

# 令和5年度酒蔵ツーリズムセミナー 今後100年続く サステイナブル酒蔵ツーリズム

取材・文/井手真梨子

2024年2月21日、日本酒蔵ツーリズム推進協議会が主催する「令和5年度酒蔵ツーリズムセミナー」が開催されました。「今後100年続くサステイナブル酒蔵ツーリズム」をテーマに、山形県酒造組合、尾畑酒造(株)、文化庁の講演などが行われました。



会場の様子

## プログラム

14:00	開会挨拶 細野助博 日本酒蔵ツーリズム推進協議会会長	16:00	郷土料理、100年フードと酒 飯島 隆氏 文化庁参事官付専門官
14:05	山形県酒造組合GIの取り組み 小関敏彦氏 山形県酒造組合特別顧問	16:30	事務局より、協議会活動内容ご紹介 杉野正弘 (公社)日本観光振興協会審議役
15:00	資源、エネルギー、ヒトを循環させるサステイナブル・ブリュアリーの挑戦 尾畑留美子氏 尾畑酒造(株)五代目蔵元	16:55	閉会挨拶 脇本利紀 日本酒蔵ツーリズム推進協議会副会長
15:50	休憩		

日本酒蔵ツーリズム推進協議会では、2016年から各地の事例や酒の特色などを知り、情報交換を行う場として酒蔵ツーリズムセミナーを開催しています。今回は、山形県で酒のGIのブランディングに貢献し、特別顧問の小関敏彦氏が文化庁長官表彰を受けた山形県酒造組合、「日本一夕日がきれいな小学校」とうたわれつつも閉校となった小学校の校舎を「学校蔵」として活用している尾畑酒造(株)、そして、文化庁より100年フードと酒についてお話しいただきました。



## 山形県酒造組合GIの取り組み

山形県酒造組合特別顧問 小関敏彦氏

山形県を地理的に見ると、ちょうど酒どころで知られる新潟県、秋田県、福島県に囲まれています。元々山形のお酒はあまり全国的には知られていませんでした。そこから、さまざまな取り組みが進み、現在に至っています。本日は、その取り組み内容についてお話しします。

開会にあたり、当協議会の細野助博会長は「日本各地でお酒を使った地域活性化や地域資源を使ったインバウンド誘致、その中でも高付加価値旅行者を呼び込む動きが活発になっています。観光というのは非常に裾野の広い産業であり、そしてお酒は日本の文化そのものであると思います」と挨拶を述べました。引き続き、ゲストからの報告が行われました。

私たちは、基本的にはテロワールを念頭において取り組んでいます。これまでの大量生産・大量販売、低コスト・低価格、品質の画一化といった「工業製品化型日本酒」ではなく、少量生産・少量販売、高コスト・高価格、酒質の多様化といった「作品化型日本酒」を目指しています。

酒米については、1984年に「山形県酒造適性米生産振興対策協議会」を設立して酒造好適米の開発に着手し、現在も続いています。酒造好適米とは、「粒が大きい」「中心部分にでんぶんの隙間によってできる濁った構造(心白)を持つ」「たんばく質含有量が少ない」といった特徴を持つ米で、やわらかいお酒ができます。山形県では、13種類という他地域と比べて多くの種類の酒造好適米が栽培されています。2001年からは農家を表彰する取り組みとして、酒米コンテストを始めました。また、1996年から、酒造好適米「出羽燦々」を100%使用しているなどの規格をすべて満たし、審査会で合格したもののだけが純米吟醸酒「DEWA33」として販売できるDEWA33キャンペーンを開始する



今年3月に実施された通算57回目のGI山形認定審査会

など、山形の酒のブランディングにも取り組んでいます。そして2016年、都道府県単位では初めて山形県産の日本酒がGI山形の指定を受けました。現在は、洋食やチーズなどにも合う日本酒を目指し、酸味や苦味の要素を融合した新製品の創出にも取り組んでいます。また、人材育成にも力を入れていきます。技術者を対象とした技術者研修を毎年行っており、1987年に県内の技術者同士の情報交換や技術研鑽などを目的として創設した「山形県研鑽会」では、「技術をオープンにしなければならぬ」「酒と技術の悪口は本人の前で言う」「利き酒能力を鍛える」などの理念を持って活動し、県全体の酒質向上などに大きく貢献しています。

これらの活動により、インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)のSAKE部門において、2014年から4年連続で都道府県別金賞受賞数が1位となりました。また、全米日本酒欲評会においても、都道府県別金賞受賞数1位となった回数が2012年からの13年間で9回ありました。

日本酒の世界戦略として私たちが重視しているのは、テロワールを十分理解すること、食文化と融合した戦略を打つことなどです。純米(大)吟醸は、和製「シャブリ」を狙えます。そのために重要なのは、地方の充実、地域の充実、蔵の充実なのです。



