

北海道 YOICHI TOWN
余市町



● ワインのまち
北海道 余市町

北海道の余市町
魅力ある特産品
お礼の品が勢揃い!

余市町 ふるさと納税 [CLICK](#)



余市の情報を発信中!

イベント

よいち再発見 (Facebook)
<https://ja-jp.facebook.com/town.yoichi.hokkaido/>

グルメ

余市観光協会HP【グルメ】
<http://yoichi-kankoukyukai.com/gourmet.html>

お土産

余市観光協会HP【お土産】
<http://yoichi-kankoukyukai.com/omiyage.html>

後志エリア

後志iネット
<http://shiribeshi-i.net/>

(一社) 余市観光協会

TEL 0135-22-4115
FAX 0135-22-4120
〒046-0003
北海道余市郡余市町黒川町8丁目4
【開設時間】 9:00~18:00
【定休日】 年末年始
<http://yoichi-kankoukyukai.com>

道の駅
スペース・アップルよいち

〒046-0003
北海道余市郡余市町黒川町6丁目4-1
【iセンター】 TEL.0135-22-6607 (4月~11月)
【売店】 TEL.0135-22-1515
【直売所】 TEL.090-5987-2353 (5月~11月)
【宇田記念館】 TEL.0135-21-2200

発行 / 余市町経済部商工観光課

TEL 0135-21-2125 FAX 0135-21-2144
〒046-8546 北海道余市郡余市町朝日町26

余市町HP
<https://www.town.yoichi.hokkaido.jp>



※この観光ガイドブックは令和2年3月現在の情報に基づき作成されたものです。



Wine
Poisson
Légumes
Fruits
Whisky

食の都、フルコースの旅へ。



フルコースのまち 余市へようこそ。

積丹半島の付け根に位置する余市は、
北海道内でも比較的温暖な気候のまち。

ゆるやかな丘に連なる畑には、みずみずしい果実や野菜がたわわに実り、
眼前に広がる日本海は、豊富な海産物に恵まれた北海道屈指の漁場。
さらに、50軒以上のヴィンヤードが集積する日本有数のワイン用ぶどうの産地で、
近年は数々のワイナリーもオープンし、ワインの産地として注目を集めています。
それぞれの味に刻まれるのは、情熱や愛情を込めたつくり人たちの物語。
豊かな畑や海、人の思いや技が育む、フルコースの味わいが揃っています。
前菜からメイン、デザートまで、極上のひとときを余市で召し上がれ。



{ Menu }

Vin

〈ワイン〉

世界が注目するワイン産地・余市
P03

Mariage

〈マリアージュ〉

生産者とシェフが語る余市産ワインの魅力
P05

Légumes

〈前菜〉

とれたて色とりどり 余市の農産物
P07

Poisson

〈メインディッシュ〉

産地のしあわせ 新鮮魚介に舌つづみ
P09

Histoire

〈歴史〉

海とともに栄えた余市の歴史
P11

Fruits

〈デザート〉

北のフルーツ王国余市の恵み
P13

Whisky

〈食後酒〉

余市の風土が育てた世界品質のウイスキー
P15

Guide et Cartes

〈ガイドマップ〉

余市町 観光ガイドマップ
P17



世界が注目する
ワイン産地・余市



豊穡のテロワール。

日本有数のぶどう産地から、 世界に誇るワインのまちへ。

余市において初めてぶどう作りに成功したのは1920年のこと。1984年、企業と生産者が契約を締結し、本格的なワインぶどう作りが始まりました。以降徐々に栽培農家が増加し、余市はワインぶどうの一大産地に。2010年代には数々のワイナリーが誕生し、現在では日本有数の「ワインのまち」として注目されるようになりました。余市産ワインぶどうの品質の良さは、道内でも比較的温暖な気候と昼夜の寒暖差によるもの。フランス・ブルゴーニュに似た気候風土が、ワインに適した良質の味わいを生み出しているのです。ぶどうを栽培するヴィンヤード、ワインを醸造するワイナリー、栽培と醸造を手がけるドメヌ。ワイン造りに懸ける技術と情熱の粋が、世界品質の余市産ワインを造り出しています。



「ワインのまち」を支える、 ヴィンヤードの技と情熱。

全国トップクラスの生産量を誇る余市のワインぶどう。その品質は高く評価され、全国のワインメーカーに出荷されています。それは、長年にわたり研究と改良を重ねてきた、ぶどう農家の方々の高い技術によるもの。ワインのまち・余市を支え、世界に誇る品質を生み出しているのは、ヴィンヤードのワインぶどう作りに懸ける情熱です。

