

ワインづくりを通して、地域の伝統を守り、景観や文化をつくる、日本各地のワイナリーを応援する企画展

「47winetourism -47都道府県の自然・人間・文化を味わう旅-」 d47 MUSEUMで2022/2/4 (金)-5/8 (日) 開催



47都道府県をテーマにしたミュージアム「d47 MUSEUM」では、2022年2月4日(金)より5月8日(日)まで、第29回企画展となる「47winetourism -47都道府県の自然・人間・文化を味わう旅-」を開催します。

水を使わずに果実を醸してつくられるワインは、その土地を味わえる地酒でもあります。本展では、2008年からワインツーリズムを開催・提唱する一般社団法人ワインツーリズムの大木貴之さんとともに、ワインそのものだけでなく、ワインづくりの観点から、産業・暮らし・環境・仲間・地域をキーワードに、その土地らしいワイナリーを47都道府県ごとに選定しご紹介します。

日本のワイナリーの数は、近年増加傾向にあり、2020年1月現在では369場が確認され(※2021.10 国税庁発表)、また、ワイン消費数量がこの10年間で約1.5倍増加する中、国内ワインの2020年課税(出荷)数量が5.4%増加するなど(※2021.10 メルシャン株式会社発表)、日本のワインは、私たちの暮らしの日常のお酒として親しまれてきています。ワインづくりを通して、地域の伝統を守り、景観や文化をつくる、日本各地のワイナリーは、どのようなものづくりをしているのか。そして、その活動が続いていくために必要なこととは?各地のワイナリーを応援することは、その土地の自然環境を守り、次の世代に残すことにも繋がると考えています。本企画では、日本のワイナリーの今を知り、つくり手に触れ、ワインを味わうことで、実際にその土地を訪れ、風土を感じながら食や文化を学び、楽しむきっかけになることを目指します。

会場では、出展者のワインや関連商品を購入できるほか(一部販売の無いワイナリーもあります)、会期中には、出展者をゲストに招いてのトークイベントや、ワインを実際に飲み比べられる企画も行う予定です。見て、聞いて、味わって、バラエティ豊かな日本のワインとその土地の景色を感じることができる企画です。

名称：47winetourism -47都道府県の自然・人間・文化を味わう旅- (読み：ヨンナナ ワインツーリズム)

会期：2022年2月4日(金)～5月8日(日) ※水曜定休(祝日の場合は営業) / 時間：12:00～20:00 (入場は閉館30分前まで)

会場：d47 MUSEUM (読み：ディ ヨンナナ ミュージアム) 東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ8階

入場料：ドネーション形式(来場者が入場料を決める自由料金制/会場受付)

企画：大木貴之(一般社団法人ワインツーリズム)、相馬夕輝(D&DEPARTMENTディレクター)

主催：D&DEPARTMENT PROJECT

問合せ：03-6427-2301 (d47) / URL：https://www.d-department.com/item/DD_EVENT_34358.html

※ワインツーリズムは一般社団法人ワインツーリズムの登録商標です。

※新型コロナウイルス感染症の流行・行政の営業自粛要請などの状況に応じて、会期や内容は変更になる場合があります。

「47winetourism -47都道府県の自然・人間・文化を味わう旅-」オープニングトーク開催します【ライブ配信】

日時：2022年2月4日(金) 11:00～11:45

配信：D&DEPARTMENT YouTubeチャンネル <https://www.youtube.com/channel/UCVOwcS52xNuZHvsCBOKs5Xg>

展覧会の初日に、本展を企画した、一般社団法人ワインツーリズム・大木貴之さんとD&DEPARTMENTディレクター相馬夕輝が、館内を案内しながら、企画の狙いや見どころ、楽しみ方をお伝えします。ライブ配信終了後はアーカイブも配信します。

