



「猪名川ワイン」で地域を元気に！

産学官連携による地域ブランド創出プロジェクト

流通科学大学 西村ゼミ

メンバー名：グエンクインフォン、グエンゴックタムニュー、チュオンテイクエチャン、ルオンティフォンバック

背景・目的

猪名川町では、農業人口の減少や高齢化、獣害、気候変動などによって、農地の維持や安定した栽培が難しくなっている。こうした地域課題に対して、地域資源であるブドウを活用し、自然共生・地域資源循環・農地保全につながる取り組みとして「まちワイナリー」構想が進められている。

西村ゼミでは、住民・学生・農家・行政が連携し、ワインづくりのプロセスを共同で行うことで、持続可能な地域振興と地域ウェルビーイングの向上を目指している。

目的は以下の3点：

- ・ 地域農業の担い手不足・獣害・気候変動などの課題解決
- ・ 地域ブドウを活用した新しい地域ブランドの創出
- ・ 住民と学生が協力する持続可能なコミュニティ形成

活動内容

日付	活動
2024.10.4	猪名川町行政によるキックオフ
2024.10.12	大阪フジマル醸造所で醸造・栽培の学習
2024.11.2	淡路島ワイナリーで運営体制やブランド形成を学習
2024.11.16	協力農家の畑で苗木の成長を確認
2025.1.25	成果報告会で試験醸造ワインを披露
2025.8.19-20	ブドウ収穫と選別、醸造所への提供
2025.10.12	五私鉄リレーウォークで品質・価格のアンケート調査



