

令和元年度 幌延町地域振興（観光）計画アクションプラン推進に関する取組



令和元年10月15日

幌延町まち・ひと・しごと創生会議 幌延町地域振興（観光）計画アクションプラン検討

1. 幌延町地域振興（観光）計画について 【平成28年度策定】

平成28年度に「幌延町地域振興（観光）計画」を策定。主な内容は、以下の通り。

目指す姿

メイン 「楽しい・美味しい・美しい」に出逢えるまち
HORONOBE/ほろのべ

サブテーマ ～北緯45°のゲートウェイ
【関所】を目指して～

基本理念

- ①観光振興を通じてまちが“潤い・元気”になる
- ②幌延にしかない貴重な体験・経験を提供し、“幌延ファン”を増やす
- ③立地を活かし、宗谷地域を訪れる観光客の“交流点”となる
- ④エネルギーを生産・研究するまちとして、“観光・環境・学術の共存”を目指す
- ⑤“町民みんなが活躍”することで、人口減少に負けない観光まちおこしを実現する

基本戦略

戦略1. 既存観光施設の魅力向上

戦略2. 雄大な自然資源の活用

戦略3. 幌延らしい新しい観光の創出

戦略4. 幌延らしい滞在メニューの開発

戦略5. 地域特産品の開発

戦略6. 冬の賑わい創出

戦略7. 情報発信の強化

戦略8. 幌延町と宗谷地域における交流・交通の要処となる拠点の整備

1. 幌延町地域振興（観光）計画について 【平成28年度策定】

計画の策定にあたっては、『幌延町まち・ひと・しごと創生会議「幌延町地域振興（観光）計画」検討会』を設置し、内容検討等や観光資源調査を実施。また、検討ワークショップの開催、さらに各種アンケート調査、小・中・高校生を対象とした観光アイデアコンテストを実施。

本計画策定に関わる調査・検討

項目	概要
幌延町地域振興（観光）計画」検討会	観光関係者や公募の他、産官学金労言議による検討会を開催
検討ワークショップ	特産品開発や拠点づくり、まちづくりの3つのテーマで検討
観光資源調査	夏期・秋期・冬期の観光資源について関係者や町民等と調査
おいでよ！ほろのべアイデアコンテスト	幌延町に住む小学生、中学生、高校生を対象にアイデア募集
町民アンケート調査	観光に関する町民の意識等を把握するためのアンケートを実施
旅行者アンケート調査	旅行者のニーズ等を把握するため観光客にアンケートを実施
まちづくり講演会	地域活性化と観光に関する講演会を開催

幌延町総合計画及び幌延町まち・ひと・しごと創生総合戦略の目標

記載計画		指標	平成24年度実績	平成31年度目標
総合計画	総合戦略			
●		観光資源に恵まれたまちと思う人の割合	13.1%	18%
●	●	観光入り込み客数	121,782人	130,000人
●	●	トナカイ観光牧場入場者数	48,244人	50,000人
	●	鉄道系観光客数	-	500人

幌延町地域振興（観光）計画

「楽しい・美味しい・美しい」に出逢えるまち
HORONOBE/ほろのべ
 ~北緯 45° のゲートウェイ【関所】を目指して~



平成29年3月

1. アクションプランの目的・概要

○計画目的

幌延町地域振興（観光）計画の推進を目的に、具体的な取り組みを定めた行動計画です。

○概要

総合計画の下位に位置付けられている「幌延町地域振興（観光）計画」にぶら下がる形で位置付けられているプランです。（右図参照）

幌延町地域振興（観光）計画に基づき、具体的な取り組みを展開するために、「短期」「中期」「長期」の大きなスケジュールに沿って、具体的な行動を計画を記載しています。

なお、本プランは上部計画である「幌延町地域振興（観光）計画」の見直し時の他、PDCAサイクルに基づき、プランの見直し・改善を行います。

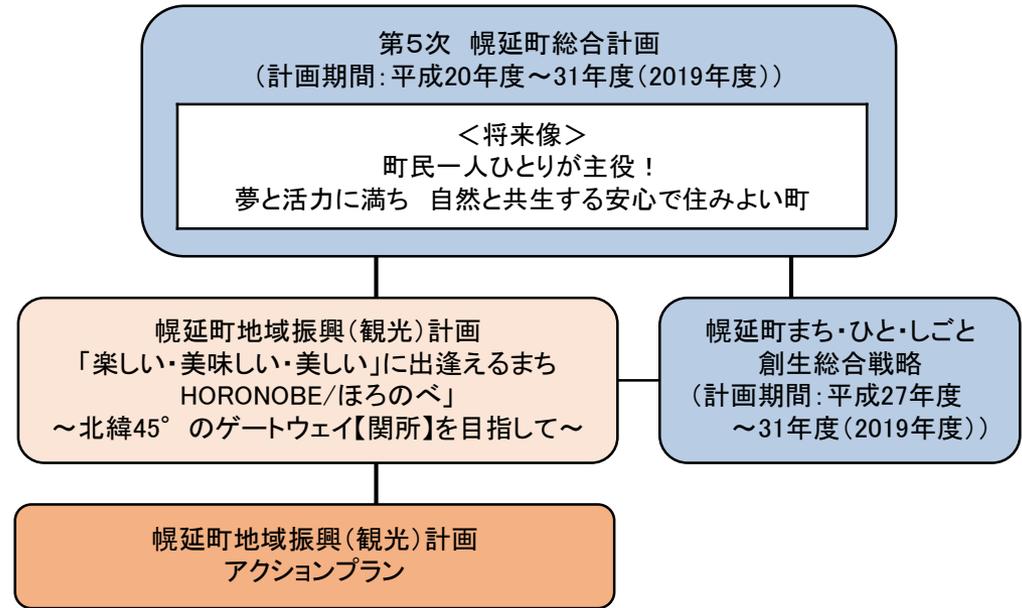
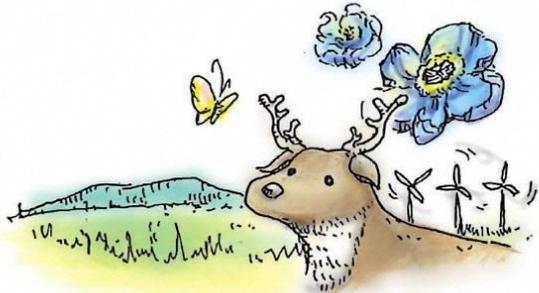


