

わが市のお酒自慢



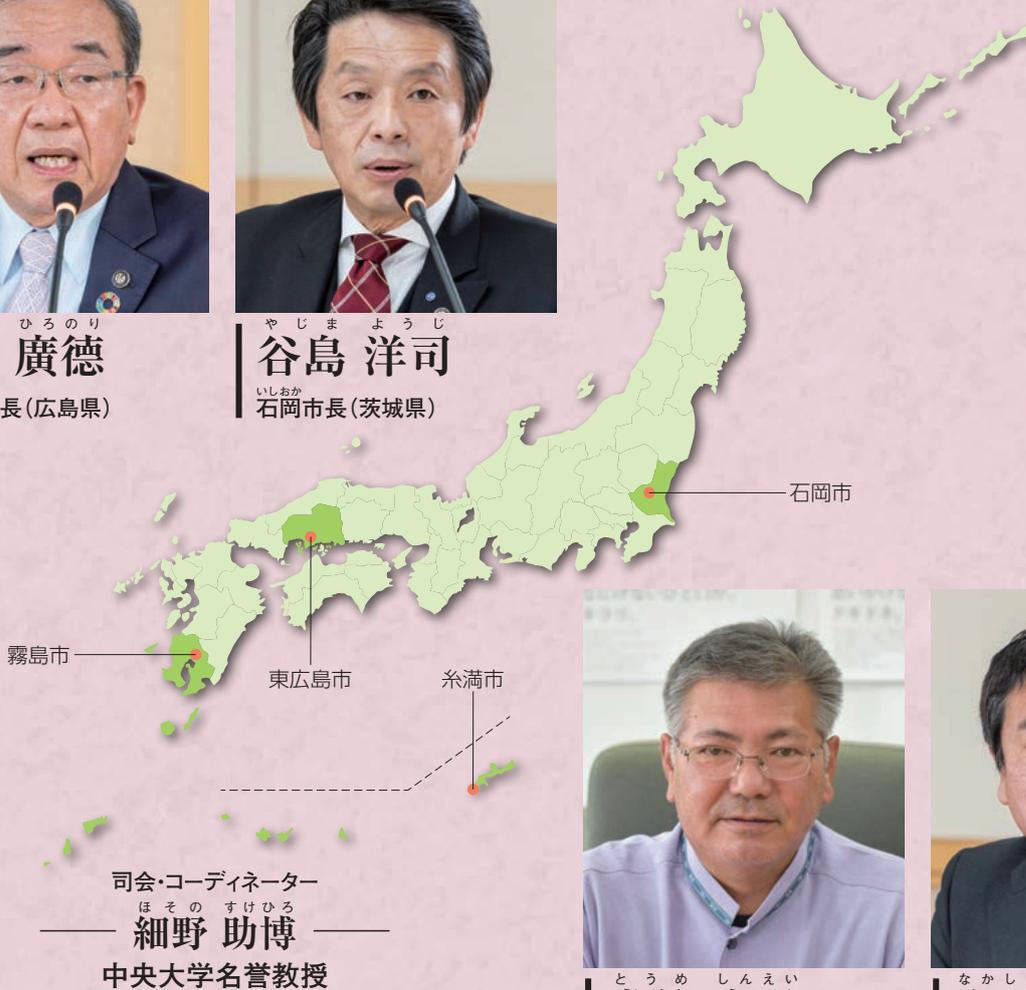
たかがき ひろのり
高垣 廣徳

ひがしひろしま
東広島市長(広島県)



やじま ようじ
谷島 洋司

いしおか
石岡市長(茨城県)



司会・コーディネーター

ほその すけひろ
細野 助博

中央大学名誉教授



とうめ しんえい
當銘 真栄

いとまん
糸満市長(沖縄県)



なかしげ しんいち
中重 真一

きりしま
霧島市長(鹿児島県)



