

2024年度 地域連携活動助成金 活動成果報告書

1 活動概要

活動団体名	中西晶ゼミナール（経営学部・経営学研究科）
活動テーマ	北海道仁木町におけるアグリ＆ワインツーリズムを通じた地域活性化
活動期間	2024年6月6日 ～2025年3月31日
主な活動場所	北海道余市郡仁木町
連携地域 連携団体等	仁木町ワイナリー（ドメーヌ・イチほか）、合同会社仁木産業振興社、北海学園大学、札幌市立大学、東京理科大学（神楽坂・長万部）、東京経済大学、目白大学
活動者数	16名（教員1名、学部生13名、大学院生2名） ※ 活動に参加した本大学の教職員及び学生の人数を入力してください。

2 活動内容 ※活動内容や活動成果は地域連携センターHP等で公表します。

活動目的（地域が抱える課題との関係や活動により期待される効果等、本活動が地域の課題解決や活性化につながる事が分かるように記入してください。）

本活動は、2023 年度に申請したプロジェクトの継続であり、北海道余市郡仁木町の地域資源であるワイン産業が生み出す生産物の価値、ならびに経験価値の理解、地域ステークホルダーの共同体系の創出、集客効果のあるコンテンツ制作、ターゲットセグメントにおける地域ブランドの確立を目指し、以下の活動を引き続き実施する。

1) 経験価値の源泉であるワインの生産工程への参加・生産物の企画・デザイン・販売

2) 他の地域資源との組み合わせによる旅程先としての価値創出スキームの企画・経営

また、前年度の活動で抽出した課題（小規模ワイナリーの労働力確保、都市部の学生の関与のあり方など）について検討する。

活動計画（活動目的を達成するための具体的な計画や方法、申請団体と連携地域・団体等がそれぞれ担う役割、過年度の活動実績や次年度以降の継続性等について記入してください。）

本活動は、東京（明治大学、東京理科大学、東京経済大学、目白大学）および北海道（北海学園大学、札幌市立大学）の複数の大学の学生が協働して、仁木町のステークホルダー（仁木町役場、仁木町観光協会、合同会社仁木産業振興社等）とともに調査、課題解決に取り組むことが特徴である。うち、本学以外の3大学（北海学園大学、東京経済大学、目白大学）は明治大学経営学研究科出身の教員が中心となって学生を指導していくものである。

2023 年度は、国産ワインの有力市場である東京ならびに札幌市域における市場分析やマーケティング施策に取り組むにあたり、ゼミ横断的な形でそれぞれの専門性を活かし、経営についてのビジネスデザインの在り方や組織構築の在り方、マーケティングなど理論から実践に至るまでの多面的な学びを実現することも目指した。本活動は地元新聞にも取り上げられ、一定の効果はあったと考える（過年度活動報告書参照：<https://www.meiji.ac.jp/social/japan/mkmht0000012xixx.html>）

本年度は取り組み2年目であり、現地訪問やステークホルダーとの議論の中で確認した課題を念頭に置きながら、さらなる関係の強化をめざす。

昨年度の最終発表会終了後より教員間および仁木町関係者との打ち合わせにより、昨年度の課題と今年度の活動計画について議論してきた。この結果を踏まえ、6月に明治大学において、東京地区の4大学の学生と札幌地区の2大学の学生がZoomを介して集合し、昨年度の振り返りと今後の方針について議論する。本プロジェクトは、新三年生が中心となるため、仁木町とワインについての基礎的な知識な理解も深め、活動テーマを明確にしていく。その後、各大学において研究を進め、現地調査に向けて準備する。春学期終了時に中間報告会を行って各大学の課題を共有し、現地関係者からのフィードバックを受ける。夏休み中にさらに課題を検討した上で、10月収穫期には、現地を訪問し、仁木町内における圃場において醸造用ぶどうの収穫・圧搾作業に参加することで、農業体験の価値を把握する。圃場での一連の作業、現地ステークホルダーへのインタビュー調査、醸造作業への参加、製品のパッケージングやマーケティングプランの立案を通して、ワイン製品販売に向けた準備と、ツーリズム振興施策立案作業をすすめる。年度末には、ワインの瓶詰め、パッケージング、出荷、販売施策、ならびにツーリズム施策等の提案発表会を実施し、次年度へ展開していく。

活動スケジュール

(～5月31日 教員および現地との打ち合わせ)

6月6日：東京地区の4大学の学生と札幌地区の2大学をZoomで連携して2024年度キックオフ・ミーティング
(於 明治大学)。

(以降、各大学で事前調査)

7月27日：東京地区の4大学の学生による中間報告会(北海道地区の大学、仁木町関係者はZoomでの参加)。
(中間報告会を踏まえて、現地調査の準備)

10月5日～6日：現地での合同合宿。現地でのワイン収穫作業。フィールド調査。

10月～12月：各大学での研究発表(プレゼンテーション大会等)、現地作業への個別ボランティア。

2月27日：最終発表会(東京地区の4大学と札幌地区の2大学・仁木町関係者をZoomで連携)

3月：現地でのワインの瓶詰め・ラベリング作業。活動の振り返り、次年度に向けた検討

活動成果

今年度は、昨年度の経験を踏まえてより詳細な準備活動を行った。中間発表では、各大学とも質の高い事前準備の内容を発表したが、本学は、仁木町でオーガニック・ワインを醸造している「ドメヌ・イチ」(<https://domaine-1.com/>)と協働し、次年度に向けてカスタムクラッシュを行ってゼミオリジナルワインの製造・販売を目指すことになった。仁木町のワインを明治大学の学生がつくった、というコンセプトである。その過程では、明大サポートに対して、明治大学オリジナルワインとして提供できないかとの提案も行ったが、残念ながらすでに別件が進行中であることがわかった。その後、他の販路の検討、市場調査、ラベルデザインなどを検討するとともに、夏のゼミ合宿では現地での収穫体験について事前に検討し、そこで考えられるリスクなども検討した。現地での各大学の合同合宿においては、ドメヌ・イチで、オーナーの上田一郎氏の指導のもと、実際のワイナリーの状況や製品化に向けての注意点などをヒアリングし、収穫⇒除梗⇒搾汁作業を行った。上田氏には、仁木町の自然も案内してもらうなどの配慮もいただき、より深く仁木町を知るきっかけとなった。また今年度は、仁木町の魅力を知るために1日はフィールドスタディを行うようにしたり、一部の学生は、フルーツパーク仁木で開催されていた「しりべつ秋の食まつり」の手伝いに入ったりして現地の状況を体感した。学習の成果は当日「報告会」をもうけて、大学間での情報共有も行った。もう一つ重要な今年度の特徴は、現地合宿および中間・最終発表会にワイン愛好家の方を数名招待し、交流も深めたことである。消費者側からの視点を教えていただけることは、今後、カスタムクラッシュしたワインを販売していくうえでも非常に重要であろう。学生たちは、「仁木町の魅力を実際に感じられたのはもちろん、自分たちが収穫したぶどうで作られるワインがとても楽しみになった時間だった」と語っている。これらの経験を踏まえて、その後もオリジナルワインについて様々な視点から検討し、2月27日の最終発表会で報告した。来年度は、このオリジナルワインを実際に、明治大学の校友等に販売することで仁木町と明治大学のコラボレーションを形にしていく予定である。