北海道初の「ワイン特区」に。 ワイン産業を、さらに活性化。

2011年、余市町は道内で初めて「北のフルーツ王国よいちワイン特区」として内閣総理大臣から認定されました。これによりワイン製造量の規制が緩和され、小規模事業者でもワイン造りにチャレンジしやすい環境に。個性豊かなワイナリーが次々と開業し、ワイン産業が活性化しています。



なだらかな丘にぶどう畑が広がる、 まるでヨーロッパの田園風景。

余市産のぶどうが生まれるのは、余市湾を望む丘陵地帯。なだらかな斜面に美しいぶどう畑が広がります。夏から秋へ、ぶどう畑が織りなす田園風景を楽しめます。

ワイン用ぶどうの栽培面積・収穫量 ともに全国トップクラス 余市で生産量の多い主な4品種をクローズアップ。

ケルナー	ツヴァイゲルトレーベ	ミュラー・トゥルガウ	ピノ・ノワール
ドイツ原産の白ワイン用品種。余市産のワイン用ぶどうの中では最も多く栽培されている。	オーストリア原産の赤ワイン用品種。耐寒性に優れ、日本では東北以北で栽培されている。	ドイツ原産の白ワイン用品種で、収量が多く栽培しやすいため、世界的に広く普及している。	フランス・ブルゴーニュ地方原産。土壌を選び、手間がかかる、栽培が難しい赤ワイン用品種。

MARIAGE

人と自然のマリアージュ。

生産者とシェフが語る 余市産ワインの魅力



繊細なワインの味わいには、
その土地の食がマッチする



私は長野県に生まれ、栃木県のワイナリーで10年間働き、2009年に余市に移住、2010年にドメーナタカヒコを立ち上げました。思い描いた日本におけるワイン造りの理想気候要件は、ブルゴーニュ、アルザス、シャンパーニュの様なヨーロッパの中でも冷涼な気候風土。ワイン造りに全てをかける私にとって自ずとその条件を全て満たす北海道がターゲットになりました。中でも果樹の産地として歴史がある余市が最適場所だと考えたのです。余市の気候は、夏は比較的涼しく、冬は温暖。山に囲まれているため、強風により作物を傷めるリスクもありません。私はピノ・ノワールを有機栽培していますが、

それはこの気候風土だから成し得るものです。ピノ・ノワールのような繊細なワインに合うのは、その地域で生まれる食材。余市産のワインが、余市、そして北海道の食に合うことを確実に伝えていきたいですね。近年、余市にはワイナリーが増えましたが、実はワインぶどう農家の方々に支えられている町。世界に通用するぶどうのポテンシャルの高さ、農家の方々の栽培技術に注目してほしいと思います。

Profile 長野県の小布施ワイナリーの次男として生まれる。栃木県のココ・ファーム・ワイナリーで10年間農場長を務め、2010年に「ドメーナタカヒコ」を設立。ピオロジックにてピノ・ノワールを栽培し、自然なワイン造りを追求している。

生産者

ドメーナタカヒコ 曾我貴彦さん



シェフ

余市SAGRA 村井啓人さん

豊かなマリアージュを支える
人々の思いを感じてほしい



豊かな海と大地があり、情熱を持った生産者たちがいる。そんな余市に惚れ込み、2017年に札幌から移住。泊まれるイタリアンレストラン「余市SAGRA」をオープンしました。お客さまが帰りの時間を気にせず、料理とワインをゆっくりと楽しめる場所を作りたかったのです。オリーブオイル以外の食材はすべて余市を中心とした後志産。収穫時期が夏から秋に集中する北海道余市で、一年を通してどう扱い、この土地をどう表現するかをより深化させ、ワインとともに余市の素晴らしさを伝えていきたいと思っています。

余市のワインは個性豊かで、料理とのマリアージュを無限に広げてくれます。ひとつの町にこれほど多くのぶどう農家とワイナリーがあり、同じ畑の同じぶどうを使ってもまったく違うワインが生まれる。これぞ余市産ワインの魅力であり、余市ならではのマリアージュを支えているのは生産者＝人に他なりません。余市の食とワインを心ゆくまで味わい、その豊かさを支える人々の熱い思いをぜひ感じてみてください。

Profile 札幌生まれ。札幌市内のイタリア料理店およびイタリアでの修業を経て、2006年に札幌で「SAGRA」を開店。2017年に余市に移住し「余市SAGRA」として新たなスタートを切る。