し開催しています)
イルス感染症の感染防止に配慮
省略しています。新型コロナウイルス
(本文中の役職名・敬称は一部
の試飲も行われました。
は各都市で製造された地酒
た。また、座談会終了後には
ついでに語っていただきました
み、観光への活用策などに
の歴史や特徴、振興に向けた取り組

独自の気候や風土を生かして、何世代にもわたって継承されてきたわが国の酒造り。伝統ある地場産業として全国各地に根付いており、地域経済の一翼を担ってきました。また、身近な地域文化の一つとして、各地に伝わる祭祀や社会的慣習、年中行事などとも密接に関わってきました。近年は海外での日本産酒類の人氣が高まり、輸出が拡大しているほか、国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産登録の申請候補に、日本酒、焼酎、泡盛などの「伝統的酒造り」が選定されるなど、改めて注目を集めています。

座談会では、日本酒、焼酎、泡盛の産地として、振興策などを進める谷島・石岡市長、高垣・東広島市長、中重・霧島市長、當銘・糸満市長にお集まりいただき(當銘市長はWEB会議での参加)、それぞれの地酒の歴史や特徴、振興に向けた取り組み、観光への活用策などについて語っていただきました。また、座談会終了後には各都市で製造された地酒の試飲も行われました。(本文中の役職名・敬称は一部省略しています。新型コロナウイルス感染症の感染防止に配慮し開催しています)



地域の歴史も組み合わせながら
地酒を中心に、地域の食文化を
柱に据えた体験観光を進めて
いきたいです。

谷島 洋司
石岡市長(茨城県)



**各地で進められる
地域に密着した伝統的な酒造り**
細野 本日は、日本酒、焼酎、泡盛の名産地として、古くから酒造りを進めてきた都市の市長

にお集まりいただきました。それでは各都市における酒の歴史や特徴、地酒の振興に関する取り組みなどについてお話しいただきたいと思っております。

谷島 茨城県のほぼ中央に位置する石岡市は、筑波山や霞ヶ浦など、豊かな自然を有する都市です。古墳時代には東国第2位の規模を誇る前方後円墳「舟塚山古墳」が築造されたほか、奈良時代には常陸国の国府が置かれ、国分寺、国分尼寺が建てられるなど、古くから繁栄していました。

また、筑波山系の清冽な水に恵まれ、「関東の灘」と称される酒どころとしても知られています。市内の酒造業の起源は江戸・元禄期以前までさかのぼれるほど、古くから酒造りが盛んで、明治中期から後期には、県内最大の酒造地として栄えました。こうした伝統的な酒造りは現在でも市内の三つの酒蔵に引き継がれています。

平成26年には、地酒の普及と市内産業の発展を目指して「石岡の地酒で乾杯を推進する条例」を制定し、同年5月には「石岡の地酒で乾杯推進協議会」を発足。商工および農業関係団体と連携しながら地酒の消費拡大、地産地消の推進に向けた活動を推進してきました。「石岡の地酒応援キャンペーン」をはじめ、地酒のPRイベントも年間を通して複数回実施しており、昨年は3年ぶりに通常開催された関東三大祭りの一つ「石岡のおまつり」(常陸國總社宮例大祭)でも、PRを行いました。

さらに、令和2年には、「常陸野ネストビール」でも有名な木内酒造(那珂市)が石岡市内にウイスキー蒸溜所をオープン。地域に根ざした

こだわりの国産ウイスキー「日の丸ウイスキー」造りも行われています。

高垣 東広島市も石岡市と同様、古代から繁栄した都市です。県内最大級の前方後円墳「三ツ城古墳」や、安芸国分寺跡など、国史跡に指定された貴重な遺跡もあります。また、西国街道の要衝でもあり、江戸時代には大名が宿泊する本陣が置かれました。

江戸時代から西条地区を中心に、酒造りは行われてきましたが、この西条が灘や伏見と並んで「日本三大銘醸地」と称されるようになったのは明治後期以降のことです。市内の精米機メーカー「サタケ」の創業者・佐竹利市による動力精米機の開発、地域の酒造家・三浦仙三郎が手がけた軟水醸造法の確立など、明治中期に酒造り



