

# 酒蔵・酒造りを生かした地域活性



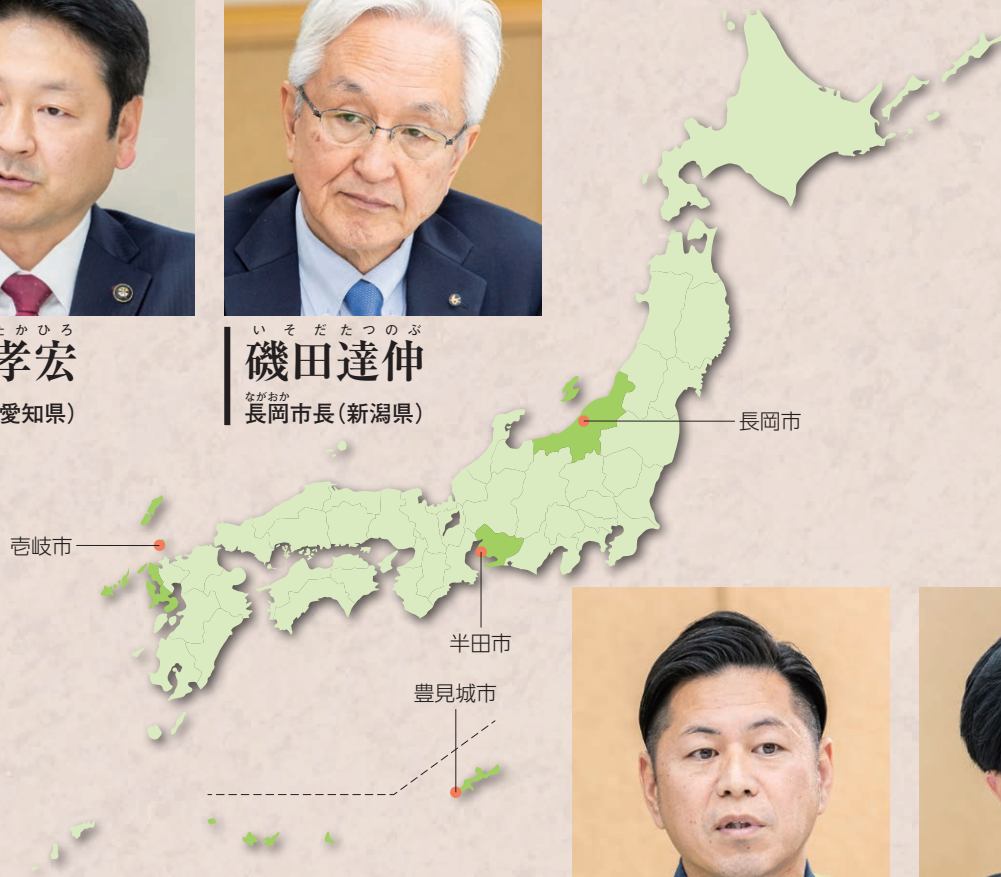
くぜ たかひろ  
**久世孝宏**

はんだ  
半田市長(愛知県)



いそ たつ のぶ  
**磯田達伸**

ながおか  
長岡市長(新潟県)



徳島市

半田市

豊見城市

長岡市

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



とくもと つぐと  
**徳元次人**

とみぐすく  
豊見城市長(沖縄県)



しのはら いっせい  
**篠原一生**

いき  
徳島市長(徳島県)

500年以上前に原型が確立したといわれるわが国の「伝統的造り」。各地の気候風土に応じて発展し、日本酒、焼酎、泡盛などの製造に伝承され、地場産業として地域経済の一翼を担ってきました。また、祭事や婚礼といった日本の社会文化的行事も支えてきました。令和6年12月、このような「伝統的造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことから、伝統的な手法で造られた日本酒、焼酎、泡盛などの各種製品や、酒蔵・酒造りを生かした地域活性の取り組みは、より注目を集めています。

座談会では、酒の産地として、伝統的な酒造りを生かした地域活性化を進めてきた磯田・長岡市長、久世・半田市長、篠原・徳島市長、徳元・豊見城市長にお集まりいただき、各都市で造られる酒や酒蔵の歴史、それらを生かした地域振興、インバウンド誘客をはじめ、海外に目を向けた取り組みの重要性などについて、幅広く語っていただきます。

(本文中の役職名・敬称は一部省略しています)

## 長い歴史を持つ各地の酒造り

## 長野

令和6年に「伝統的・酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことで、日本酒、焼酎、泡盛の国際的な知名度も高まり、同時に国内でも注目され出してきました。それでは各都市のお酒や酒蔵の歴史、特徴などについてお聞かせください。