{ 余市産ワインと料理を楽しめるお店 }

町内ワイナリー リスト

余市ワイナリー

余市葡萄酒醸造所の敷地内にあるワイナリー。レストランやカフェ、ギャラリーなどもあるほか、工場見学も可能です。

[WEB] <http://yoichiwine.jp>
【おすすめの本】
樽熟ツヴァイゲルト・レーベ/720ml



ドメーナ タカヒコ

全国から注目を集める小規模ワイナリー。独自の哲学から生まれる出汁のように淡く繊細な味わいが評判です。

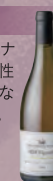
[WEB] <http://www.takahiko.co.jp>
【おすすめの本】
ドメーナ タカヒコ ナナツモリ
ピノ・ノワール 2016/750ml



リタファーム & ワイナリー

日当たりのよい丘に佇むワイナリー。フランスで修業を積んだ女性醸造家が伝統的な製法で繊細なナチュラルワインを造っています。

[WEB] <http://www.rita-farm.jp>
【おすすめの本】
「風のヴィンヤード」
ソーヴィニヨン・ブラン 2019/750ml



OcciGabiワイナリー

長年ワイン醸造に携わったオーナーが手がけるワイナリー。ワインと美食と景観が一体となった贅沢な時間を味わえます。

[WEB] <http://www.occigabi.net>
【おすすめの本】
キューベ・カベルネ2017/750ml



登醸造

黒ブドウのツヴァイゲルトと野生酵母でロゼワインを醸造。年間生産本数1000本と小規模ながらこだわりのワイン造り。

[WEB] <http://www.noborijo.co>
【おすすめの本】
セツナウタ2018/750ml



ドメーナ アツシ スズキ

札幌軟石の蔵を改装した小さな醸造所。ぶどう栽培から醸造まで手作業をいわずに造るナチュラルワインが注目されています。

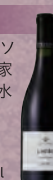
[WEB] <http://atsushi-suzuki.jp>
【おすすめの本】
ヨイチロゼ 2017/750ml



平川ワイナリー

フランスでワイン醸造を学び、ソムリエのキャリアも持つ醸造家が、北海道の食に寄り添う世界水準のワインを目指しています。

[WEB] <http://hirakawawinery.jp>
【おすすめの本】
平川ワイナリー・ロープ 2016年/750ml



ドメーナ モン

自然の摂理を生かした畑作りとストレスをかけない醸造法を実践。ピノ・グリを使った北海道の食に合うワインを目指しています。

[WEB] <http://domainemont.com>
【おすすめの本】
ドングリ/750ml



ワイナリー 夢の森

幼稚園を運営するオーナーが園所有の畑でぶどうを育て、子どもたちと一緒にワイン醸造に取り組んでいます。

[WEB] <http://winery-yumenomori.com>
【おすすめの本】
ゲルナー2019/750ml



キャメルファームワイナリー

カルディコーヒーファームが設立。地元ヴィンヤードの知恵と技術を受け継ぎ、主にスパークリングワインを醸造しています。

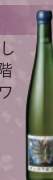
[WEB] <http://camel-farm.co.jp>
【おすすめの本】
レガミ プリュット2018/750ml



モンガク谷ワイナリー

オーナーは循環型農業を目指して余市に移住。ぶどうを発酵段階からブレンドする「混醸」によるワイン造りに挑んでいます。

[WEB] <https://mongakuwinery.com>
【おすすめの本】
モンガク谷2017/750ml



余市ワイナリーレストラン

【住所】北海道余市郡余市町黒川町1318
【電話】0135-23-2205

余市ワイナリー内にあるレストラン。石窯焼きのピザや道産牛のハンバーグなどと一緒に、自社で醸造した「余市ワイン」を味わうことができます。



ファームレストラン ヨイッチーニ

【住所】北海道余市郡余市町大川町8丁目32
【電話】0135-48-7700

余市の旬の食材にこだわった料理と、余市ワインやリタファーム & ワイナリーのワインなどさまざまなワインを楽しめる一軒。



OcciGabiワイナリー

【住所】北海道余市郡余市町山田町635
【電話】0135-48-6163

美しいイングリッシュガーデンやぶどう畑を見ながら食事を楽しめるレストラン。ワインとともにゆっくりと優雅な時間が過ごせます。



Y'n(わいん)