石岡のおまつりで演じられる地域の伝統芸能「石岡囃子(ばやし)」(石岡市)

明治中期に酒造りの 技術革新が進み やがて「酒都西条」として その名声は全国に広まりました。



高垣 廣徳
東広島市長 (広島県)



の技術革新が進み、明治40年の全国清酒品評会では、広島酒が上位を占めるまでになりました。やがて俳人の河東碧梧桐が西条を「酒の新都」として紹介すると、「酒都西条」の名声は全国に広まりました。

現在でも市内には10もの酒蔵がありますが、

そのうち七つの酒蔵が集積しているのが、旧西国街道沿いの「西条酒蔵通り」です。平成29年には、日本イコモス国内委員会により、「日本の20世紀遺産20選」に選定されるなど、地域を代表する歴史文化資源でもあります。また、日本で唯一の酒の国の研究機関「酒類総合研究所」も市内に立地しています。

毎年10月には、西条酒蔵通りとその周辺で「酒まつり」が開催されます。全国約600銘柄の日本酒を楽しめる「酒ひろば」が特に人気で、毎年20〜25万人が来場します。

中重 霧島市も古くは大隅国の国府や国分寺が置かれるなど、南九州の中心として栄えた歴史があります。また、全国的に見てもまれなことですが、市内には霧島神宮、鹿児島神宮と、神宮号を名乗る神社が二つもあります。

霧島市は鹿児島空港に加え、高速道路や鉄道が整備された交通の要衝でもあります。霧島市はよく観光のまちといわれますが、交通アクセスの良さから、先端技術産業の工場や研究施設などが集積する、ものづくりのまちとしても知られています。

薩摩という土地柄、焼酎造りが盛んで、市内には八つの芋焼酎の酒蔵があります。私が大学生の時代に焼酎ブームが起こった際には、「森伊蔵」「村尾」「魔王」のいわゆる3Mがブームをけん引しましたが、その後、人気を博したのが「佐藤」「なかむら」「萬膳」の新御三家。いずれも霧島市内の酒蔵で造られた焼酎です。地元産の芋焼酎はふるさと納税の返礼品でも人気があります。

令和2年に海津市との姉妹都市交流50周年を記念して、海津市産米と霧島市産サツマイモを



JR西条駅前に集積する酒蔵の冬の風景 (東広島市)

用いた芋焼酎「海と霧」を地元の酒蔵で製造しました。その後も製造を続け、毎年、秋に販売してきました。令和4年は、鹿児島県内を中心に発生したサツマイモの伝染病の影響で原料確保が難しくなったことから、逆に海津市で生産したサツマイモと霧島市産米を活用することを海津市から提案され、「霧と海」として地元の酒蔵で製造しました。今年の秋の発売に向けて、現在熟成中です。

當銘 糸満市は伝統文化を大切に、海人のまちです。旧暦文化が色濃く残った地域で、海の祭祀である「糸満ハーレー」や、「十五夜行事」などの年中行事も、旧暦を基準に行われます。

こうした伝統行事と切っても切れない関係なのが泡盛です。行事後の打ち上げなどではみんな



海津市との姉妹都市交流 50周年を記念して 海津市産米と霧島市産 サツマイモを用いた 芋焼酎を製造しました。

中重 真一
霧島市長(鹿児島県)