## 磯田

良質な米と水に恵まれるなど、酒造りに適した環境を持つ長岡市には、新潟県内で最多、全国でも京都市に次いで2番目に多い16もの酒蔵があります。特に日本酒をはじめとした醸造蔵が集中して立地しているのが「撰田屋」地域です。かつて、江戸時代に、上野寛永寺の御領地として醸造業が盛んだった地域で、今でも五つの蔵が日本酒などの醸造を続けています。

長岡市の特徴の一つは、日本酒の産地として、地元のお酒を楽しむ場や機会を数多く用意していることです。利き酒を楽しむ施設も方々にあることに加え、各酒蔵が行う蔵見学・蔵開きなどを含め、1年を通じてさまざまなイベントが展開されています。中でも、市内最大の日本酒イベントといえば、市内の酒蔵が集結し、約60種類の日本酒を味わえる「越後長岡酒の陣」。年々、認知度が向上し、入場チケットが早期完売されるだけでなく、県外来場者も増え続けています。

近年は、発酵・醸造のまちという地域特性を生かして、産官学金の連携の下、バイオテクノロジーを用いて、地域循環型の社会をつくり上げる「バイオコミュニティ」の形成にも注力しています。その一環で、日本酒製造で生じる酒かすの新たな用途展開に向けたプロジェクトも進められています。

**久世** 良質な水と豊かな穀倉地帯、そして江戸と結ばれた海運の発達を背景に、半田の醸造・発酵文化は、江戸時代に日本酒造りを起



点として大きく発展しました。最盛期には知多半島全体で200軒以上の酒蔵があったといわれています。やがて、半田の酒造りは、酢・豆みそ・たまりじょうゆなど、多様な醸造産業へと広がりました。特に酒かすを原料に、半田で量産化された「かす酢」は、江戸で広く受け入れられ、江戸前ずしの発展を支えたともいわれています。

半田でも、祭礼や人寄せの場では郷土ずしとして「箱ずし」が親しまれてきたほか、明治時代にはカブトビールの醸造や、後の敷島製パンにもつながる製粉・小麦加工への挑戦など、酒造りの発展を基盤として、実に多様な食文化が育まれてきました。

## 「撰田屋」地域を 官民一体でもり立てようと 歴史ある醸造蔵を活用した 観光拠点を整備しました。



磯田 達伸  
長岡市長(新潟県)

醸造業と海運業による繁栄は、今でも半田運河周辺の町並みや、10地区31の山車が登場する「春の山車祭り」などの祭礼文化にも受け継がれています。そうした環境の中で、現在、「中埜酒造」「伊東合資」「盛田金しゃち酒造」の三つの酒蔵が市内で醸造を続けています。酒の博物

館を設けたり、昔の酒蔵建物群を改装して食の複合施設を開業したりするなど、それぞれ酒造りだけでなく、地域のにぎわい創出や観光振興にも貢献されています。

**篠原** 杵岐市は朝鮮半島と九州本土の間の玄界灘に浮かぶ島で、古代からアジア大陸と日本を結ぶ文化交流の要衝地でした。魏志倭人伝に「一支国」として紹介されるなど歴史が古く、その王都の遺跡とされる国指定特別史跡「原の辻遺跡」をはじめ、さまざまな歴史遺産が現存しています。

島でありながら、長崎県で2番目に広い穀倉地を抱え、昔から米や麦が多く取れてきた地域です。16世紀には、中国から伝わった蒸留技術を生かし、余った麦を原料に焼酎を生み出したことから、麦焼酎発祥の地ともいわれます。明治時代には55もの蔵元がありましたが、その後、免許制の導入に伴って統合が進み、現在は七つの蔵が焼酎造りを行っています。大麦が3分の2、米こうじが3分の1の比率による独特の製法により、麦の香りと米こうじの柔らかな甘み、そして深い味わいが特徴で、仕込み水には、ミネラル豊富な地下水を使用しています。いずれの蔵も伝統の製法を守りながら、時代に合わせて毎年、新商品を販売するなど、独自の個性やおいしさを追求した焼酎造りを進めています。

**徳元** 豊見城市は平成14年に村から市へという形で、市制施行したまちです。那覇市のベッタタウンとして発展し、近年は、市区別の年少



令和2年に撰田屋地域に開設した観光交流拠点施設「旧機那サフラン酒製造本舗・米蔵」(長岡市)