【住所】北海道余市郡余市町黒川町8丁目7
【電話】0135-23-3272

専用サーバーで余市産や後志産ワインを中心に珍しい銘柄も楽しめるほか、京懐石風の惣菜や余市産レーズンなどのおつまみも人気。



ピッツァとパスタの店 Jijiya・Babaya

【住所】北海道余市郡余市町朝日町15-1
【電話】0135-22-7822

余市の海の幸を贅沢に使ったイタリアン中心のメニューを、ドメーナタカヒコの芸術的なワインとともに味わえる人気店です。



余市SAGRA

【住所】北海道余市郡余市町登町987-2
【電話】0135-22-2800

余市に暮らす人たちのライフスタイルに共鳴し、札幌から移転したイタリアンの名店。独創的な料理は、地元ワインと相性抜群。道産材を使用した宿泊施設も完備。



詳しい情報は
Webサイトより

余市・仁木ワインツーリズムプロジェクト
<https://www.town.yoichi.hokkaido.jp/wine-tourism/>



※ワイナリーのなかには、見学・立入不可のところや、見学の予約が必要なお店もありますので事前に電話やHPなどで確認をお願いします。※掲載商品は品切れの場合がございます。予めご了承ください。

— [前 菜] —

Légumes

とれたて色とりどり
余市の農産物



美味は、新鮮。

恵まれた気候風土が育む 大地の恵みがいっぱい!

北海道内でも比較的温暖な気候で昼夜の寒暖差が大きい余市は、さまざまな作物の栽培適地です。栽培品種は全国でも類を見ないほど多く、トマト、きゅうり、さやいんげん、ピーマン、かぼちゃなど、種類豊富な野菜がすくすく育っています。旬の野菜は栄養価もひときわ高く、新鮮なおいしさは格別。道の駅や直売所でとれたて野菜を選ぶのも旅の楽しみです。

{ Bon appétit! }

注目のトピックスをご紹介します

トマトベリーをはじめ、みずみずしいミニトマトがいっぱい

トマトベリーはイチゴのようなかわいらしいハート型のミニトマト。糖度10度以上の甘さとほどよい酸味のバランスが良く、フルーツのような味わいと肉厚な食感が特徴です。栄養価も高く、ビタミンAやビタミンC、高い抗酸化作用を持つリコピンが普通のトマトより多く含有。余市は、トマトベリーをはじめ、さまざまな種類のミニトマトが栽培される一大産地です。



{ Interview! }

注目のこの人にインタビュー

先人が拓いた土地で 農業の未来を切り拓く

Person/ 中野ファーム 中野 勝さん

Profile/ 余市町生まれ。24歳で就農し、中野ファームの5代目として父とともに高糖度トマト栽培に携わる。余市町の農業を次世代に継承するため、6次産業化や若手農業者との交流にも意欲的に取り組む。



余市のトマトがおいしい理由

トマトの原産地は南米アンデス地方。赤道に近いため日照量が多く、乾燥した土壌の山岳地帯です。中野ファームも小高い丘の上であり、アンデス地方に似た水はけの良い赤土と寒暖差の大きい気候のもとで高糖度トマトを育てています。

トマトは強い日差しのもとで水を極力与えず、あえて厳しい環境にさらすことで甘みと酸味が強くなります。梅雨がある本州では高温多湿な夏を避け、冬に向かって栽培しますが、北海道は春に植え付けて夏に向かって栽培するため、日射量に大きな違いが生じます。しかも余市は日本海に面しているため気温が上がりすぎず、海から吹く潮風が光合成を促進してくれます。そのため、おいしいトマトができるんです。



トマトの生産を目指して、余市産のトマトのレベルアップに努めていきたいと思っています。

先人に感謝し、農家として 努力し続ける

余市の野菜がおいしいのは、土地が持つ潜在能力が現れているから。それは恵まれた気候風土だけでなく、明治初期に入植した先人たちが原野を切り拓き、大変な苦勞をしながら開墾してくれたおかげです。先人から大切な畑を受け継いだ私たち余市町の農家は、もっと上質でおいしい野菜を作るために努力を続けています。全国のお客さまとの距離を縮めるために通信販売も行っていますが、とれたての野菜のみずみずしさと香りは現地でしか伝えられません。ぜひ余市に足を運んでいただき、この地の風土と作り手の思いを感じながら味わっていただきたいですね。

より甘く芳醇な高糖度トマトを 目指して

当ファームはさらに糖度が高く質の良いトマトを目指して努力しています。ただ水を控えるだけでなく、塩分を含んだ肥料を与えることで根の水分吸収を抑え、浸透圧によって実の糖度を高めていくのです。これからも、さらに糖度の高



Poisson

産地のしあわせ
新鮮魚介に舌つづみ



幸せは、海にある。

日本海で育まれた 余市の海産物

町の北側が日本海に面し、積丹半島の東の付け根に位置する余市。かつては日本海ニシン漁の主要漁場として発展した歴史がありますが、現在ではカレイ・エビ・タラ・サケ・ウニ漁などの沿岸漁業が盛んに行われ、ヒラメやタコの水揚げも増加しています。また、新鮮な素材から生まれる水産加工品も豊富。豊かな海が育った味わい深い海の幸は、この地で食するのが格別です。

