

# “TAMBA ツーリズム”による森の京都の活性化政策

- 丹波ワインをキーコンテンツとして -

同志社大学 田中宏樹ゼミ 京都府チーム

○中江 弥生 (NAKAE YAYOI)・黒川 華愛 (KUROKAWA KAE)

・小笠原 佳衣 (OGASAWARA KAE)・清水 遼 (SHIMIZU RYO)

(同志社大学政策学部政策学科)

キーワード：TAMBA ツーリズム、森の京都、丹波ワイン

## 1. はじめに

京都府の観光の現状として、京都市への観光の集中ということが挙げられる。平成 20 年から平成 30 年の 10 年間に於いて、京都市には毎年約 4500 万人から 5500 万人の人が訪れているのに対し、京都市を除く府下地域(以下、府下地域)を訪れた人は平成 30 年で約 3200 万人である。観光消費額で比較すると、府下地域は府全体の約 5 パーセントにとどまっている現状がある。こうした状況に対し京都府は、観光を軸とする地域活性化の策「もうひとつの京都」で対応している。そこでは、府下地域を「海の京都」、「森の京都」、「お茶の京都」、現在はここに「竹の里・乙訓」を加えた 4 つに分け、活性化に向けて取り組んでいる。しかし、今回筆者らが注目した「森の京都」は、海の京都やお茶の京都に比べ観光入り込み客数や観光消費額で劣る。観光入り込み客数も観光消費額も徐々に伸びているとはいえ、海の京都やお茶の京都と比べたとき、平成 25 年から平成 30 年までの 6 年間に於いて常に最下位である。

以上の現状を踏まえて、本研究では、「森の京都に観光客を誘客するにはいかにすればよいか」をリサーチクエストとした。

## 2. 現状分析から構想へ

森の京都は、福知山市、綾部市、南丹市、京丹波町、亀岡市、京都市の京北のエリアを指す。京北はデータの都合上今回は除外して考えている。本研究ではこのうち、JR 嵯峨野線で京都市内と直結している園部・京丹波エリアに焦点を絞込んだ。園部・京丹波エリアには食、自然、アウトドアの三要素の地域資源がある。また、南丹市・美山に注目されがちであるが、未だ知られていない魅力的な観光資源も存在する。筆者らは、ただ飲むだけでないすそ野の広いワイン産業を軸に個々の地域資源をパッケージ化することでさらなる誘客が見込めるのではないかと考えた。

## 3. 観光×ワイン＝ワインツーリズムについて

観光とワインを掛け合わせたワインツーリズムの先行研究を紹介する。内藤(2009)は、ワインツーリズムにおける可能性と動向性を示すことを目

的とし、ワイナリーに関する様々な文献を参照している。観光で満足感が得られるための 4 要素として学習・挑戦・保養・行楽を挙げ、ワインツーリズムはそのすべての要素を包含しているものと結論付けている。武者(2015)は、北海道余市においてワイン産業が集積していることの可能性を探ることを目的とし、データや様々な文献を参照しシミュレーションを重ねている。ブドウの栽培から出荷、さらにはワインの試飲所やレストランを併設するなどの六次産業化がワインにはなじみやすい、集積によって高付加価値なワインを生み出すことが可能になると結論付けている。どちらの研究でも、ワインツーリズムはただワインを飲むだけのものではなく、その土地全体を味わうものであるとされている。さらに、酒類総合研究所報告の「酒類に関する国民ニーズ調査」からも、ワイン好きの関心が料理との相性、換言すればマリアーージュにあることが読み取れる。

ここで、ワインツーリズムに必要な要素について、内藤(2009)の研究をもとにまとめておく。まず、ワイナリーによる見学者の受け入れは必須であるとされている。次に準必須要素としてレストラン、宿泊施設、ワインの原料となるブドウを栽培する畑であるヴィンヤードが見渡せる場所が挙げられる。ワイン関連イベントやミュージアム、ライブイベントも、必須ではないがツーリストがより豊かな時間を過ごすための仕掛けとして重要であると考えられている。

## 4. 園部・京丹波エリア観光の起爆剤「丹波ワイン」について

筆者らは 2019 年 10 月 22 日に丹波ワインヘフィールドワークに行った。これをもとに、以下で丹波ワインについて述べる。

丹波ワインは、黒井電機の元社長である黒井哲夫氏によって創業された。生産量は、2018 年度のデータでは 284 kl (約 40 万本) となっており、比較的大きい中規模ワイナリーであるとわかる。また、丹波ではブドウから作るワインが全体の約 10% となっている。国内で流通しているワイン全体において、日本でブドウから作られている、いわゆる日本ワインが 4.1% であることを踏まえる