図1.各種計画の位置づけフロー

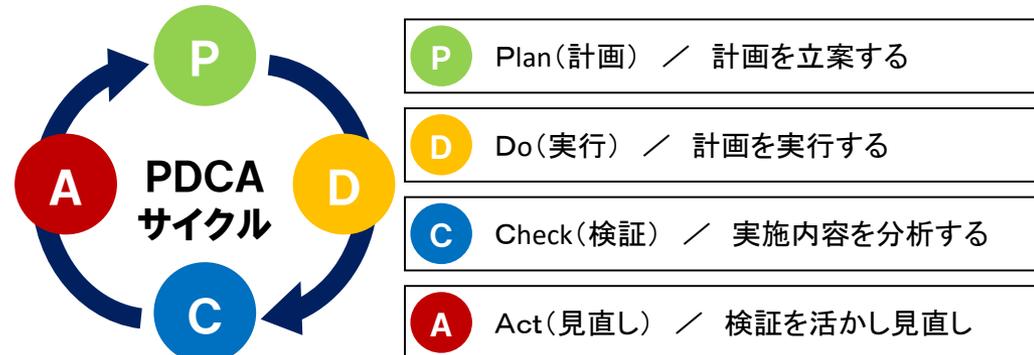


図2.PDCAサイクル図

2. 幌延町地域振興（観光）計画アクションプランについて 【平成29年度策定】

2. 幌延町地域振興（観光）計画の概要

「幌延町地域振興（観光）計画」の主な内容は、以下の通りです。

基本戦略	主な施策	
戦略1. 既存観光施設の魅力向上	トナカイ観光牧場	戦略1-1 観光客受入環境整備の推進
		戦略1-2 トナカイのイメージを活かした演出
	幌延ビジターセンター及びサロベツ原野エリア	戦略1-3 美しく花を見せる花壇の整備
		戦略1-4 自然を体感できるメニューの開発と提供
		戦略1-5 木道等の環境整備
	オトンレイ風力発電所	戦略1-6 クリーンエネルギーや風車を体感できるメニューの開発
戦略2. 雄大な自然資源の活用	戦略2-1 北大天塩研究林を活用した教育型プログラムの開発と提供	
	戦略2-2 四季に応じた体験メニューの開発（山菜、鮭の遡上、バードウォッチング等）	
戦略3. 幌延らしい新しい観光の創出	戦略3-1 秘境駅等の鉄道資源を活用した観光振興	
	戦略3-2 サイクリングやカヌー、フィッシング、徒歩等のクワイエットスポーツによる観光振興	
戦略4. 幌延らしい滞在メニューの開発	戦略4-1 豊かな自然を身近に感じるキャンプ場の利活用	
	戦略4-2 酪農等を体験する農家民泊の実施	
戦略5. 地域特産品の開発	戦略5-1 酪農の6次産業化や特産品開発	
	戦略5-2 トナカイや合鴨の生産強化及び新たな商品の開発	
	戦略5-3 地域特性を活かした農業の展開	
	戦略5-4 湧水の活用	
	戦略5-5 外部連携による食資源の活用	
戦略6. 冬の賑わい創出	戦略6-1 アイスキャンドル等による官民連携・協働イベントの開催	
戦略7. 情報発信の強化	戦略7-1 動画等による情報発信の強化	
	戦略7-2 観光大使による情報発信の強化	
	戦略7-3 町内飲食店の情報発信の強化	
	戦略7-4 ホスピタリティの充実	
戦略8. 幌延町と宗谷地域における交流・交通の要処となる拠点の整備	戦略8-1 町民や多様な旅行者が集う拠点	
	戦略8-2 地域特産品の販売など、まちのブランド化、活性化につながる拠点	
	戦略8-3 道や川など多様な移動手段の拠点	

3. 令和元年度の取組（予定）

（1）幌延産「食」ブランド創出事業

①町産樽熟成ワインの可能性調査事業

平成30年度に幌延産樽で試験製造したワインの試飲会を実施し、幌延町のPRを図るとともに、参加者から評価・感想をもらう。併せて、町産樽熟成ワインに合った特産品の検討・試食等を行う。

②幌延町食材の新たな活用の可能性及び飲食店の活性化事業

幌延町食材を活用し、専門家からのアドバイス等を踏まえ、新たな地域特産品の検討・試食会等を行う。

③映画上映会及び講演会等の実施

地域課題の発見、地域の魅力を再発見する機会として、「食」をテーマにした映画上映会及び講演会等を開催する。

（2）まちの拠点計画の検討

①まちの拠点（道の駅）視察の実施【1回】

幌延町が目指すまちの拠点（道の駅）を検討するために、道内にある道の駅などの拠点について優良事例・成功例の現地視察を行う

②ワークショップの開催【2回】

具体的なまちの拠点を検討するため、拠点検討ワーキングを設け、具体的な検討を行う

③拠点計画の策定

ワークショップや検討委員会の議論を踏まえ、幌延町における拠点（道の駅）の機能や配置などの具体的な計画を策定する

（3）検討委員会の開催

①検討委員会【3回】

地域特産品の開発、拠点計画の検討など、具体的な取組に向けての協議・検討を行う。

4. 取組報告

(1) ①①町産樽熟成ワインの可能性調査事業については、幌延町及び札幌市にて、『幌延町ミズナラ樽熟成ワイン完成記念特別講演会』を実施した。

特別講演会には、以下の2名の専門家に協力頂き、ワインの基礎知識を学ぶ講演のほか、ワインに合う軽食の提供を行った。



NPO法人ワインクラスター北海道
代表理事 阿部 眞久氏

23歳の受験年齢最年少のときにソムリエ資格試験に合格。32歳でシニアソムリエ資格取得という最速の経歴を持つ。26歳のとき、北海道に移住、北海道ワイン(株)に勤務し、組織推薦学生として小樽商科大学大学院にてMBA課程を修め、道産ワイン懇談会のPR部門として独立起業。道産ワイン業界での信頼とネットワークを基に北海道が世界的なワイン産地として認知されるための活動を幅広く行っている。



ブラッスリーコロンウイズ・ルクルーゼ
メインシェフ 塚田 宏幸氏

25歳で農家を作るチーズの美味しさに強く感銘を受けて渡欧。フランスの山羊チーズ農家に住み込むなどして、生産者や地方料理の魅力に目覚める。帰国後は「BARCOMsapporo」初代シェフ、地元の食と自然を体験するエコツアー団体「ゆっくりずむ北海道」の初代代表に就任。2015年より「brasserie coron with LE CREUSET」メインシェフとして、北海道ならではの食文化を追求し、特に地域に根付いた郷土料理の継承に努めている。