{ Bon appétit! }

注目のトピックスご紹介

余市の海が育むクリーミーな味わい、余市ムール

「本場フランスのモンサンミッシェル産に引けを取らない」との呼び声も高い新ブランド「余市ムール」。厄介者として扱われていたムール貝に目をつけ、北海道初のムール貝の養殖に取り組み、2019年春から出荷されました。ふっくらと身入りが良く、味わいはクリーミーでまろやか。4月～5月に旬を迎える、余市の海が育む新名物です。



{ Interview! }

注目のこの人にインタビュー



余市の海の豊かさを、
たくさんの人に伝えたい。

Person/ 川内谷漁業 漁師 川内谷 幸恵さん

Profile/ 余市町生まれ。道内では数少ない女性漁師。本業の傍ら、観光客のウニむき体験や漁業体験などの受け入れもしている。水産庁「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」のメンバー。

自然のメカニズムが、 余市の海を豊かにする。

以前は仁木町の福祉事務所に勤めていましたが、父が病気で倒れ、「こんな状態では一人で漁に出ることは難しいだろう」と考え、漁師になる決断をしました。幼い頃から海辺で育ち、父の仕事の間近に見ていたので、OLから漁師への転職には全く抵抗はなかったですね。主に父と一緒に刺網漁を行い、夏はウニやアワビ、ナマコ、秋はサケ、冬はヒラメやカレイなどを取っています。

魚が大量に取れたときには、興奮してテンションが上がり、「楽しい!」と感じますね。夏になるとウニ漁に出ますが、身入りのよいきれいな色のエゾバフンウニを見るたびに、余市の海の豊かさ、ここで取れる魚介の凄さを感じます。漁場の近くには山があり、春になるとそこから雪解け水が海に流れ込んできます。山のミネラルが海に流れ、それにより海藻が育ちやすくなり、立派なウニが育っていくのです。



まちの人たちとつながり、 道外に余市の魅力を発信。

私は、水産庁の「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」のメンバーに登録されています。この取り組みは、水産業界で働く女性たちの活躍で水産業を盛り上げていこうというもの。全国の水産女子とつながり、企業とのコラボレーションや商品開発、イベントなどの企画を行っています。

また、余市では農家の方や加工業の方、鮮魚店の方などが集まり、道外に余市の素晴らしさを発信し、新鮮な魚介や果物、野菜などを提供する活動を行っています。商品を買っていただいた方々は、わざわざ余市を訪れ、私たちに会いに来てくれる。そうした町内外との新しい人のつながりが広がっています。余市には海のものも山のものもあり、きれいな景色もあって、住むにはとても素敵な場所。その良さをもっとたくさんの人たちに知ってもらいたいと思っています。現状では、町に宿泊場所や飲食できる場所が少ないという課題はありますが、水産業の立場から観光を後押ししていきたい。ぜひ一度、余市の海辺を訪れ、心安らぐような海的美しさを体感してください。



HISTOIRE

海とともに栄えた余市の歴史



写真提供:よいち水産博物館

伝統を味わう。

江戸時代に遡る、ニシン漁で栄えた町の賑わい。

江戸時代末期から明治・大正時代にかけて、北海道沿岸には「群来^{ぐき}」と呼ばれるニシンの大群が押し寄せ、余市の海もニシン漁で大いに賑わいました。ニシン漁で財を成した網元は番屋を建て、そこにはヤン衆たちの歌や掛け声が響いていたとか。現存する番屋では、かつての栄華の跡を見ることができます。

{ Bon appétit! }

注目のトピックスをご紹介

新鮮な魚介を活かした、余市の水産加工品

余市には、豊富な海の幸を利用した食品加工業の歴史があります。身欠ニシンやサケトバなどの燻製、いくらの醤油漬けやたらこ、イカの塩辛・沖漬、すり身・かまぼこなど余市町前浜産をはじめ、新鮮な魚介を活かした味わいが豊富。水産加工業者が手間ひまかけて作り上げた、余市ならではの名物の味わいは、ごはんのお供に、お酒の肴にぴったりです。



