を図る。
- ワイナリー数 **70場**（H23年度25場）  
考え方：良質なワインの生産県として、信州ワインバレーが発展するため、ワイナリーの育成を図る。

### 2. プロモーション

- 長野県内でのワイン購入量（成人一人当たり） **5.2ℓ**（H22年度2.7ℓ）  
考え方：ワイン文化の定着を目指して、NAGANO WINEの認知度と消費を拡大するため、県内での購入量を増加する。

### 3. ワインをコンセプトにした観光地域づくりの推進

- 都市農村交流人口 **690,000人**（H23年度549,210人）  
考え方：ワインを機軸にした新しい観光地域づくりを実現するため、地域産業と連携して都市住民や観光客などの体験・交流人口を増加する。

### 4. 価値の向上

- 原産地呼称認定（NAC・GI）ワインを持つワイナリー **30場**（H24年7月18場）  
考え方：NAGANO WINEのブランド力向上を図るため、長野県原産地呼称管理制度（NAC）とともに、NACのブランド力を継承した酒類の地理的表示（GI）制度の活用を推進する。