なで泡盛を酌み交わします。
泡盛はタイ米を原料に、黒こうじ菌を用いて
つくります。諸説ありますが、蒸留仕立ての酒
を、酒器に注ぐ際の泡立ちで出来具合を確認し

ていたことから、泡盛という名称が付けられた
とも言われています。3年以上貯蔵したものを
「古酒」と表記しますが、熟成が進むほど香り
が甘く、舌触りがまろやかで芳醇な風味になり
ます。
近年、泡盛の移出数量額は減少傾向ですが、
業界全体で海外輸出や泡盛ツーリズムなどのプ
ロジェクトに取り組んでいます。また、市内で
営業する2軒の酒蔵も、新商品の開発や販路拡
大など、企業努力を重ね、着実に実績を上げて
います。
糸満市では令和2年に市制50周年を迎えまし
たが、これを記念した泡盛ボトルを製造・販売
しました。また、令和3年度からは、地場産品
の消費喚起や市内事業者の活性化を目的に、県
内の酒蔵と連携して、クラフトビール「TOMAN
」の共同開発などにも取り組んでいるところ
です。
谷島 お話をお聞きして、共通点が多いことに
驚きました。霧島市は交通の要衝ということ
ですが、石岡市も同様です。江戸時代には霞ヶ浦
と利根川の水運を用いて、江戸に地酒などを供
給してきた歴史があります。今でも鉄道や高速
道路を使えば、東京とは1時間圏内ですし、茨
城空港がある小美玉市にも隣接しています。
高垣 交通の利便性や充実した物流機能は、酒
造りが産業として成立する上で欠かせない条件
の一つです。事実、広島県では、海運が盛んな
港町から酒造りが始まりましたし、西条に酒蔵
が集積し、その酒が全国に流通するようになった
のも、明治27年の山陽鉄道(現・JR山陽線)
の開通が契機となっています。大量輸送が可能
になり、販路が拡大したのです。



令和4年に本殿などが重要文化財に指定された「霧島神社」(霧島市)

酒と食を組み合わせた観光施策

細野 人口減少が進む中で、重要性が増してい
るのが観光施策です。酒の魅力を生かしなが
ら、地域産品との相乗効果で観光ビジネスを展
開し、いかに交流人口・関係人口を増やすか。
そして、地域ににぎわいを創出し、地域経済活
性化につなげるか。各都市のお考えをお話しし
ただければと思います。

谷島 良質な水に恵まれた石岡市では、周辺で
生産された農産物を利用して、酒、しょうゆ、
みそなどの醸造が盛んに行われるようになりま
した。こうした地域の発展の歴史やストーリー
をうまく結び合わせながら、観光施策を展開し
ていきたいですね。

地場産品の消費喚起などを目的に 糸満市自慢の海産物料理との 相性が良いクラフトビールを 開発しました。



当銘 真栄
糸満市長(沖縄県)



特に力を入れていきたいのは、地酒を中心に、地域の食文化を柱に据えた体験観光です。リピーターを増やすため、農業体験や酒蔵巡りなども含めて、地域の伝統的な食文化を体験できるプログラムを数多く観光に組み込んでいきたいと考えています。

また、石岡市では、茨城空港とのアクセスが良い特性を生かして、インバウンドの促進にも力を入れていきます。海外の観光客の皆さんにも、地域の食文化の魅力を体感できるような観光を提供していきたいです。

高垣 現地でいただく地酒は特別においしいですよ。地元に根ざした郷土料理との組み合わせは格別だし、その地域の風土を感じながら杯を傾けることで、やはりおいしさは際立ちます。

観光施策もお酒の魅力をアピールするだけでは、裾野が広がりません。地域の食文化や歴史とミックスしたような形で観光プロモーションを進めることが重要です。

例えば、酒米の田植え、収穫、精米、仕込みなど、四季折々の酒の生成過程を、その都度見ていただくとともに、なぜこの地域で酒文化が根付いたのか、歴史的背景を示しながら、郷土料理も楽しんでいただく。地域の風土を生かした体験観光を推し進めることで、観光客の皆さんにその魅力を存分に楽しんでいただけるのではないかと思います。

中重 霧島市ではそれぞれの酒蔵が積極的に観光客を受け入れています。また、各酒蔵が人気の限定商品を市内の酒屋で販売することもありますが、その販売日には全国から愛好家が訪れ、早朝から列をなす光景がよく見られます。