身欠ニシン

{ ニシン漁の記憶を今に伝える、歴史スポット。 }



国指定史跡重要文化財 旧下ヨイチ運上家

運上家は和人による蝦夷地経営の拠点として、アイヌとの交易を行うために設けられた施設。北海道に現存する唯一の建造物です。

【住所】北海道余市郡余市町入舟町10
【電話】0135-23-5915



国指定史跡 旧余市福原漁場

江戸時代末期から定住し、ニシン漁を行っていた網元・福原家の番屋。広い敷地内を散策すると、かつての繁栄ぶりがうかがえます。

【住所】北海道余市郡余市町浜中町150
【電話】0135-22-5600



よいち水産博物館

ニシン漁で栄えた歴史を伝える、漁具や船絵馬などの民俗資料を展示。考古資料を展示する「歴史民俗資料館」も併設しています。

【住所】北海道余市郡余市町入舟町21
【電話】0135-22-6187

ニシン漁の活気を継ぐ、「ソーラン節」が町に響く。

北海道を代表する民謡「ソーラン節」は、ニシン漁で雇われたヤン衆たちに唄われた仕事唄。余市はソーラン節発祥の地であり、その碑がローソク岩近くの浜辺に建立されています。毎年7月に行われる「北海ソーラン祭り」では、ソーラン踊りオンパレードが町を練り歩き、活気あふれる踊り手たちが、夏を熱く盛り上げます。



— [デザート] —

Fruits

北のフルーツ王国
余市の恵み



大地のデザート。

たくさんのみずみずしい果実は、
「北のフルーツ王国」の誇り。

余市町は、北海道でも有数の果樹生産地。明治時代に日本で初めてりんごの栽培に成功した歴史もあり、全道トップクラスの生産量を誇るりんご、ぶどうをはじめ、さくらんぼ、なし、プルーンなど、北海道で栽培されるほとんどの品目が生産されています。道内でも比較的温暖な気候から生まれる果実は、全国的にも高く評価される味わいばかり。夏から秋にかけて、数々の農園に「北のフルーツ王国」の誇りといえるみずみずしいおいしさが実ります。

{ Bon appétit! }

注目のトピックスをご紹介

知名度は全国区！「りんごのほっぺ」

「りんごのほっぺ」はJAいちが作るストレート果汁100%アップルジュース。高品質で糖度が高い余市のりんごを1本につき5〜6個まるごと使用し、水は一滴も加えずに作っています。コクのある甘みとさわやかな香りは「一度飲んだら忘れられない」と大好評。誕生以来、全国で愛され続けるロングセラーです。



{ Interview! }

注目のこの人にインタビュー

余市産フルーツの素晴らしさを、
全国へ、世界へ、発信したい。

Person/ 中井観光農園 中井 淳さん

Profile/ 余市町生まれ。中井観光農園の4代目。ワイン用ぶどうを中心に数種類の果樹を育て、現在は6社のワインメーカーにぶどうを供給している。



おいしさの理由は、道内でも
比較的温暖な気候と昼夜の寒暖差

家業を継ぎ、果物の生産に携わって約30年。現在はワイン用ぶどう、りんご、さくらんぼ、プルーン、なし、ネクタリンの果樹を育てています。余市産の果物はなぜおいしいのか。その理由は、北海道内でも比較的温暖な気候、そして昼夜の寒暖差にあります。本州以南では酸が抜けて甘いだけの味になりがちですが、余市産の果物は酸が残って糖度も上がる。果肉も締まった、食感のいい味わいが生まれるのです。

酸と糖度のバランスが良い、
ぶどうの品質は全国レベル

余市産のぶどうは、酸と糖度のバランスが良く、全国的にも高いレベル。実にワイン造りに適した環境だと思っています。昔からワイン用ぶどうの生産は活発でしたが、さらに急速に広がっている状況です。また、余市は歴史的にもりんごの産地。これまで以上にりんごの生産を盛り上げていこうと思っています。余市は食べ物もおいしく、気候も良く、魅力的な町。その良さを全国へ、世界へ発信していきたいと思っています。

余市町 フルーツ収穫カレンダー

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
りんご						●	■	■	■	■	■	■
さくらんぼ					●	■	■	■	■	■	■	■
ぶどう						●	■	■	■	■	■	■
なし					●	■	■	■	■	■	■	■
プルーン					●	■	■	■	■	■	■	■
イチゴ					●	■	■	■	■	■	■	■
モモ					●	■	■	■	■	■	■	■

※天候により収穫時期が多少変わることもあります。 ● 開花時期 ■ 収穫時期

余市町 観光農園リスト (観光協会会員)

名称	住所	電話
斉藤観光農園	黒川町893	0135-22-3626
山本観光果樹園	登町1102-5	0135-23-6251
中井観光農園	登町1383	0135-22-2565
庭田フルーツファーム	登町1401	0135-22-2462
田中観光農園	黒川町1013	0135-22-3936
新藤観光農園	黒川町775	0135-22-3943



余市産フルーツで作るスイーツは フレッシュでパワフル!