4. 取組報告

募集チラシを作成し、参加者を募集した。

幌延町
ミズナラ樽熟成ワイン
完成記念
特別講演会

2019.5.10 (fri) 18:30-20:00
幌延深地層研究センター 国際交流施設 1階 多目的ホール

平成28年度に、北海道経済産業局で実施した「100%北海道産ワイン・クラスター事業」に参画したことをきっかけに、幌延町産ワイン樽製造試験の取組みを開始しました。北大天塩研究林との包括連携協定のもと、平成30年10月にワイン樽3樽が完成、その後、「北海道ワイン株式会社」及び「田中酒造株式会社」の協力を得ながら、町産樽で熟成ワインと日本酒の試験製造に取り組みでおり、完成した製品はふるさと納税禮品などで活用を予定しています。今回は、完成した幌延の「ミズナラ樽熟成ワイン」を町民の皆さんに知っていただき、味わっていただく機会にあわせ、特別講演会を実施します。

本事業は「幌延町まち・ひと・しごと創生総合戦略」及び「幌延町地域振興（観光）計画」に基づき実施されています。

募集チラシ表(幌延町での開催バージョン)

プログラム

18:30 開会
18:35 ワイン樽による「北緯45度のまち幌延町」創生事業の説明(幌延町)
18:45 講演「日本や北海道におけるワインの現状」
幌延町産樽ワインの解説&試飲
NPO法人ワインクラスター北海道 代表理事 阿部 眞久氏
提供料理の説明
brasserie coron with LE CREUSET (フランスリー・コンワイズ・ルクルーゼ)
メインシェフ 塚田 宏幸氏
20:00 閉会

NPO法人ワインクラスター北海道
代表理事 阿部 眞久氏

23歳の受験年齢最年少のときにソムリエ資格試験に合格、32歳でシニアソムリエ資格取得という異色の経歴を持つ、26歳のとき、北海道に移住、北海道ワイン館に勤務し、組織推進学生として小樽医科大学大学院にてMBA学位を修め、道産ワイン販路会のPR部門として独立起業。道産ワイン業界での信頼とネットワークを基に北海道が世界的なワイン産地として認知されるための活動を幅広く行っている。

brasserie coron with LE CREUSET
フランスリー・コンワイズ・ルクルーゼ
メインシェフ 塚田 宏幸氏
25歳で農家が作るチーズの美味しさに強く感動を受けて選考。フランスの山羊チーズ農家に住み込むなどして、生産者や地方料理の魅力に目覚める。帰国後は「BARCOMsapporo」初代シェフ、地元食と自然を体験するエコツアー団体「ゆっくりずむ北海道」の初代代表に就任。2015年より「brasserie coron with LE CREUSET」メインシェフとして、北海道ならではの食文化を追求し、特に地域に根付いた郷土料理の継承に努めている。

募集チラシ裏(幌延町での開催バージョン)

4. 取組報告

開催地の時間配分		内容
幌延 (5/10)	札幌	
18:30~18:35	18:00~18:15	開会 ※札幌での開催時は、経済産業省から感謝状を贈呈
18:35~18:45	18:15~18:20	ワイン樽による『北緯45度のまち幌延町』創生事業の説明 幌延町担当者
18:45~19:30	18:20~18:55	講演「日本や北海道におけるワインの現状」及び試飲 NPO法人ワインクラスター北海道 代表理事 阿部 眞久氏
19:30~19:40	18:55~19:05	提供料理の説明 ブラッスリー コロン ウィズ ルクルーゼ メインシェフ 塚田 宏幸氏
19:40~20:00	19:05~19:30	来賓・関係者からのコメント
20:00	19:30	閉会