また、近年、市内には大型宿泊施設が増えていますが、施設側には「観光客への食事には、ぜひ霧島市ならではの郷土食と地元の焼酎も提供してほしい」とお願いをしています。

当銘 糸満市でも、地元の酒蔵が泡盛の製造工程を見学できるギャラリーを併設するなど、積極的に観光客を受け入れています。また、市内



「糸満ハーレー」に関する一連の行事終了後、ハーレーシンカ（ハーレー舟の乗り手）たちで泡盛の献酬を実施（糸満市）

の手作りガラス工房「琉球ガラス村」でも、観光客向けに泡盛用グラスづくりの体験教室を開いています。こうした体験観光も泡盛のおいしさを際立たせる仕掛けとして有効です。

さらに、地酒と食とのマッチングも大切です。先ほど、クラフトビール「TOMAN/S」について申し上げましたが、この事業で私たちが目指したのは糸満市自慢の新鮮な海産物料理と相性の良いクラフトビールを開発・製造し、地域経済を活性化させることでした。既に2種類の商品が開発されており、今後は販路構築に向けた広報周知にも力を入れていきます。

時代に合わせた酒造りへ

高垣 東広島市では、広島大学などの共同研



細野 助博
中央大学名誉教授

究の下、地域のブランド品として、新たな地鶏の品種「東広島こい地鶏」の開発に取り組みました。肉のうまみと繁殖力を兼ね備えた地鶏で、量産体制も整ってきたことから、ぜひ、地酒とのマッチングについてもPRしていきたいと思っています。

中重 地域活性化の意味でも、地産地消は重要なキーワードですね。霧島市は全国有数の水準を誇るブランド茶「霧島茶」の産地ですが、大手酒造メーカーがこの霧島茶を使ったジンソーダを開発し、地元の店舗で提供する取り組みが進められています。

谷島 石岡市でも地元の高校生が「酒粕マドレーヌ」を開発しました。酒かすを使用することでよりなめらかな生地に仕上がっており、酒どころ・石岡市の新たな特産品として注目されています。

當銘 お酒の出荷量が減少する中で、新たなファン層を獲得し、市場を拡大するため、時代に合わせた酒造りも重要になってきています。地元の酒蔵でも、女性に好まれるよう、これまでより度数が低く、まろやかな味わいの泡盛造りに力を入れています。

中重 実は地元でも、芋焼酎は香りに独特のクセがあるためか、女性を中心に敬遠する方もいますが、近年は企業努力により、飲みやすい焼酎が出てきました。中でも私の一押しは、在来品種のサツマイモ「蔓無源氏^{つるなしげんじ}」を使った芋焼酎「安田」です。芋焼酎の概念が変わるぐらいのフルーティーな味わいで、地元でも購入できないほど、人気が出ています。

なお、この原料の蔓無源氏は、一時栽培が途絶えていましたが、霧島市立国分中央高校がバイオの技術で大量増殖し、酒造会社の契約農家に苗を提供するなど、地域全体で焼酎造りをもり立てています。

細野 酒造りには、良質な水をはじめ、豊かな自然の恵みが欠かせません。酒の産地では、そうした自然資源を大切に生かしながら、酒造りを地域に根付かせ、産業として発展させてきた歴史があります。私はこれからの酒造業には伝統の力、地域の力、国際的な力が不可欠だと考えています。特に海外の観光客受け入れも含め付加価値の高いツーリズムが、「酒と文化」の観点でこれからもっと注目されると思います。本日は各市長のお話を通じて、それらの重要性を改めて実感しました。

清酒の製成数量はピーク時の4分の1以下に減少するなど、地域の酒造業は厳しい時代を迎えています。地域には清らかな水をはじめ、お酒を造る資源は残っています。これからも、酒の名産地として、酒造業を盛り立て、地酒の魅力を生かしたまちづくりを進めていただきたいと思っています。本日はありがとうございました。（令和5年1月25日、全国都市会館にて開催）

本コーナーは隔月掲載となります。次回は5月号に掲載予定です。



座談会終了後の試飲会の様子