ソウマファーム 伊達市生まれ。果樹栽培を手がける傍ら、「フレッシュフルーツファクトリー-FRUTICO」農家レストラン イタリアン ヨイッチーニ」を運営。



余市の気候と土壌が揃えば果樹栽培は無敵です。手をかけるほど大きく育ち、甘さと酸味が凝縮した力強い味わいになります。余市のフルーツはスイーツに加工しても素材が持つパワーがしっかりと生きていて、まるでフルーツそのもの。みずみずしく豊潤なおいしさは、余市の風土と作り手の愛情の賜物です。食に携わる者にとって、こんな素晴らしい土地は他にはありません。

Whisky

余市の風土が育てた
世界品質のウイスキー

良い地が醸す、命の水。



ニッカウヰスキーの創業者・竹鶴政孝が、夢の出発点として選んだ余市蒸溜所。日本のスコットランドと称されるこの地で、彼はウイスキーづくりへの情熱を貫き、世界に誇るモルトウイスキーを生み出しました。創業時と変わらない伝統の技は、今もなお健在。余市蒸溜所は、北海道遺産に選定されたほか、蒸溜所内の建造物9棟が国の登録有形文化財に登録されています。

{ Story }

1 日本のウイスキーの父が たどり着いた理想の土地。

竹鶴が本物のウイスキーづくりを目指して求めたのは、スコットランドに近い気候風土の土地。三方を山々に囲まれ、寒冷で湿潤な気候、余市川の清らかな水に恵まれた余市は、ウイスキーづくりの理想郷だったので。



2 最初はりんごジュースから。 ウイスキーづくりの挑戦へ。

1934年、竹鶴は余市に大日本果汁株式会社を設立。ウイスキーづくりには長い年月を要するため、余市の特産品であるりんごを原料にジュースやワインなどを製造・販売しながら、ウイスキーの原酒づくりに励んだのです。

3 余市とスコットランドを結ぶ、 竹鶴とリタの運命の糸。

スコットランドで出会った竹鶴とリタは愛し合い、ともに日本へ、そして余市へ。リタは竹鶴の情熱を支え続け、この地で生涯を閉じました。余市町はリタの故郷イースト・ダンバートン・シャイア市と姉妹都市提携を結び、リタハウス、リタ幼稚園、リタロードなど、町内には彼女の名がついた建物が残されています。



4 効率よりも、目指すのは深い完熟。 世界でも希少な「石炭直火蒸溜」

竹鶴のウイスキーづくりのこだわりの象徴は「石炭直火蒸溜」。熟練の職人の技が必要となるため、現在ではスコットランドでも珍しい方式になっています。余市蒸溜所では、余市モルトの重厚でコクのある味わいを生み出すために、あえて伝統の技を守り続けているのです。