幌延町での開催の様子



札幌市での開催の様子

4. 取組報告

2019年5月10日（金） 18:30～20:00

幌延町地層研究センター 国際交流施設 1階 多目的ホール

参加人数：69名



野々村町長より開会の挨拶



阿部代表理事より講演



樽熟成ワインと熟成していないワインの飲み比べ



ワインにあう料理の提供／鹿肉の生ハム（ふきのとう発酵ソース）、鴨肉のグリル、パン



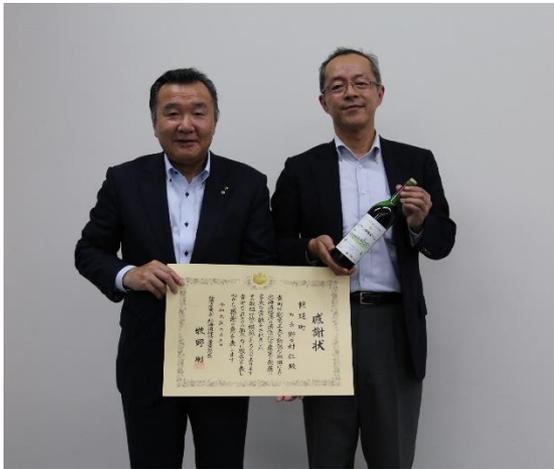
塚田シェフより本日のお料理の説明



北大天塩研究林 高木林長よりコメント

4. 取組報告

2019年6月26日（水） 18:00～19:30
稚内しんきん 札幌支店 会議室 参加人数：49名



経済産業省より感謝状を贈呈



阿部代表理事より講演



樽熟成ワインと熟成していないワインの飲み比べ



ワインにあう料理の提供／鴨肉のスマーク(ふきのとう発酵ソース)、パン



田中酒造より樽熟成した日本酒等の試飲



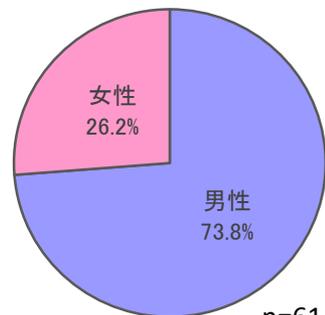
北海道ワイン 斎藤農場長よりコメント

4. 取組報告

参加者にアンケート調査を実施した。結果を以下に掲載する。

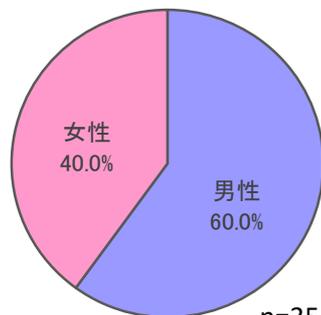
①参加者の性別

幌延開催



n=61

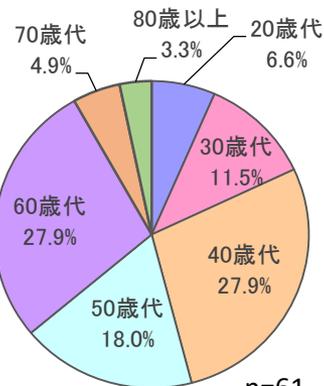
札幌開催



n=35

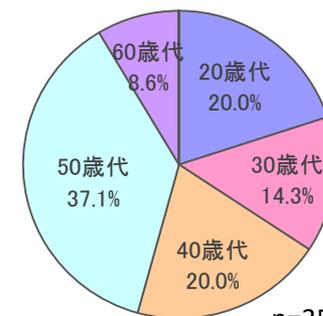
②参加者の年齢

幌延開催



n=61

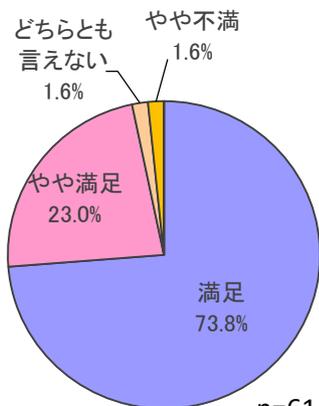
札幌開催



n=35

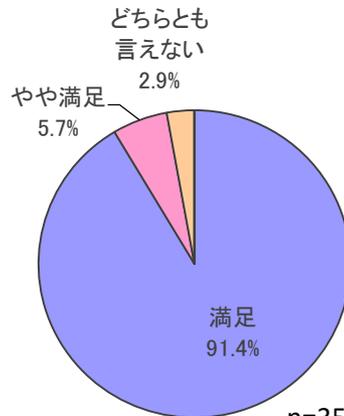
③ワインに関する講演の満足度

幌延開催



n=61

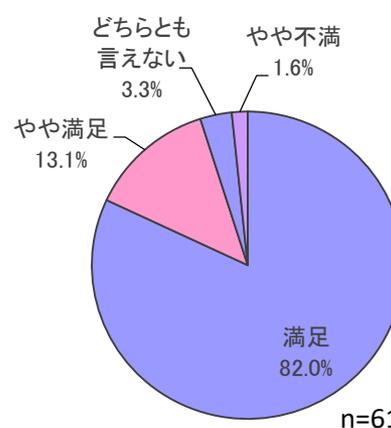
札幌開催



n=35

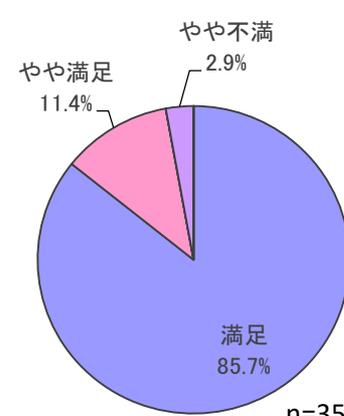
④ワインの試飲に関する満足度

幌延開催



n=61

札幌開催

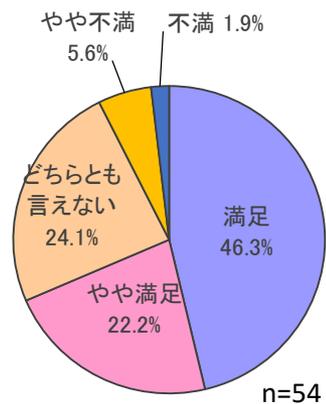


n=35

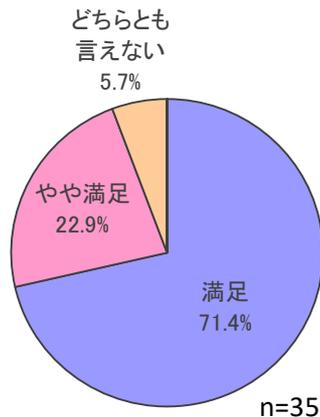
4. 取組報告

⑤日本酒の試飲に関する満足度

幌延開催

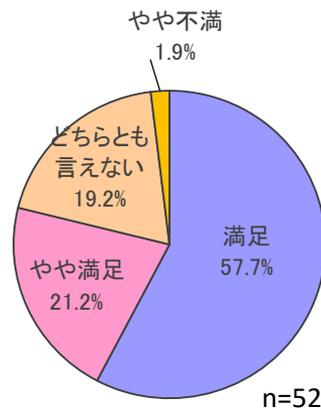


札幌開催

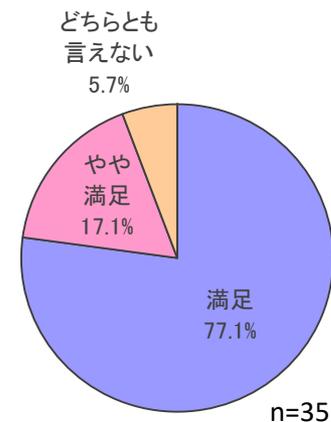


⑥焼酎の試飲に関する満足度

幌延開催

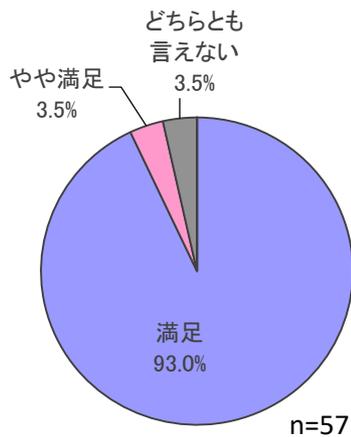


札幌開催



⑦ワインに合う軽食に関する満足度

幌延開催



札幌開催



4. 取組報告

③ワインに関する講演の満足度（意見）

No	満足度	性別	年齢	地域	評価の理由
1	満足 (50件)	男性 (34件)	20歳代	札幌	初心者、知識がある方にもわかりやすい内容だった。
2					ワインに関する基礎的なことを学べた
3				幌延	そもそも知識がゼロでした。大変勉強になりました。
4					阿部さんのワインに関する詳しい説明のおかげで今後ワインの飲み方が変わると思う。
5			30歳代	幌延	ワインの基礎知識を学べた
6					ワインの事情、地域の特性などを知ることが出来て良かった
7					非常におもしろかった。味の特徴や作り方の違いがわかってよかった。
8					わかりやすく数字とともに勉強になりました
9					地域の特性によって最終的に出来上がるものが違う。品種と樽の組み合わせで味が変化するのは興味深かった。
10			40歳代	札幌	味を言葉にできることが素晴らしい。
11					いつも楽しく聞いています。
12					ワインに関する思い込みを考え直す機会となった。
13					北海道におけるワインの可能性についてご講演いただいた点。
14				幌延	北海道のワインの将来性に驚いた
15					町のミズナラの可能性が理解できた
16					ワインの知識を深めることができた
17					ワインの狩りということの勉強になった
18					ミズナラの樽についての説明が興味深かったのでホクチップの香りの関係につき初めて知った。
19					ワインに関する知識が聞けたこと
20			すごくわかりやすい説明でした。飲んだ感覚の意味がよくわかりました。		
21			50歳代	札幌	樽の違いがわかりやすかったです。
22					初心者がわかりやすい話でした。
23					簡単ではない。
24					ワインの味わい方がよくわかった。
25				幌延	勉強になりました。
26					ワインに関する話を聞く機会はこれまでなく、非常に面白い話が聞けた。
27					短時間でポイントをわかりやすく教えていただいた
28					味わいの仕方を教えてもらうことで、ワインの味が増したと思う。
29					もう少し静かに阿部さんのお話をしっかり聞くことが出来たらと思いました
30					非常にわかりやすかった。ワインの奥深さを感じた。