本企画に関する画像素材は <https://bit.ly/3IETJ6u>よりダウンロードできます。

— 本件に関するお問い合わせ — D&DEPARTMENT PROJECT 広報 清水 03-6427-2301 / pr@d-department.jp

● 選定基準

1. つづく地域産業（産業）

地域内で、自園や契約農家で生産・収穫された果実を使いワインを醸造。地域産業として続くワインづくりをしている。

2. 地域コミュニティ（暮らし）

その土地に暮らし、その土地のワインを醸しながら、収穫祭やまちづくりなど、地域コミュニティとの共生を意識した活動をしている。

3. その土地の味（環境）

その土地の地形を生かし、その土地の原材料の果実と、その果実が持つ酵母、その土地の製法や機材など、その土地らしい味につながる創意工夫がある。

4. 顔の見える流通（仲間）

醸造所、農家、酒屋、飲食店、お客さんと持続的な経済循環を意識した流通に取り組んでいる。また、背景を含めた取り組みについての発信をしている。

5. 景色づくり（地域）

ワインづくりを通して、暮らしも含めた文化的な地域環境や、自然環境的な景観・景色をよりよくするための取り組みをしている。

● 出展者一覧

北海道	10Rワイナリー	石川	ハイディワイナリー	岡山	domaine tetta
青森	ファットリア・ダ・サスィーノ	福井	白山ワイナリー	広島	広島三次ワイナリー
岩手	神田葡萄園	山梨	機山洋酒工業	山口	ドメーヌ ピノ・リーブル
宮城	Fattoria AL FIORE	長野	リュードヴァン	徳島	Natan葡萄酒醸造所
秋田	ワイナリーこのはな	岐阜	長良天然ワイン醸造	香川	さぬきワイナリー
山形	タケダワイナリー	静岡	中伊豆ワイナリーシャトー T.S	愛媛	大三島みんなのワイナリー
福島	WINERY JUN	愛知	風の丘のワイナリー	高知	井上ワイナリー
茨城	le bois d'azur	三重	國津果実酒醸造所	福岡	Studio gogo winery
栃木	ココ・ファーム・ワイナリー	滋賀	ヒトミワイナリー	佐賀	該当なし
群馬	奥利根ワイナリー	京都	丹波ワイナリー	長崎	五島ワイナリー
埼玉	武蔵ワイナリー	大阪	島之内フジマル醸造所	熊本	熊本ワイン 菊鹿ワイナリー
千葉	齊藤ぶどう園	兵庫	神戸ワイナリー	大分	安心院葡萄酒工房
東京	東京ワイナリー	奈良	木谷ワイン	宮崎	都農ワイナリー
神奈川	横濱ワイナリー	和歌山	和歌山ワイナリー	鹿児島	該当なし
新潟	カーブドッチワイナリー	鳥取	北条ワイン醸造所	沖縄	該当なし
富山	SAYS FARM	島根	奥出雲葡萄園		

● 出展者例

山形：タケダワイナリー

“地域を繋ぎ、地域に誇りを与えてくれるワインづくり”

約20年かけて土壌を改良し、自然農法でブドウを育てる。開園以来、自社畑または山形県産のブドウのみを使っている。

東京：東京ワイナリー

“東京にも東京らしい農業がある”

東京をはじめ、日本各地の農家がつくる良質なブドウの持ち味を活かしたワインをつくる。醸造から販売までをほぼ一人で行なっている。

山梨：機山洋酒工業

“家業として地域とともに継続するワインづくり”

自社畑を主体に、東山梨地区で栽培されたブドウのみを使い、無理のない生産体制を保ちながら、上質な「日常のワイン」を製造している。

福岡：Studio gogo winery

“日本の地酒と世界のワインを知る、酒屋がはじめたワインづくり”

ブドウ産地でありながら、農家の高齢化が進む朝倉市にある。ワインをつくることで、若い農家を増やし、産地イメージの向上を目指す。



● 企画に向けての想い

一般社団法人ワインツーリズム 大木貴之

産地を旅することを想像してみてください。

そこには、一年を通してブドウを育て、収穫して、ワインをつくっている人たちがいます。彼らはワインづくりを通して、地域の伝統を守り、景観や文化をつくっています。そして、次の世代に繋げていきながら、産地を形成しています。

ブドウの産地、ワインの産地ができるまでに、どれだけの人生がこの地域に費やされているのか？ その産地を守り、次世代に伝えていくために、どれだけの人が自らの人生をかけて努力しているのか？

今、日本の各地でワイナリーができています。本プロジェクトは、各地で起きているムーブメントを応援するような気持ちも込めて企画しました。

ワイナリーはもちろん、その土地で彼らのワインを日々売り支えている方々の協力も得て、「ワイナリーと地域」との関係に焦点を当て、ご紹介しています。

ワインを味わうことは、その土地の自然・人間・文化を味わうこと。

ボトルの中身だけでなく、ワインづくりの根底に流れるストーリーの片鱗を知り、彼らがつくっている風景や空気感、土や風の香りを五感で感じる。本企画が実際にその土地を訪れるきっかけになることを願っています。