実現したこと

昨年度は協力農家1軒で17本のみの試験醸造でしたが、今年度は複数農家と連携し、猪名川産ブドウ約100kgを確保することができた。

大阪の都市型ワイナリーで試験醸造が進んでおり、完成後は地域住民への披露を予定している。

また、ゼミ生が制作した「星空」ラベルが継続採用され、学生の創造性を活かしたブランド形成が進んだ。

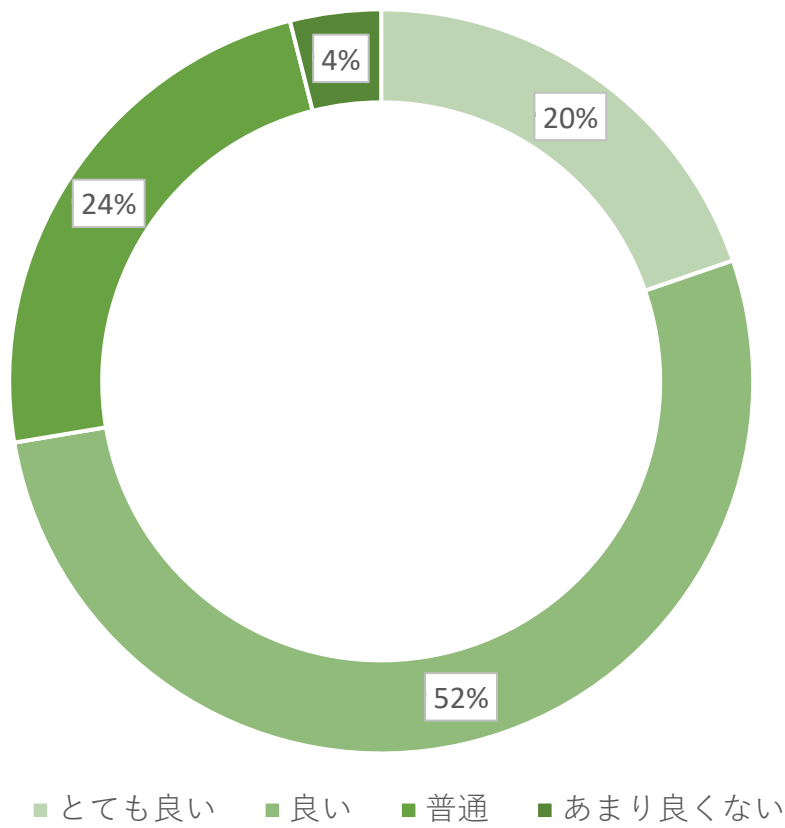
調査結果

猪名川町ワイン認知拡大プロジェクトアンケート2025

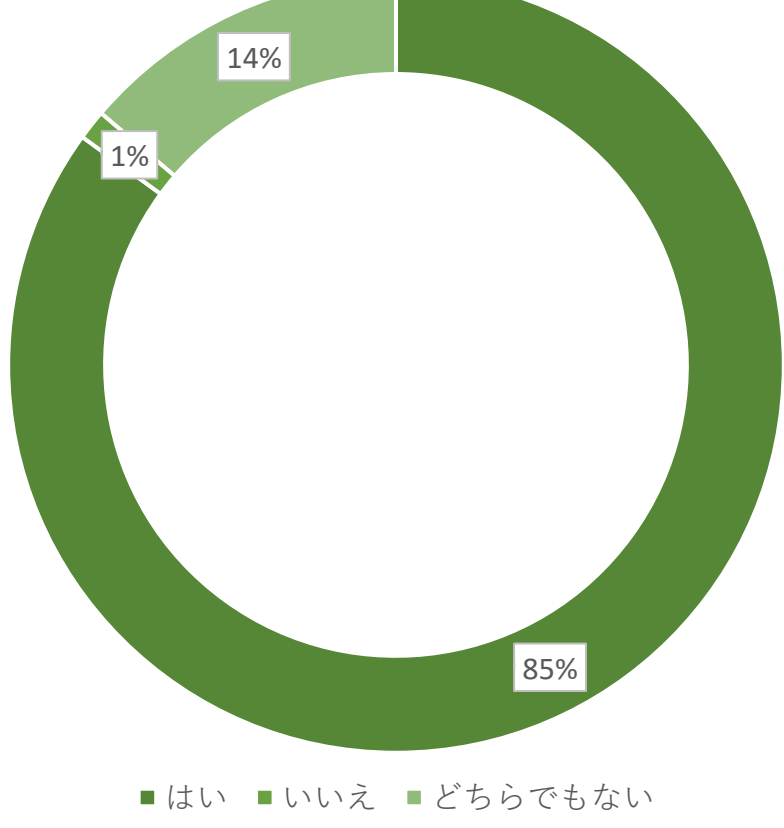
多くの試飲者がワインの「自然な甘み」と「さっぱりとした後味」を好評価しており、味のバランスも非常に良いとされています。（表1）

購入希望価格は「1000～1500円」が最も多く、手頃な価格での提供が求められているさらに、地元産のぶどうで作られている点は、多くの回答者が猪名川町の魅力を感じた、お土産や贈り物としても利用したいという意見が多く寄せられた（表2）

味の評価（表1）



地元ぶどうワインの魅力度（表2）



期待

住民・学生・農家が協力して活動することで、世代を超えた交流が生まれ、地域への愛着や地域ウェルビーイングの向上が期待される。

また、地域ブドウを活かしたワインづくりは、観光資源化・農地保全・担い手不足の緩和などにつながり、地域課題の解決に寄与する。

地域全体が連携して取り組みを継続することで、持続可能なまちづくりモデルへ発展する可能性がある。

猪名川ワインプロジェクトは、住民・学生・農家が協働する住民参画型のまちづくりモデルとして、地域資源を活用した新しい価値を生み出している

地理的表示が使えないという制約がある中でも、プロセスそのものに価値を見出し、地域協働を継続している点が特徴です

今後は、 収量・品質の安定化、獣害対策や気候変動への適応、地域アイデンティティをつくるブランド確立、学生のPBL学習（project based learning）の定着化などが重要になる

最後に、本プロジェクトは、地域資源を活かし、農業・観光・教育が連動した「持続可能な地域モデル」を示す取り組み

課題・制約

- 天候変動と獣害による収量リスク
- 小規模性と制度的制約（地理的表示が使えない）
- 学生主体ゆえの継続性の確保の難しさ
- ブランド化・販路開拓の難しさ

課題対応

- 収量リスクへの対応
- 農家と圃場の情報共有を増やし、獣害や天候リスクを早期に把握した
- 制度的制約への対応
- 都市型ワイナリーへの委託醸造を活用し、設備投資負担を抑えながら試験醸造を継続した
- 継続性の確保
- 活動記録や手順の可視化を行い、次年度以降の学生が引き継ぎやすい体制を整えた
- ブランド化への対応
- 試飲会、アンケート調査、ラベル制作を通して、ブランド認知度を高める取り組みを行った