人口比率が全国一となるなど、まちは活気にあふれています。

この豊見城市唯一の泡盛の蔵元が、昭和24年に創業した「忠孝酒造」です。泡盛の熟成に用いるかめも自社で製造するなど、こだわりの泡盛造りを行っています。製造する泡盛の品質も高く、世界最高峰の酒類品評会「IWS C」において、2年連続で最高金賞を受賞したほか、焼酎部門の最優秀生産者に贈られる「Shochu Producer Trophy」を受賞するなど、世界から高く評価されています。

この忠孝酒造は、平成23年、泡盛工場やかめ



半田の醸造は地域の暮らしや  
景観、祭礼、食文化を育み  
まちの成り立ちを形づくってきた  
歴史文化です。

久世 孝宏  
半田市長(愛知県)

造りの工程を見学できる酒蔵見学施設「くうーすの杜 孝蔵」を開設しました。特にこの施設で注目を集めているのが「CHUKO 月あかり」という、酒蔵代表が自ら案内人を務める完全予約制の体験ツアーです。価格は1人3万円と高額ですが、酒蔵見学に加えて、施設内にあ

る専門のバーカウンターで多種多様な泡盛のテイスティングを体験できます。参加者の8割は9割が本州からの宿泊を伴う観光客で、最近ではツアー会社を通じて、インバウンド客からの問い合わせも少しずつ増えていると聞いています。

### 酒蔵と連携した地域づくり

**細野** 各市では、酒蔵との連携の下、どのようにお酒を生かした地域振興に取り組みられていますか。

**磯田** 長岡市では、日本酒やみそ、しょうゆなどの蔵元が集中して立地する撰田屋地域を官民一体でもり立てようと、国の登録有形文化財に指定された「旧機那サフラン酒製造本舗」の土地と建造物を取得した上で、令和2年に観光交流拠点施設「米蔵」を開設しました。さらに昨年は、JR東日本の観光列車「越乃Shu\*Kura」と連携し、長岡市の日本酒と食を楽しめる特別列車「撰田屋Shu\*Kura」が運行され、県外から多くの鉄道ファンや日本酒ファンに来訪いただきました。本年度は、短期間の来訪にとどまらず、年間を通じた継続的な来訪につなげていくことを目指して、市内の酒蔵や利き酒施設、日本酒イベントなどを巡る周遊促進キャンペーンも実施予定です。

**篠原** 壱岐焼酎の強みは、各蔵元が競合関係を超えて、壱岐焼酎委員会や壱岐酒造協同組合の下で結束する団結力にあります。これまで、7蔵連携の下、市内外でイベントを開催したり、



江戸期以来、醸造業で栄えた半田運河周辺。今も黒板囲いの蔵が立ち並ぶ(半田市)

国税庁の事業の採択を受けて「壱岐焼酎酒蔵ツーリズム」を実施したりするなど、焼酎の振興や地域活性に取り組みられました。

一方で、行政としては、さまざまなチャンネルを使って壱岐焼酎のPRに努めています。中でも積極的に活用しているのが、「エンゲージメントパートナー」制度です。壱岐市に共感や愛着を持つ企業・団体が、それぞれの強みを持ち寄り、壱岐市の発展に貢献していただく共創の仕組みですが、壱岐市では63社に及ぶパートナー企業などに対し、壱岐焼酎の利用促進の働きかけなどを行ってきました。その成果とし

## 国税庁からのGI指定を 生かし、フランスを中心に 壱岐焼酎の新たな販路開拓に 取り組んでいます。



篠原 一生  
壱岐市長(長崎県)

て、社内食堂で「焼酎フェア」を開催し、壱岐焼酎の認知度向上に努力いただいたり、自社の贈答品として壱岐焼酎を活用していただいたりと、さまざまなパートナーが壱岐焼酎を用いた地域振興策を進めています。

**久世** 半田市では、地域に根付いた醸造文化を

単なる産業遺産としてではなく、地域の暮らしや景観、祭礼、食文化を育みながら、まちの成り立ちそのものを形づくってきた歴史文化として捉えています。市ではこの大事な地域資源をトータルで売り出していきたいと、各醸造蔵などとも連携しながら、さまざまな媒体でPRを進めているほか、毎年、半田運河周辺を会場に、みそやしょうゆの仕込み体験や、発酵について楽しむことができるイベント「半田運河発酵マルシェ」も開催しています。

**徳元** 豊見城市は泡盛の蔵元は忠孝酒造のみですが、大手ビールメーカーのオリオンビールも本社を構え、事業展開されています。一昨年には、同社の探究活動支援事業の一環として、市内の中学生を対象に、「豊見城市の魅力を生かした新たなドリンク開発」などをテーマとした授業が行われました。生徒たちは、同社社員をサポートを得ながら、グループで意見を出し合い、商品開発のアイデアを発表するなどしました。このような実社会を意識した学びを通して、生徒たちは地元の食材・産品への理解を深めることができたと 생각합니다。