4. 取組報告

③ワインに関する講演の満足度（意見）

No	満足度	性別	年齢	地域	評価の理由	
31	満足 (50件)	男性 (34件)	60歳代	札幌	バランスよくわかりやすい。樽の効用を理解できた。	
32				札幌	基本的なことを再確認できた。	
33				幌延	わかりやすく勉強になりました。	
34				幌延	幌延ワイン製造の可能性があることを知り感激しました	
35		女性 (16件)	20歳代	札幌	北海道でのワイン作りについてよくわかりました。	
36					札幌	勉強になりました。これからの北海道とワインの未来に幸あれ。
37					札幌	樽の作り方や入れてから味の変化についてとてもわかりやすかった。
38			30歳代	札幌	とてもためになりましたし、わかりやすかったです。	
39					札幌	貴重なお話が聞けました。
40					幌延	今まで知りえなかった知識や北海道ワインの現状をわかりやすく説明していただけて参考になりました。
41			幌延	ワインの飲み方からいろいろなことを話してもらってとても勉強になりました		
42			40歳代	札幌	北海道のワインの可能性の話が面白かったです。	
43					幌延	なかなか聞くことのできない講演でした。面白かったです。
44					幌延	一部盛り上がってる方が少しうるさくて聞こえづらかったのが残念
45					幌延	わかりやすく、興味深いお話でした。
46			50歳代	札幌	道内のワイナリーが状況わかってよかった。	
47					札幌	樽の話が良くわかりました。
48					札幌	とても丁寧な説明でいろいろ理解できました。
49			60歳代	幌延	とてもわかりやすかった。	
50					幌延	日頃あまりワインを飲むことが少なく参加褪せてもらいましたが、勉強になりました。ポリフェノール体にいいですね。
51	やや満足 (8件)	男性 (5件)	20歳代	幌延	理解しやすくわかりやすかった。ミズナラ自体の特性、風味などもわかると良かったです。	
52			30歳代	幌延	樽が日本産が珍しいと知り驚いた。もっと幌延は宣伝をしても良いと思う。	
53			40歳代	幌延	最近の動向を知ることができた。	
54			60歳代	幌延	ワインの理解が深まった	
55			80歳以上	幌延	少し会場が騒がしく聞きづらい	
56		女性 (3件)	50歳代	幌延	ワインの知識がよくわかった	
57			60歳代	札幌	チーズもあると良かった。	
58			60歳代	幌延	色々知らないことがわかりました。レベルが良い。	
59	3.どちらとも言えない	男性 (1件)	70歳代	幌延	声が割れて聞き取れなかった	

4. 取組報告

④ワインの試飲に関する満足度（意見）

No	満足度	性別	年齢	地域	評価の理由
1	満足 (54件)	男性 (39件)	20歳代	幌延	飲み比べが出来味の違いがわかりやすく学べた
2					美味しかったです。こんなに香りを比べたり楽しんだのがはじめてでした。
3					おかわり自由で最高でした。ヒノキ樽の香りや味が感じられるもので初めての味だった。
4					シールがついたものは酸が強く、後味がすっきりとしたの見やすかったです。
5			30歳代	幌延	甘い匂いがとても特徴的で良かった。時間が経ってからさらに美味しくなった。
6					違いが良く理解できた
7					通常保ワインと樽のワインのテイastingが非常に良く比べると違いがわかり大変良かった
8					違いの説明とその原因を聞いて勉強になった
9					重厚かつ複雑なワインにも挑戦していただきたいです
10					雑味がなく肉にあうワインだと思う
11			40歳代	札幌	開栓後1Hがいいです。ラストの乾杯の時がおいしくなってます。
12					熟成の特徴を知る前と知った後で味が変わったように感じた。
13				幌延	ワインの持つ香り風味と樽との相性が良い
14					比較するとわかりやすい。ただし、樽に入れている時間が長い方が面白いと思う。
15					樽熟成の有無の違いが感じられた。国産なのに美味しかった。
16					ワインの違いがとてもわかった
17					樽の効用が明らかであったため
18					樽の独特の香りが良かった
19					木の香りが若かったけれども、もう少し熟成できればガツンと来る味になりそうでした。
20					ミズナラを感じました
21			50歳代	札幌	樽醸造の違いが明確に分かった。
22					いつもとは違う視点で味わうことが出来ました。
23					違いはわかるもののそれをどう表現して良いか……。講師の話はそれを一言で解決!!ありがとうございます。
24					熟成したら楽しみ。
25				試飲の前にポイントの講演があったので楽しみ方がよくわかった。	
26				幌延	比較が面白かったです。
27					ゆっくりと長い時間を楽しめるワインと感じました
28					ソムリエの講演の後で味わると納得。年代物のワインならどのような味になろうか関心あります。
29					比べられたことで樽の価値が良くわかった
30					2つのワインの違いが本当によくわかりました。奥深いと思いました。
31			樽によって味、香りの違いがあることに驚いた。いつまでもミズナラの香りが続いていた。		
32			60歳代	札幌	長期熟成のものも試してみたい。
33					オークの匂いがあまり感じなかった。樽よりもビンの方が私にはおいしく感じた。
34				幌延	違いが良く理解できました。
35			70歳代	幌延	ミズナラの樽製造についても地元で製造できそうな気になった
36					説明を聞きながら説明してくれたから
37					美味しいです～
38					香りが良い(樽) 飲みやすい
39			やや不満	女性	80歳以上
65	50歳代	札幌			酸味が全面に感じられ、樽の良さがよくわかりませんでした。来年度に期待(もっと長く)