## 資源、エネルギー、ヒトを循環させるサステイナブル・ブリュアリーの挑戦

尾畑酒造(株)五代目蔵元 尾畑留美子氏

佐渡島は、島にしては珍しく、大きな山地が2つあり、それによりいい水が採れます。自然環境や文化にも多様性があり、日本の縮図ともいわれています。佐渡金山で栄えた江戸時代末期には、島内に250を超える酒蔵がありました。今は5つの酒蔵があります。

私が尾畑酒造を引き継いでしばらくは、人口減少や酒市場の縮小などもあり、低迷期が続いていましたが、2003年から海外輸出にも取り組むようになり、少しずつ取引先が増えていきました。そんな中、2007年にIWCに看板酒を出品し、金賞をいただくことができました。受賞されたお酒はみな、おいしいのもちろんなのですが、背景が知りたくなるような、非常に特徴のあるお酒ばかりでした。その時に、「品質がいいのは当たり前、もっと個性を語るべきだ」ということに気が付きました。

佐渡に戻ってからは「四宝和醸」という言葉をモットーに、佐渡ならではの酒造りの追求を始めました。「四宝和醸」

とは、「三大要素といわれる「米」「水」「人」に生産地となる「佐渡の風土」を加えた4つの宝を和をもって醸す」という意味です。すると、徐々に海外にも新しいパートナーが見つかっていき、2022年は約2割が海外輸出を占めています。次に、われわれの2つ目の取り組みである「学校蔵」についてお話しします。学校蔵の舞台は、日本で一番夕日が見え、いよいよ小学校といわれた旧西三川小学校です。ここは、2010年に少子化のため閉校となることになりましたが、ここがなくなるにより地域コミュニティが衰退してしまうという懸念と、美しい小学校を残したいという思いから、われわれの2つ目の酒蔵として再生させようと、2011年に佐渡市に提案し、2014年に学校蔵として稼働を始めました。

ここでは「酒造り」「共生」「交流」「学び」の4つの柱で運営しています。生物多様性を保全する原材料と太陽光パネルによる再生可能エネルギーを使った酒造りを行い、副産物の酒粕や麹は、施設内の学校蔵カフェで地元生産者の食材と合わせた発酵メニューとして提供、食品廃棄ロス削減にもつなげています。これら地域の循環を学ぶことにもなる長期滞在型「酒造り体験プログラム」やワークショップ「学校蔵の特別授業」等では国内外から多くの参加者が集まり、毎年コミュニティが広がっています。酒造り体験プロ

\*「酒蔵ツーリズム」は佐賀県鹿島市の登録商標です。

2024 ITF 2024 Taipei International Travel Fair

# 2024台北国際旅行博 日本ゾーン出展団体募集中

第1次申込締切  
第2次申込

2024年5月31日(金)17時  
6月3~28日予定(第1次申込状況に応じて)

台湾最大の  
旅行博  
来場者 **34**万人  
(2023年)

- ~こんな皆さまにおすすめです~
- 効果的な地域へのインバウンド誘致をお考えの自治体・団体様へ
- 新しくインバウンド向け自社商品やサービスのPRをお考えの企業様へ

### 2024台北国際旅行博(ITF2024)の概要

名 称：2024台北国際旅行博(略称:ITF2024)  
主 催：財団法人台湾観光協会  
日本ゾーン事務局：公益社団法人日本観光振興協会  
開催期間：2024年11月1日(金)~11月4日(月)  
開催場所：台北市南港展覽館1号館1階・4階  
公式サイト：<https://www.taipetitf.org.tw/>  
出展者：自治体・観光機関、航空会社、旅行会社、ホテル、リゾート、テーマパーク、鉄道・バス、レンタカー会社、観光刊行物出版社、ショッピング施設、通信サービス、およびその他観光産業



©台湾観光協会

### 日本ゾーン出展のメリット

- 人気の日本エリアに地域で連携した出展が可能です。
  - メインステージに加え、「日本ゾーンイベントステージ」でもパフォーマンス可能です。
  - 申込~出展までの諸手続きを事務局がきめ細かくサポートいたします。
  - ご当地キャラパレードへの参加、主催者記者会見でのPR等をサポートいたします。
  - 日本ゾーン「インフォメーションブース」においても、各観光地のご案内が可能です。
  - ITF終了後、「日本ゾーン報告書」をお送りします。
  - ご希望者多数の「日本観光振興協会主催・商談会」を優先的にご案内します。
- ※できる限りご要望に添うよう努めます。

出展料/小間 \*下記金額は1小間あたりの金額です。

形態	出展料合計	内 訳	
		小間料金	運営管理費
シェルブース	509,500円	438,000円(非課税)	71,500円(税込)
土間渡し	452,000円	397,000円(非課税)	55,000円(税込)