**久世** 半田市でも文化の継承に向けて、子どもたちへの教育に力を入れています。幸い、市内には醸造や発酵の歴史文化に触れられる施設が多数あります。「半田市立博物館」では、酢醸造用具としては国内唯一の重要有形民俗文化財323点が展示されているなど、子どもたちが半田の醸造文化や産業の歴史を実物資料から学ぶことができる環境が整っています。この



毎年、7月1日(壱岐焼酎の日)には7蔵連携の乾杯イベントを開催(壱岐市)

ような環境を生かして、市内全小学校の3年生は、郷土学習の一環で、同博物館などの見学や、郷土読本を基にした地域学習を行います。こうした学びや体験を通じて、子どもたちが地域への理解と愛着を深め、自分たちのまちに誇りを持つことが、次世代への歴史文化継承の土台になるものと考えています。

### 酒蔵の新たな挑戦

**細野** 酒造業の持続的な発展に向けて、酒蔵も時代に合わせた新たなチャレンジが必要になってきていると思いますが、いかがでしょうか。



徳元 次人  
豊見城市長(沖縄県)

今後の観光は「量よりも質」  
すなわち集客だけでなく  
付加価値の高いものへ  
転換させる必要があります。

**徳元** 豊見城市では、令和5年から忠孝酒造、漁業者、そして市が連携して、「海底熟成泡盛プロジェクト」を進めています。海底に貯蔵すると、特有の温度・湿度・水圧・波の振動などにより、泡盛は短期間で熟成して深い味わいに変化します。さらに意義深いのは、熟成後に製

品を販売するだけでなく、その売り上げの一部をサンゴの保護活動などへ寄付することで、SDGs達成に向けた取り組みとしても注目を集めています。

**磯田** 長岡市内の酒蔵でも新しい動きが出てきています。国内外の金融業界で活躍し、酒造業界へ転身した女性が、創業から160年以上の歴史を持つ酒蔵を事業承継した「葵酒造」がその代表です。メンバーは全員30代の移住者で、デザインやマーケティングなど独自の専門性を生かして、ブランド構築や販路開拓まで一体的に取り組んでいます。従来の酒造業の枠にとどまらず、料理に合うお酒をコンセプト別に小ロットで生産し、契約レストランなどに卸す形で、希少性や付加価値を高めているところに特徴があります。また、老舗の酒蔵も、ジンの製造販売に参入したり、クラフトビールの製造・販売を始めていたりしています。

**篠原** 豊岐市の酒蔵も、時代に合わせた新たな挑戦を進めています。焼酎離れが進む中で、およそ30年前まで行っていた日本酒造りに再チャレンジし、各種の品評会で高い評価を得ている焼酎酒蔵もあります。また、麦焼酎造りに使う白こうじを使用して、地元の魚料理に合うビール造りにチャレンジしているクラフトビール醸造所もあります。

**久世** 市内の酒蔵の一つ「伊東合資」は、江戸時代に創業し、かつて全国に名が知られた、歴史ある酒蔵です。日本酒需要低迷の中、平成12年に一度廃業したものの、その子孫の方が令和3



海底に貯蔵した泡盛。引き揚げ作業には徳元市長も参加(豊見城市)

年に土地や建物を買戻して復活しました。以来、生産者と連携して、地元産の酒米を原料に使うなど、製品にストーリー性を持たせたこだわりの酒造りを行うとともに、若い感性を生かして、敷地内では、自社のお酒と地域の食を楽しむ「合資横丁」も営業しています。また、「亀崎酒蔵祭」などの日本酒イベントも展開していますが、多くの人でにぎわっています。

### 海外にも目を向ける

**細野** お酒という地域資源を有効に活用し、高い経済効果を生むためには、海外に目を向ける

ことも必要です。インバウンド誘客や海外への販路開拓などに関する取り組み、展望などについてお話しください。

**篠原** 杵岐焼酎は、平成7年に地理的表示（GI）の指定を国税庁から受けました。GIとは、特定の地域で長年培われた特色のある産品の名称を国が保護する制度で、生産者・消費者の利益保護、地域ブランドの確立などのメリットがあります。日本では欧州連合（EU）との経済連携協定により、GI産品の相互保護が

行われていることから、特にヨーロッパに進出する際には製品の品質を保証するために極めて有効で、現地の消費者にも受け入れられてもらいやすくなります。特にお酒は、製品にまつわるストーリーや、産地の気候風土（テロワール）がことさら重視されるため、その価値を守り、証明する上で重要な制度だと考えています。