4. 取組報告

④ワインの試飲に関する満足度（意見）

No	満足度	性別	年齢	地域	評価の理由		
40	満足 (54件)	女性 (15件)	20歳代	札幌	樽に入れたのと入れてないのを比べると違いがわかって面白かったです。		
41					貴重なミズナラ樽ワインをありがとうございました。今でもかぐわしく時間を経るのが楽しみです。		
42					樽の渋みなど説明を受けると納得でした。ワインを知らなくてもわかりやすかった。		
43			30歳代	札幌	味の比較をすることでよりわかりやすかったです。		
44					初めての飲み比べでしたがとても勉強になりました。		
45			札幌	札幌産のミズナラ樽のワインは最初少し飲みづらかったが、時間が経つにつれてとても美味しくなってきた。			
46			40歳代	札幌	貴重な試飲が出来てうれしかったです。		
47					樽の香りがとても良かった。山ぶどうもイチゴの味でおいしかった。		
48			味を比べられて楽しかった				
49			50歳代	札幌	特長の違いがこんなにあるのかと勉強になりました。		
50					香りの違いがよくわかって楽しい。樽ワインは飲み慣れると酸っぱさが感じなくなりおいしかった。		
51			60歳代	札幌	ソムリエのお話も興味深くよりテイस्टングの参考になった。		
52					ミズナラの方が香りが良く口当たりがサッパリ、お料理を食べたらミズナラでない方がおいしく感じました。		
53					樽の方は香りがすごく良い		
54	80歳以上	札幌	発酵度が感じられました				
55	やや満足 (8件)	男性 (3件)	20歳代	札幌	ミズナラ樽の可能性を感じた。もう少し高い温度で長い時間、熟成させたものを飲んでみたい。		
56			40歳代	札幌	楽しい時間であった。温度の適正について知りたかった。		
57			60歳代	札幌	木の香りがありおいしいです		
58		女性 (5件)	60歳代	札幌	山ぶどうの力強さが感じられる。将来が楽しみなワインと感じました。味わいにももう少し奥行きがほしい。		
59					50歳代	札幌	ミズナラを使うと香りも味も違って美味しい
60					ハム、肉とよく合う。単品で飲むより肉などあわせると美味しく感じる。		
61					ミズナラ樽・香りがとても良い。味が薄い気がする。ずっと飲み続ける美味。パンもあります。チョコもあります。普通のワイン・香りが無いトロとして少しくどい。たくさん飲むと飽きる。		
62					ミズナラの樽のワインより、普通の樽のワインの方が食べ物にあいました。		
63	どちらとも言えない (2件)	男性 (2件)	60歳代	札幌	飲み方が足りないで味がわからない		
64					もう少し時間がたてばもっと良いのでは！ ※あいがもとは相性よし		
65	やや不満	女性	50歳代	札幌	酸味が全面に感じられ、樽の良さがよくわかりませんでした。来年度に期待(もつと長く)		

4. 取組報告

⑤日本酒の試飲に関する満足度（意見）

No.	満足度	性別	年代	地域	評価の理由	
1	満足 (24件)	男性 (20件)	20歳代	札幌	純米酒宝川のみおいしかった	
2				幌延	こんな日本酒初めてではまりました	
3					樽で熟成した日本酒を初めて飲んだがかなり飲みやすかった。	
4			30歳代	幌延		木の風味がして美味しかった。とても珍しいと思う。
5						ミズナラ樽に入れてない日本酒と飲み比べてみたかった
6						しっかりした樽の香り
7			40歳代	札幌		大吟醸おいしいです。
8						純米、吟醸でミズナラの香り方が違う。空ぞれ特徴があった。
9				幌延		おいしかった。飲みやすい。
10						現状でもうける味だと思いました
11			50歳代	札幌		樽熟成のフレーバーは新鮮(宝川の方がより良い香り)
12						原酒は初めてでした。
13						道産酒の底時からを知りました。香る日本酒。新たなストーリーを期待します。
14						樽熟成の日本酒がとても珍しいので試飲できてよかった。
15				幌延		すっきり飲めたのが驚きです。
16						樽で色見、味わいが大きく変化するところが面白い
17						樽の香りがおもしろ味である
18						木質(ミズナラ)の味が感じられた。
19			60歳代	札幌	純米、焼酎がおいしい。風味が映える。	
20				幌延	飲みやすい	
21	やや満足 (15件)	女性 (4件)	30歳代	札幌	味の好みがわかるなと感じました。 (米と樽の香りにどう説明をつけるかという気が……)	
22					北海道の日本酒は本当においしいです。	
23			幌延	美味しかった		
24			40歳代	幌延	おいしかったです。女性好みだと思います。	
25		男性 (10件)	20歳代	幌延	すっきりとした風味の日本酒で飲みやすかった	
26			30歳代	幌延	やや薄い味でしたが木の匂いを感じられた	
27			40歳代	札幌	飲み見慣れてないので木の香りが強かったが味は楽しめた。	
28			50歳代	札幌	杉樽に慣れているから?違った(今までにない)風味	
29				幌延	日本酒とはちょっと違った香りを感じて非常においしかった	
30			60歳代	札幌	飲む順番があったらよかった。焼酎原酒がとてもおいすぎて、先に飲むと、どの日本酒も軽く感じる。	
31				幌延		樽の味がする
32		樽の味がしみている感じ				

4. 取組報告

⑤日本酒の試飲に関する満足度（意見）

No.	満足度	性別	年代	地域	評価の理由
33	やや満足 (15件)	男性 (10件)	70歳代	幌延	木の香りいい
34			80歳以上	幌延	樽の味が良くしみていておいしい
35		女性 (5件)	20歳代	札幌	日本酒をふだんあまり飲まないのですが勉強になりました。
36					普段、飲み比べることがないのでよかったです。20代としてはスパークリングがやはり飲みやすかった。
37			30歳代	札幌	アルコールのみだったので少し厳しかったです。
38			40歳代	幌延	ミズナラとはあまりあわないかも?です。若い樽ではなく古い樽ならあうのかなあ??(個人的意見です。すみません)
39			60歳代	札幌	おつまみがあればもっと良かった。
40		どちらとも言えない (14件)	男性 (7件)	30歳代	幌延
41	40歳代			幌延	樽の影響を強く受けすぎた印象です
42					若い木の中に入れていたような香り、味、酒の味が負けている?
43					試飲していないため
44	50歳代			幌延	標準とかなり違うタイプの味、樽生熟成には好みがわかるかも
45	60歳代			幌延	樽の香りが強すぎる
46	70歳代		幌延	樽の香りがチョット～	
47	女性 (7件)		20歳代	札幌	辛口を試したいです。
48			50歳代	札幌	中途半端な感じがしました。
49				幌延	樽の香りがわかる、おいしいかどうかは好みですね、でも珍しい。
50			60歳代	幌延	木の香りがすぎて日本酒の臭いが少ない、味もあまり旨くない。
51					ミズナラの味?なのかな
52					樽の香りが強い、日本酒の甘みやコクが消えてる。
53					木の香りが強い
54	不満(1件)	男性	70歳代	幌延	日本酒ではなく減じられる
55	回答なし (4件)	男性	60歳代	幌延	木の種類変えるといいと思います
56		女性 (3件)	50歳代	幌延	香りがきつい
57			60歳代	幌延	木の香りが強すぎて、日本酒の風味を感じませんでした。
58					樽のかおりがします