日本観光振興協会の会員様は、運営管理費から16,500円(税込)/小間を割引いたします。

### BtoBプロモーションはこちら!

「日本観光振興協会主催・商談会」  
2024年10月31日(木)開催予定(後日、詳細を發表いたします)  
多数の主要台湾旅行社の出席が見込まれています。

日本ゾーン  
ご出展者  
優先案内

出展申込方法や詳細内容については、日本観光振興協会ホームページ掲載「第1報出展募集要項」でご確認ください。

日本観光振興協会 ITF2024  
<https://www.nihon-kankou.or.jp/home/itf/>

■お問い合わせ先  
(公社)日本観光振興協会 ITF2024担当  
E-mail [itf@nihon-kankou.or.jp](mailto:itf@nihon-kankou.or.jp)



閉校した小学校を活用して2014年より移働を始めた学校蔵

グラムについては、昨年までの累計で14国から120人以上の卒業生が生まれています。この中には、リピーターとなる方も多く、移住してきた方までいます。私たちはこれらの活動を通じて、リアルな酒蔵の日常と、佐渡の暮らしを「おすそ分け」していると考えています。おすそ分けのいい所は、双方向であるということです。おすそ分けをもらった人はお返しをする、それがどんどんとつながって継続的な関係になるのです。

学校蔵は、資源とエネルギーと人を循環させるサステイナブル・ブリュアリーとして、これからもさらにさまざまなプロジェクトを進めていきたいと考えています。



郷土料理、100年フードと酒  
文化庁参事官付専門官 飯島 隆氏

文化庁では、世帯を超えて地域で受け継がれ愛されてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、未来へ継承していくことを宣言する自治体・団体を募集しております(2024年4月現在、250件)。100年フード認定後は、各団体がSNS等での発信、ロゴマークの活用などの取り組みが進められており、地方紙や地方局などを中心に100年フードを紹介する報道なども多く行われています。

日本各地にはまだまだ多くの食文化があり、日本酒や焼酎も全国に多くの製造場があるところ、これらの郷土料理と地元の酒を合わせて売り込むという取り組みを提案しています。本日、試飲・試食として2つのペアリングを用意しています。1つ目はやわらかく透明感のあるG I山形「純米大吟醸 鯉川 亀の尾」(鯉川酒造)と山形県の「むきそば」、そして2つ目は淡麗な酒質であるG I新潟の「超真野鶴超辛口純米無濾過生原酒」(尾畑酒造)と新潟県村上市の「鮭の酒びたし」です。地元の食を地元の酒で

ひまわってみたい。お酒は動かす(離れたところにも流通させる)ことができますが、食はなかなか動かすことができません。また、食によつて季節が限定されるものもあり、食べたいのであれば原則、現地に行く必要があります。その地元、その地域で食べられる・呑まれることが重要なのではないかと思います。京都府京都市や長野県、山形県鶴岡市、新潟県新潟市などの地域ではすでに食文化を活かしたさまざまな取り組みを行っています。

また、文化遺産と食文化を活用した事例も各地で見られます。奈良県奈良市では、ユネスコ無形文化遺産の「題目立」と奈良の郷土料理・日本酒をカップリングさせた旅行商品が開発されました。

以前、なぜ食文化があまり観光に活かされていないのかということを観光庁と議論した際に、「食の提供のあり方に問題がある。食に関心を持つ世界中の富裕顧客層に本物の体験をさせていない、だから地方に富裕層を送り込めていない」と言われました。その指摘に対し(奈良市の取り組みのように)キラリコンテンツである酒と食を合わせ、さらに何かしらのコンテンツを付けることで新しい商品を創造することも一つの回答だと思います。文化庁としては、食文化やその他の有形・無形文化財、ユネスコ文化遺産などを有機的につなぎ、積極的に活用していただきたいと思います。



ITF2023会場外観



ITF2023会場の様子



日本観光振興協会主催・商談会の様子

協議会の活動紹介  
3者の講演後、日本酒蔵ツーリズム協議会の杉野正弘事務局長から、当協議会の活動報告として、昨年のジャパン・ツーリズム・アワードで審査委員特別賞を受賞したこと、そして、昨年10月に大阪で開催されたツーリズムEXPOジャパン2023にブースを出展し、大変盛況だったことが報告されました。杉野事務局長は、「酒蔵ツーリズムが非常に重要な観光のコンテンツである」と、酒蔵ツーリズムの重要性を訴えました。

引き続き登壇した2023ミスSAKE準グランプリの齋藤ひかり氏は、「日本酒をきっかけに日本の文化の魅力を国内外に発信するアンバサダー」として2023年度の活動について、酒蔵見学ツアー、地酒と美食ツアー、列車での利き酒イベントなどで、通訳や日本酒講座、ガイドなどとして活動を行ったと報告しました。

セミナーの最後に挨拶をした日本酒蔵ツーリズム推進協議会の脇本利副会長は「酒蔵ツーリズムの推進は、日本産酒類の文化の発展、地域社会の発展、そして食文化も含めた観光立国の推進にもつながっており、ネガティブな部分がないのではないかとあらためて確認しました。私どもの協議会もその一助になればと思います」と今後の酒蔵ツーリズムの推進についての期待を述べました。