このGI指定を生かし、杵岐市が新たな販路開拓先として期待しているのがフランスです。

この国では毎年日本酒類のコンクール「Kura Master」が開催されていますが、一昨年、その審査を務めるソムリエやバーテンダーらが鹿児島県・熊本県・長崎県の酒蔵を巡るツアーを行った際に、杵岐市にも訪問いただき、酒蔵見学や試飲会を行ったことで、つながりができました。GI効果がどれほどのものだったかは分かりませんが、「Kura Master 2025 本格焼酎・泡盛コンクール」において、杵岐焼酎の製品が「たる貯蔵部門」「麦焼酎部門」で金賞を受賞したことに加えて、フランスのディジョン市で開催された「国際ガストロノミー展」でも高評価を受けました。

**磯田** インバウンドを含め、観光客に支持される観光地となるためには、お酒はもちろんのこと、地元食材を使った料理を提供する「産地地消」のおもてなしも重要になります。加えて、六次産業化を含め、魅力的な加工品開発も大切になってきます。さらに言えば、そもそも本日のテーマである日本酒をはじめとした醸造は、



要となる微生物を含め、地域の気候風土がつくり上げ、育んできた独自の地域資源です。さらに、健康という観点においても、みそ、しょうゆ、漬物、酒かすなどの発酵食は魅力があります。こうした点をしっかりとストーリーを交えて国内外に発信することが大切だと思います。

**久世** 半田市では、インバウンドを対象にしたモニターツアーの造成などに取り組んできました。まだ地域として受け入れ環境を十分に整備できておらず、課題があるのも事実ですが、





細野 助博  
中央大学名誉教授

今後は、量よりも質を重視し、外国人富裕層をターゲットにした観光地づくりにもチャレンジして、コアなファンをつくりたいと考えています。そのためにも、この地域でしか味わえない体験型コンテンツを充実させるとともに、商工会議所の醸造部会とも連携しながら、醸造・発酵のまちとしてのストーリーをうまく整理して、発信していきたいです。

**徳元** 沖縄県全体の観光入域客数は1000万人を超え、今や1200万人が目値となつていきます。しかし、私は大事なのは人数ではないと思っています。地域経済を活性化するためには、観光客1人当たりの消費額を上げて、市の観光収入を高めていく必要がありますが、沖縄県の観光収入は決して高くありません。沖縄県は観光入域客数こそ、ハワイとそれほど変わりませんが、観光収入はハワイに大きく水をあけられているのが実態です。今後の観光は、量よりも質、すなわち集客だけでなく、付加価値の高いものへと転換させていく必要があると思

います。

**細野** 忠孝酒造の製品が、「IWSC」で2年連続、最高金賞を受賞したことで、海外からの注目度も高まっているのではないですか。

**徳元** IWSC自体の知名度が高いことから、インバウンド客からも「すごい」と称賛されることもあるようです。輸出に関する直接の問い合わせはまだないようですが、受賞を通じて「忠孝ブランド」の確立につながったことで、国際市場も見据えた、今後のさらなる発展が楽しみです。

**篠原** 観光誘客で成果を上げるためには、自治体の広域連携も重要です。例えば、「焼酎」や「城」など、特定の分野・テーマに特化したブランドを持つ市同士が連携して、素材の磨き上げや、情報発信などに取り組む。こうした連携事業も九州市長会で検討が進んでいます。また、多くのインバウンド客が東京・京都・大阪の「ゴールデンルート」を訪問する中で、一昨年には、兵庫県以西の西日本エリアに観光客呼び込もうと、官民組織「西のゴールデンルートアライアンス」が発足し、壱岐市も参画しました。以来、付加価値の高い旅行者や欧米豪旅行者の誘客促進に向けて、西日本・九州の自治体と一体となって、観光資源を広域的な周遊ルートとして発信する取り組みなどを進めています。

**細野** お酒は地域経済を活性化させるためのキラーコンテンツだと私は考えています。この魅力的なコンテンツを十分に生かして、地域を



豊かにするために、国内外の観光客には「このまちにぜひ行ってみたい」という憧れを感じさせ、かつ地元の人たちには地域への誇りを感じてもらおう。そうしたストーリーづくりやマーケティングがいかに大切か、本日の座談会を通して、改めて実感しました。

これからも、市内の酒蔵をはじめ、関係者と連携して、酒蔵やお酒を活用した地域活性化に取り組んでいただきたいと思います。本日は、ありがとうございます。

(令和8年4月7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9月号に掲載予定です。