4. 取組報告

⑥焼酎の試飲に関する満足度（意見）

No.	満足度	性別	年齢	区分	評価の理由	
1	満足 (32件)	男性 (26件)	20歳代	幌延	好きです。アルコール強めなので少しずつですが…	
2				幌延	アルコール度数きつめでウイスキーっぽい感じがした。商品としてはおもしろいと思った	
3			30歳代	幌延	ウイスキーのようで苦手な味だったが新鮮だった	
4				幌延	とても元が甲類とは思えません	
5			40歳代	札幌	札幌	とてもおいしかったです。
6					札幌	ウイスキーっぽくなってます。
7				幌延	幌延	ウイスキーのようでした。おいしいです。
8					幌延	貴重な焼酎をいただけたため
9					幌延	おいしかった。ウイスキーと言われてもわからないかも。
10					幌延	まさにウイスキーとして売り出せる
11			幌延	ウイスキーのような。おいしい。		
12			50歳代	札幌	札幌	買いたいと思える味
13					札幌	貴重な体験でした。
14					札幌	幌延の香りをまとったとでもいうのか、樽の可能性に期待。小樽だけに(笑)
15					札幌	原酒③の飲み口が日本のお酒と思えないぐらい特徴的でよかった。
16				幌延	幌延	これはうまい
17					幌延	まるでウイスキーのような香り高級感あり
18					幌延	熟成させるとよりおもしろい味になるかもしれないなと
19					幌延	濃い味だったが美味しかった
20			60歳代	札幌	札幌	一番おいしい。
21					札幌	ウイスキーみたい。まさにオークウッドフィニッシュって感じ。
22				幌延	幌延	甲類がこの風味になるとは画期的ですね。
23					幌延	高級ウイスキーのような味わい。おいしい。
24			幌延	すごくおいしいです		
25			70歳代	幌延	幌延	樽の香りが良い
26					幌延	ウイスキーのようである
27		女性 (6件)	30歳代	札幌	色の問題をクリアしたらすぐ売れると思います。焼酎が一番樽の香りを活かせると思います。	
28				幌延	ウイスキーのような味わい。焼酎のイメージが変わりました。	
29			40歳代	幌延	度数が高く飲みませんでした	
30				幌延	高級なウイスキーみたいでとてもおいしかった。(ワインよりあう)	
31			50歳代	札幌	札幌	パンチがありました
32					札幌	一番、樽の良さを感じられおいしかったです。

4. 取組報告

⑥焼酎の試飲に関する満足度（意見）

No.	満足度	性別	年齢	区分	評価の理由
33	やや満足 (11件)	男性 (8件)	20歳代	幌延	飲んだ後のアルコール感の残りがなく、飲みやすい焼酎であった。
34			30歳代	幌延	ミズナラの香りがあう
35					ウイスキーのような味わいで大変味わい深かった
36			40歳代	札幌	樽香のせいか焼酎という感じがなかったが美味。
37				幌延	焼酎というよりウイスキーのような味わい
38			50歳代	札幌	よくわからない感じ。
39			50歳代	幌延	度数が高くこれまでにない焼酎の香りを感じるものだ
40			80歳以上	幌延	良く出来ていると思う
41		女性 (3件)	20歳代	札幌	かーつと！来ました。
42			30歳代	札幌	アルコールのみだったので少し厳しかったです。
43			50歳代	幌延	濃い
44	どちらとも言えない (9件)	男性 (3件)	30歳代	幌延	好きな人は好きになりそう(やみつきになりそう)な味でした
45			40歳代	札幌	普段水割りなので味がよくわからなかった。
46			60歳代	幌延	40° はすごい
48		女性 (6件)	20歳代	札幌	まだ私には強くて何も言えません。
47			50歳代	幌延	樽の香りが強い(よくわかった)
49			60歳代	幌延	あまりにも濃くて飲めなかった
50					40° は味見つらいです
51					強すぎる、わかりませんでした
52					強くてよくわからない
53	回答なし (4件)	男性 (2件)	40歳代	幌延	原料の焼酎(甲類)が乙類に変わったと感じた
54			60歳代	幌延	度数が高く味わいところでなかった
55		女性 (2件)	60歳代	幌延	ウイスキーに近い味を感じました
56					氷割にすると樽の味が良くなる

4. 取組報告

⑥ワインの合う軽食に関する満足度（意見）

No.	満足度	性別	年齢	地域	評価の理由
1	満足 (61件)	男性 (41件)	20歳代	札幌	ワインにマッチングしていてすばらしかったです。
2				幌延	さっぱりとしたミズナラ樽を使ったワインにあったクセのない肉であった。
3					ふきのとう良かったです。地元のを有用に美味しくいただけ感謝です。
4					カモ肉が柔らかくて、ワインにもすごくあった。ふきのとうのソースも幌延産だけあって、ヒノキ樽のワインの樽っぽい味と相性が良いと思った。
5			30歳代	幌延	お肉がとても柔らかく良かった。ワインを引き立てます。
6					ミズナラワインの方が良くあいました。
7					地域の特産や旬の食材とワインがマッチしていた
8					どういふ考えてワインにあう料理が作られたということを知って良かった
9					ありふれた食材を丁寧な作業で作られた非常に美味しい食でした
10			40歳代	札幌	ミズナラの香りが素晴らしい。
11					ふきのとうがとてもおいしい。
12					ワインとの組み合わせがぴったりで楽しめました。
13					料理、ワインが互いに引き立っていた。
14				幌延	ふきのとうのソースが秀逸です。
15					ふきのとうが特によかった。香が着らしい。
16					鴨はワインの有無に関係なく美味しかったです。シカはワインにあうと思いました。塚田シェフの料理をいただくことができ、大変満足です。
17					ふきのとう、山菜がとてもあう。はじめて知りました。
18					クセがなく食べやすかったので
19					ふきのとうがこんな感じになるとは思わなかった
20			すべて◎のおいしさです		
21			カモいいですね		
22			50歳代	札幌	幌延の鴨肉は最高ですね。
23					極上のマリナーージュでした。お見事
24					良い。
25					幌延でもいただきましたがとてもおいしいです。
26				幌延	いやあ、美味しかったです。
27					非常においしかった。ワインにあうベストな食材でしたし、地域を感じるチョイスであったと思います。
28					エゾシカのハム、クセがなく味わい深い。ふきペーストがアクセントになってワインにあいました。鴨肉柔らかくうまみがあり良いです。
29					ふきのとうソース、カモ、絶品です。とても美味でした。
30					地元の食材を使っの相性はやっぱりいいものですね
31					合鴨がとてもおいしい
32			とても美味しくいただきました		
33			60歳代	札幌	カモのクセというか匂いというか、野性味がうまくなるとふきのとうのソースで消えていてとてもおいしい。
34				幌延	エゾシカのハムとふきのとう 美味しかったです。合鴨もおいしかった。
35					ふきのとうが素晴らしかった
36					とてもワインにあっている。おいしい。
37					ふきのとうのソースには感激しました。これも地方製品としてほしい。

