つくばのワイン・農業・食・観光をつなぐ

― 2026 年度 日本フードツーリズム学会 秋季研修報告 ―

2026 年 10 月 31 日（土）、日本フードツーリズム学会は、会員 7 名で茨城県つくば市において秋季研修を実施しました。筑波山麓のワイナリー、地域食材を提供するレストラン、農産物直売所、歴史文化資源を巡り、ワインを起点とした地域の魅力とフードツーリズム形成の課題を考えました。

筑波山麓で育まれる「つくばワイン」

最初に訪れた「つくばワイナリー」では、大塚勝ワイナリー長から、ブドウ栽培・醸造、経営の歩み、地域連携の現状について説明を受けました。同ワイナリーは 2012 年にブドウ栽培を始め、2019 年に自家醸造所を開設。筑波山麓の花崗岩質の土壌を生かし、複数の品種を育てています。

2020 年にはシャルドネとマルスランの 2 銘柄が、JR 東日本の観光列車「TRAIN SUITE 四季島」で取り扱いを開始しました。一方で、ワイン生産には長期的な栽培管理や投資が必要であり、来訪者の受入れには衛生管理や人員体制への配慮も欠かせません。将来的なワインツーリズムへの期待とともに、公共交通や宿泊環境などの課題についても伺いました。



写真 1　筑波山麓のブドウ畑で大塚ワイナリー長から説明を受ける参加者。

地域食材とつくばワインを味わう

昼食は「レストラン ミルフルール」で、つくばワイナリーのワインを持ち込み、茨城県の銘柄豚「常陸の輝き」などの料理と組み合わせて味わいました。地域のワインと料理を一緒に楽しむことは、産地ならではの食体験を考える機会になりました。

小松オーナーシェフによれば、同店は自動車での来店客が多く、酒類の注文や地元ワインへの要望は限られているとのことです。ワイナリー側からも、価格、開栓後の品質管理、販売量などが飲食店での継続的な提供を難しくする場合があると説明を受けました。地域食材と地元ワインを結びつけるには、商品の魅力だけでなく、需要や販売環境への対応が必要であることが見えてきました。



写真 2　昼食会場に並んだつくばワイナリーのワイン。左からスパークリング・ブラン 2022、ツインピークス シャルドネ 2025、ツインピークス ルージュ プレミアム 2023。



写真３　「常陸の輝き」を使用したメイン料理。

農業・歴史文化資源へ視野を広げる

午後は農産物直売施設「みずほの村市場」を視察した後、観光ボランティアガイドの案内で北条地区を訪ね、平沢官衙遺跡などの歴史文化資源に触れました。ワイン産地の魅力はワイナリーだけで完結するものではなく、周辺の農業や食、地域の歴史・景観とのつながりによって広がる可能性があります。



写真 4　農産物直売施設「みずほの村市場」。



写真 5　平沢官衙遺跡で観光ボランティアガイドの説明を受ける参加者。

「点」から「線」、そして「面」へ

つくば市ではワイン・フルーツ酒特区や振興基本方針の下でワイン産業の振興が進められ、生産者による共同 PR も行われています。今回の研修では、ワインの品質やブランド価値が高まることと、地域の飲食店で継続的に提供されたり、旅行者が複数の施設を巡ったりできることは、必ずしも直結しないと学びました。

学会の研修では専用車を利用して各施設を一日で訪れましたが、一般の旅行者が同様に周遊するためには、交通、飲食、宿泊、情報提供などを結びつける工夫が求められます。ワイナリーという「点」を地域の食・農業とつなぐ「線」へ、さらに歴史文化を含む地域全体の「面」へと展開する条件を考える研修となりました。

ご説明や受入れにご協力いただいた、つくばワイナリー、レストラン ミルフルール、観光ボランティアガイドの皆様ならびに関係者の皆様に、心より御礼申し上げます。

研修概要

実施日：2026 年 10 月 31 日（土）

参加者：日本フードツーリズム学会会員 7 名

訪問先：つくばワイナリー／レストラン ミルフルール／みずほの村市場／北条地区・平沢官衙遺跡

研修担当：日本フードツーリズム学会理事　山原 一晃