

日本経済新聞

2月26日

水曜日

新潟の酒蔵へウエルカム

新潟県の酒造会社が日本酒の魅力と「酒どころ」のブランドを発信する酒蔵観光を外国人誘客の新たな柱に据えようと連携して動き始めた。4社が日本酒造組合中央会と組んでモデルツアーを企画し、米国やオーストラリア、ブラジルからレストランのオーナーや日本酒愛好家らを招待。今後は他の国からの集客もつかう。郷土文化の発信を通じて向上きつつある外国人観光客数にさらに弾みをつけたい考えだ。

ツアーを企画したのは「今代司」の銘柄で展開する今代司酒造(新潟市)のほか「真野鶴」で知られる尾畑酒造(佐渡市)、「王紋」の市島酒造(新発田市)、「大洋盛」の大洋酒造(村上市)の4社。中央会やコーディネーターの中村悦子氏と協力して計画し、17、21日にかけて実施した。

県内酒造4社、外国人ツアー

ツアーで重点を置いたのは酒蔵の見学だけでなく、地域資源や文化を交えて紹介することだ。尾畑酒造では20日、佐渡金山で貯蔵する熟成酒を試飲してもらった。金山内蔵は年間を通じて温度が一定で熟成の実験に適していることなどを説明。参加者は「熟成酒は豪州などでも飲まれ始めている。力強く豊かな味が特徴的」などと感想を話した。

尾畑酒造は佐渡金山に招待、熟成酒で

金山で熟成酒試飲や芸妓鑑賞セット 観光増へ郷土文化発信

尾畑酒造は佐渡金山に招待、熟成酒で

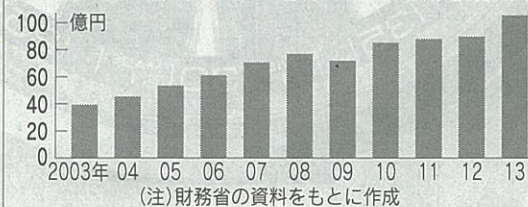


今代司酒造は同社と酒米栽培を契約する農家を視察するコースを、市島酒造は新潟の芸妓(げいぎ)の踊りを鑑賞しながら食事をする場を設けた。大洋酒造は郷土食材の塩引き鮭や「日本最北

県内酒造4社はそれぞれ「新潟」の発信に工夫を凝らす

- 大洋酒造(村上市)**
 - 塩引き鮭や村上茶を紹介
 - 雪を鑑賞しながら利き酒
- 尾畑酒造(佐渡市)**
 - 佐渡金山で熟成酒を試飲
 - 酒米の契約栽培農家を見学
- 今代司酒造(新潟市)**
 - 酒米の契約栽培農家を見学
 - 味噌など発酵食品を紹介
- 市島酒造(新発田市)**
 - 着物や酒器などを紹介
 - 芸妓の踊りを鑑賞

日本酒の輸出額は13年に初めて100億円を超えた



出荷量、ピークの半分

県産、輸出体制の整備急務

新潟県酒造組合によると、2013年の県産の日本酒の出荷量は4万5千986キロと前年比4%増。16年ぶりに前年実績を上回った12年から2年連続で増加するなど底入れ感が出てきたものの、ピーク時に比べると出荷量はまだ半数程度の水準にある。

986キロと前年比4%増。16年ぶりに前年実績を上回った12年から2年連続で増加するなど底入れ感が出てきたものの、ピーク時に比べると出荷量はまだ半数程度の水準にある。

は海外の日本酒専門家や輸入代理店と繋がりをつくる契機になる可能性もはらむ。ただ「外国語の問題を含め、新潟では海外からの顧客に自社をPRする準備が十分でない」(県内酒造会社)との声も出る。今後は業界一体となった海外対応など態勢整備が急がれる。

人宿泊数は前年度比21.3%増の7万951泊だった。20年の東京五輪を控え、今後は韓国などアジアからの誘客増も視野に入れる構えだ。

などに掲載されれば効果も大きい。ツアー参加者には「新潟」の魅力を幅広く伝えてもらう流れを期待している。