ワイナリーだけでなく、その土地で日々ワインを提供している飲食店や酒屋にも足を運んでみてください。

産地に思いを馳せながら、さあワインツーリズムに出かけよう。

最後に、本プロジェクトにご協力いただきました皆様すべてに、厚く御礼を申し上げます。



一般社団法人ワインツーリズム 代表理事、フォーハーツカフェ・オーナー。「ワインツーリズムやまなし」の発起人。ぶどう農家、ワイナリー、飲食店、商店、朝市、NPO、行政などが力を合わせた産地ならではの楽しみ方ができるイベントを運営。また、山梨県甲府市あるフォーハーツカフェでは、「本物の」地元産食材・ワイン・ビールを提供し様々な職業の県内外の人々が交流する場を作っている。

<https://winetourism.jp/>

D&DEPARTMENTディレクター 相馬夕輝

国や地域が主導となり、ブドウ栽培やワイン醸造の産業づくりが行なわれてきた歴史があります。それは長い年月を経て、地域の営みとなり、農家、醸造者、酒屋、飲食店など、さまざまな産業を巻き込みながら、いつしかワインがその地域の魅力を表現する一つの形へと変化してきました。

大木さんは、ワインに関わりながら生きる暮らしに光を灯す交流の仕組みとして、山梨で「ワインツーリズム」という産地を実際に体験する取り組みを立ち上げます。大木さんはいつも、味だけじゃなく、暮らしや景色も含めて味わうことを教えてください。

そして、今まさに、全国に増えつつある小さなワイナリーは、地域産業という視点よりも、より伸び伸びと自由に、それでいて自然環境を大切にしながら、その自然の循環の中に自分もいるという意識を持ってワインに関わる人が増えているように感じます。

今回のクラウドファンディングは、つくる人と食べる人（飲む人）とが、学びと滞在を通して直接繋がり、多様に広がる日本のワインの景色を、一緒に体感し、発信していく仕組みづくりを一緒に盛り上げてほしいと思い、立ち上げました。

ワインを楽しむことは、その地域を楽しむこと。その地域を楽しむことは、その地域を応援し続けていくことに繋がります。

ワインを通して、日本の景色と一緒につくるワインツーリズムのチケットをぜひ手にしてください。今の日本を感じに、ワイナリーと一緒に巡りましょう。



滋賀県出身。D&DEPARTMENTの食部門でディレクターを務め、日本各地に長く続く郷土料理の魅力を伝え、生産者も支援していく活動も展開。また、渋谷ヒカリエ8階にある「d47食堂」の定食開発を料理人とともに担当し、日本各地を巡る。

● クラウドファンディングによるサポーター募集

47winetourismでは、クラウドファンディングにも挑戦します。つくる人と食べる人（飲む人）とが、学びと滞在を通して直接繋がり、多様に広がる日本のワインの景色を共に体感し、発信していく仕組みづくりを一緒に盛り上げてほしいという思いから立ち上げました。リターンには、日本各地のワインの飲み比べや、ディープな産地ツアーなどを用意しています。

【その土地の景色をつくる、日本各地のワイナリーを応援したい：Makuake】

募集期間：2021年1月20日(木) 12:00～3月18日(金) 18:00 目標額：250万 (All in 型)

URL: <https://www.makuake.com/project/47winetourism/>



● D&DEPARTMENT PROJECT (ディアンドデパートメントプロジェクト)

2000年にデザイナーのナガオカケンメイによって創設された「ロングライフデザイン」をテーマとするストアスタイルの活動体。国内外に11店舗(北海道店、埼玉店、東京店、富山店、三重店、京都店、鹿児島店、沖縄店、韓国ソウル店、韓国チェジュ店、中国黄山店)を展開。47都道府県に1か所ずつ拠点をつくりながら、全国的な規模で「息の長いその土地らしいデザイン」の発掘と紹介をしていきます。2012年、渋谷ヒカリエ8階に47都道府県の魅力を展示する日本初のデザイン物産ミュージアム「d47 MUSEUM」をオープン。併設の「d47 design travel store」「d47食堂」と連動し、立体的に日本を伝える新しいスタイルを創造。物販、飲食、出版、観光を通して、47の日本の「らしさ」を見直す活動を展開しています。

<https://www.d-department.com/>