国登録有形文化財・北海道遺産 ニッカウヰスキー余市蒸溜所

[住所] 北海道余市郡余市町黒川町7丁目6

[電話] 0135-23-3131

[Web] <https://www.nikka.com/distilleries/yoichi/>

旧竹鶴邸



竹鶴とリタが暮らしていた住居を、余市蒸溜所内に移築・復元。和洋折衷の趣ある建物は、玄関ホールと庭園が一般公開され、二人の生活を偲ぶことができます。

ウイスキー博物館（ウイスキー館）



ウイスキーづくりの道具の展示

ウイスキーの貯蔵庫を改築。ウイスキーの歴史や製法を紹介する「ウイスキー館」と、ニッカウヰスキーの歴史などを紹介する「ニッカ館」の2棟から成っています。



ウイスキー倶楽部

ウイスキー館にある試飲コーナー。工場限定のシングルカスクウイスキーやニッカの商品、世界のウイスキーを試飲できます(有料)。

Guide et Cartes

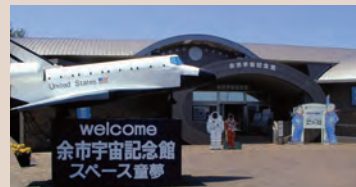
余市町 観光ガイドマップ

余市宇宙記念館

MAP 10

宇宙ステーションのような館内で、余市町で生まれ育った宇宙飛行士・毛利衛さんが行った宇宙実験と日本の宇宙開発を担うJAXAの活動を紹介する情報発信基地。

[住所]北海道余市郡余市町黒川町6丁目4
[TEL]0135-21-2200



道の駅

スペース・アップルよいち

MAP 10

ショップでは10種類以上の「宇宙食」のほか、水産加工品、農産品など食の都・余市ならではの味覚がいっぱい。手作りソフトクリームやアップルパイも人気です。

[住所]北海道余市郡余市町黒川町6丁目4-1
[TEL]0135-22-1515

よいち味覚マルシェ

余市の生産者が丹精込めてつくった果物や野菜が豊富に並び直売所。とれたて新鮮な農産品をドライブの途中に購入できます。営業は例年5月初旬～11月。

[住所]北海道余市郡余市町黒川町6丁目4-1
[TEL]090-5987-2353

味覚の祭典

「よいち大好きフェスティバル」

9月下旬、余市を代表する秋の味覚が大集合。果物や海の幸、山の幸、水産加工品などの格安販売のほか、名物「ヤン衆鍋」やワインバル、ウィスキーバーも楽しめます。

[住所]北海道余市郡余市町登町742-9 余市農道離着陸場「アップルポートよいち」
[TEL]0135-21-2125(味覚の祭典実行委員会・余市町商工観光課内)

毎年9月下旬
余市の秋の味覚大集合!

余市町観光物産センター (エルラブラザ)

MAP 13

余市の特産品を買ったり、焼きたてのアップルパイやソフトクリームを食べながら観光情報をチェックできます。

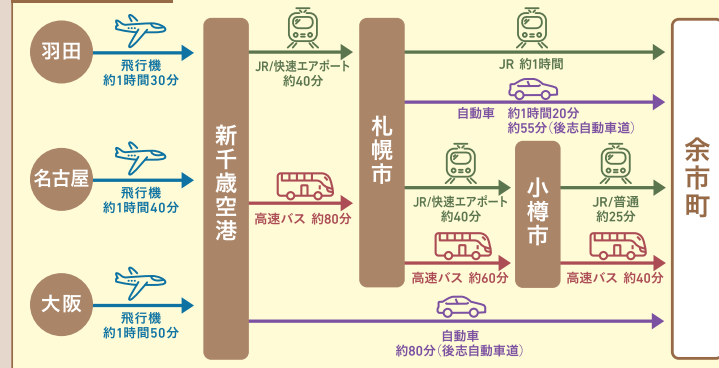
[住所]北海道余市郡余市町黒川町5丁目43
[TEL]0135-22-1515

温泉・宿泊施設は
こちらでチェック!

一般社団法人 余市観光協会
<http://yoichi-kankouyukai.com/>



交通アクセス 高速道路の開通で札幌からのアクセスがさらに快適に!



スマートフォンやパソコンでカンタンに使える デジタルマップ

食の都 余市の魅力を楽しめるスポットや観光施設が満載! 旅行の計画や旅行中のナビなど、様々なシーンでご活用いただけます。



※詳しい使い方は、Google公式サイトをご覧ください。

絶景!ローソク岩と えびす岩・大黒岩

03

積丹半島の沖合には数多くの奇岩があり、中でもローソク岩は余市のシンボリック存在で、朝日が重なる景観は圧巻。えびす岩と大黒岩は、夫婦岩とも呼ばれています。

[住所]北海道余市郡余市町潮見町沖



場所は
デジタルマップを
チェック!

ソメイヨシノが咲き誇る 「余市川桜つづみ」

MAP 12

1993年から10年かけて植樹した、余市川下流の両岸を彩るソメイヨシノを中心とした約400本の桜並木。5月上旬に満開となり、桜の名所として町民や観光客に親しまれています。

[住所]北海道余市郡余市町余市川岸边



国指定史跡 フゴッペ洞窟

MAP 16

約5000年前の波浪侵食によってできた海食洞で、縄文時代に彫られたと推測される800以上の刻画が残され、日本国内においても貴重な遺跡とされています。

[住所]北海道余市郡余市町栄町87
[TEL]0135-22-6170



体験しよう! 余市にはアクティビティがいっぱい

スカイダイビング体験やワイナリー訪問、漁港散策、ウニむき体験、握り寿司やスイーツをつくる体験など、余市にはここだけのアクティビティメニューがいっぱい!

[問い合わせ]
TEL 0135-22-4115(余市観光協会)



- 01 円山公園
- 02 【余市町指定文化財】芭蕉句碑
- 03 シリバ岬
- 04 【余市町指定文化財】文豪幸田露伴句碑
- 05 【国指定史跡】旧余市福原漁場
- 06 浜中・モイレ海水浴場
- 07 【国指定史跡重要文化財】旧下ヨイチ運上家
- 08 よいち水産博物館・歴史民俗資料館
- 09 余市フィッシャリーナ
- 11 ニッカウキスキー 北海道工場 余市蒸溜所
- 14 あゆ場公園パークゴルフ場
- 15 余市農道離着陸場
- 17 【北海道指定史跡】西崎山環状列石