と、丹波ワインにはテロワールが反映されたワインも一定数あると評価できると考える。ブドウ畑は6haと国内中規模の広さとなっており、約50品種のワインが作られ、栽培ブドウの品種の多さに特徴がみられる。テロワールにこだわり、自社農園のブドウのみで作った、ワイン愛好家が好む希少性の高いワインも製造している。

丹波ワインはワインツーリズムの要素をどの程度満たすのか。内藤(2009)の研究をもとに3章でまとめた内容に沿って見ていく。まず、必須である「ワイナリーによる見学者の受け入れ」については、見学者の受け入れは行っているものの醸造家と話すことができないため△と評価した。次に、準必須である「レストラン・宿泊施設・ヴィンヤード」については、レストランとヴィンヤードはあるが宿泊施設がないため×、そして必須・準必須ではないが観光客がより豊かな時間を過ごすための仕掛けとして重要であると考えられている「ワイン関連イベント・ミュージアム・ライブイベント」に関しては、あまり充実していないため△と評価した。

また、丹波ワインの特徴をより掴みやすくすることを目的として、長野県のサンクゼールや滋賀県のヒトミワイナリーと丹波ワインを比較した。丹波ワインは比較的早くからワインを作っているということやある程度の規模があるということがわかった。一方で、その規模に対して従業員28名と働く人が少なく、その点が問題であるということもわかった。

## 5. “TAMBA ツーリズム”普及に向けた政策提言

以上のような分析を踏まえて政策提言に入る。提言の基本的方向性は、ワインをキーコンテンツとした園部・京丹波エリアの地域資源のパッケージ化、すなわち「TAMBA ツーリズム」の提唱である。第一段階では、3年を目途に宿泊施設の確保や域内交通の整備、従業員の確保などのワインツーリズム充実のためのソフト面・ハード面のインフラ整備を行い、第二段階では、10年を目途にワインツーリズムからTAMBA ツーリズムへの移行を考えている。TAMBA ツーリズムは、ワインツーリズムと丹波の観光資源を組み合わせたものである。Tが風土文化や丹波の地の個性を表すTerroir、Aが酒やワインを表すAlcohol、Mが丹波栗や松茸を表すMarron&Mushroom、Bが丹波黒豆やジビエを表すBeans&Beast、Aが自然の癒し体験を表すAmenity&Activityであり、これらの頭文字をとると「TAMBA」となっている。

TAMBA ツーリズム実現のために、筆者らは次の7つの提言をする。提言1:丹波ワインツアーのコンテンツの充実、提言2:ファミリー層向けにグランピングの提供、提言3:シニア層向けの宿泊プランの提供、提言4:周遊バスの運行による地

域資源のネットワーク化、提言5:ジビエ提供のための施設の増設、提言6:継続的な活性化のための地域人教育、提言7:森の京都DMOの機能強化である。

## 6. 残された課題

最後に、残された課題として次のことが挙げられる。第一に、自然体験の内容について具体案が提示できなかったことである。第二に政策実施にかかる予算の試算ができていなかったこと、第三にTAMBA ツーリズム実施の財源確保のための具体案の提示の不足が挙げられる。そして、DMOがどのように各々の利害関係のある主体との連携を図っていくかということを考えることができなかった点も残された課題である。

## 参考文献・参考資料・参考ページ

### 参考文献

内藤伸浩:「ワインツーリズムの可能性と示唆」、三井不動産S&E総合研究所調査研究、([https://web2.mitsufudosan.co.jp/se-infomation/pdf/report\\_090225.pdf](https://web2.mitsufudosan.co.jp/se-infomation/pdf/report_090225.pdf)、2020年10月13日最終確認)、(2009)。  
武者加苗:「北海道のワイン産業における集積—余市を日本のナパに」、札幌大学総合研究、6巻、pp153-172(2015)。

### 参考資料

株式会社帝国データバンク「ワイン製造業者の経営実態調査」(2017)。  
京都府「京都府総合計画」基本計画、(<http://www.pref.kyoto.jp/shinsougoukeikaku/documents/2kihon.pdf>、2020年10月13日、最終確認)、pp126-129(2019)。  
京都府商工労働観光部「平成25-30年(2013-2018年)京都府観光入込客調査報告書」  
倉光潤一・宇都宮仁・橋爪克己「酒類に関する国民ニーズ調査」(平成20年2月実施、酒類総合研究所報告第180号) 国税庁課税部酒税課「国内製造ワインの概況(平成29年度調査分)」(2019)。

### 参考ページ

京都丹波ワイン公式サイト  
(<https://www.tambawine.co.jp/>)  
St.Cousair:サンクゼール  
(<http://www.stcousair.co.jp/>)  
NigoriWine HITOMIWINERY(<http://www.nigoriwine.jp/>)  
森の京都「京都の「森」総合案内サイト」  
(<https://morinokyoto.jp/>)