4. 取組報告

⑥ワインの合う軽食に関する満足度（意見）

No.	満足度	性別	年齢	地域	評価の理由
38	満足 (61件)	男性 (41件)	70歳代	幌延	大変おいしくいただきました
39				アイガモ他良くあいます	
40			80歳以上	幌延	ふきのとうのソースが良い。山ぶどうワインにあう。(樽)
41				合鴨が良くあっている。ふきのとうの香りが良い。	
42		女性 (21件)	20歳代	札幌	ミズナラの木を使ったスモークでのマリアージュがおもしろかったです。
43				とてもおいしかったです。	
44			30歳代	札幌	とても美味しかったです。
45				鴨のお肉とフキノトウが合っていておいしかったです。	
46				考えられたマリアージュが体験できて良かったです。	
47				幌延	エゾシカも鴨もとてもおいしかったです。販売してくれるなら買いたい。ふきのとうのソースもとてもおいしかったです。
48			札幌	塚田シェフのお料理を食べることが出来てワインにあってよかったです。	
49			40歳代	幌延	ペアリングが素晴らしかったです。
50					おいしかった
51				ふきのとうがおいしかった	
52		50歳代	札幌	フキノトウペイストの鴨と合わせると酸味がマスキングされおいしく感じられました。	
53				お酒に合い満足しました。	
54			幌延	パンとワイン、ふきのとうのソースと全て合っていた。	
55				本当にあうと思った。食べながら(つまみながら)が良かった。	
56		ふきのとうのソースの香りがすごい			
57		60歳代	幌延	鴨柔らかく美味しい。シカもふきのとうも満足	
58				カモのロースが絶品。ふきのとうのソースが最高。パンも美味しかったです。	
59	ふきのとうのピューレよくあいました				
60	鴨・鹿+ふきのとうソースとミズナラワインも長く飲むならなかなか良いと思う。チーズがあると良かったです。				
61	アイガモとシカ肉おいしかった				
62	やや満足 (3件)	女性 (3件)	20歳代	札幌	とても美味でした。ワインのおかげで(?)両方ともすごく良い甘みが!!
63			60歳代	札幌	コロンさんのパン(コーンがいっぱい)は時々購入してます。とてもおいしいのですがちょっとお高い(!!)ので毎日食べるわけにはいかない。
64			幌延	シカ肉にふきのとうソースおいしかったです	
65	どちらとも言えない	男性	60歳代	幌延	あいがもがピッタリその次シカ肉もOK
66	回答なし (6件)	男性 (5件)	20歳代	幌延	パン
67			30歳代		ミズナラのワインに合う。とてもおいしかった。
68			50歳代	札幌	ミズナラスモークの相性が抜群
69			60歳代	札幌	合カモのミズナラ燻蒸はマッチングしてる。
70		女性	60歳代	幌延	エゾシカのハムと幌延ワインが合う

5. 今後の取組予定

(1) 幌延産「食」ブランド創出事業

② 幌延町食材の新たな活用の可能性及び飲食店の活性化事業

幌延町食材を活用し、専門家からのアドバイス等を踏まえ、新たな地域特産品の検討・試食会等を行う。

<具体的な実施内容(案)>

① 親子向け幌延町の食材発掘・料理教室の実施

日時：令和元年10月21日(月) 午前9時～午後2時 (予定)

内容：幌延町在住の親子(10組20名程度を想定)とともに、ブラッスリー コロン ウィズ ルクルーゼ 塚田シェフやブラッスリー コロン パン職人の方と幌延町の秋の食材を探し、得られた食材を用いた料理教室を行い、幌延町の食材について学ぶ。

② 札幌の料理人との「交流」を通じた幌延町産食材の発掘

日時：令和元年10月21日(月) 午後6時30分～午後8時(予定)

内容：幌延町の食材発掘及び幌延らしい食材について調査するとともに、札幌から著名な料理人を招き、幌延町飲食店関係者や町民を交え、発掘した食材や町の特産品を活用した料理の試食会を行う。

③ 幌延らしい食(ラーメン)の開発

日時：令和元年12月15日(日) 11:00～

内容：合鴨やトナカイを使った幌延らしい出汁のラーメンを麺屋eiji協力のもと開発を行うとともに、トナカイホワイトフェスタにて試食会を行う。

③ 映画上映会及び講演会等の実施

地域課題の発見、地域の魅力を再発見する機会として、「食」をテーマにした映画上映会及び講演会等を開催する。

<具体的な実施内容(案)>

① 「そらのレストラン」上映会・トークショーの実施

日時：令和元年11月21日(木) 午後6時～午後9時 (予定)

内容：2019年1月に公開された映画「そらのレストラン」の上映会を行うとともに、映画内の料理を監修した塚田シェフを含めたトークショーを行う。

(2) まちの拠点計画の検討

① まちの拠点（道の駅）視察の実施【1回】

幌延町が目指すまちの拠点（道の駅）を検討するために、道内にある道の駅などの拠点について優良事例・成功例の現地視察を行う

<具体的な実施内容（案）>

日時：未定（予定）

内容：道の駅に赴き、運営に携わる関係者等から運営や工夫点などについて説明を受けるための視察を実施する。

② ワークショップの開催【2回】

具体的なまちの拠点を検討するため、拠点検討ワーキングを設け、具体的な検討を行う

<具体的な実施内容（案）>

日時：11月、2月（予定）

内容：道の駅等の拠点に関する検討会を2回実施する。

③ 拠点計画の策定

ワークショップや検討委員会の議論を踏まえ、幌延町における拠点（道の駅）の機能や配置などの具体的な計画を策定する

<具体的な実施内容（案）>

内容：視察やワークショップ、検討委員会の意見を踏まえ、拠点計画（案）を作成する。

5. 今後の取組予定

(3) 検討委員会及び庁内協議の運営・開催支援

① 検討委員会【3回】

地域特産品の開発、拠点計画の検討など、具体的な取組に向けての協議・検討を行う。

<具体的な実施内容(案)>

内容：検討委員会を3回実施する。

大項目	小項目	2018									2019			
		5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
(1) 幌延産「食」ブランド創出事業	①町産樽熟成ワインの可能性調査事業	●5/10幌延												
	②幌延町食材の新たな活用の可能性及び飲食店の活性化事業		●6/26幌延						■	■				
	③映面上映会及び講演会等の実施								■					
(2) まちの拠点計画の検討	①まちの拠点(道の駅)視察の実施【1回】									■	■			
	②ワークショップの開催【2回】									■		■		
	③拠点計画の策定										■	■	■	■
(3) 検討委員会の開催	①検討委員会【3回】								■		■			■