観光法政策による地域のレジリエンス

―酒蔵ツーリズムによる地域振興―

1. 地方消滅リスク

- 2020(令和2)年から2050(令和32)年までの30年間で、全国市町村の40%を超える744自治体が消滅する可能性。
- 人口戦略会議報告書(2024年4月24日)より
- 「**地方消滅リスク**」が、近い将来、現実的なものとなることが指摘 された。

2. 地方消滅リスクの影響

• 人口減少に起因する地域の衰退による「**地方消滅リスク**」



- 経済の低迷による**都市部との経済格差**
- 空き家問題の発生による**地域コミュニティの崩壊**
- ・ 地域文化の喪失

3. 地方振興策

- この地域再生のための振興策として、民間を中心に据えた振興策に対して、それを**行政がサポートする体制が法制度**として構築されている。
- 現在の地域振興策は、地域の特色を活かし、その**地域をブランド化 するための振興策**が求められている。
- •

「体験型観光」による地域振興

4. 酒蔵への注目

- 従来の観光は、有名観光地を「見る観光」
- 現代では、地域において感動体験をする「**感じる観光**」に移行
- その感動体験を提供する場として、今、地域の「**酒蔵**」が注目されている。
- ・ 酒蔵体験を観光コンテンツとすることで、地域の経済発展だけでなく、文化やコミュニティを維持・発展させることが期待されている。

5. 酒蔵ツーリズム

- 「酒蔵ツーリズム」とは、
- 酒蔵を旅することにとどまらず、
- 地域の観光資源と地域とをストーリー性をもたせながら連携を深めて、
- その地域の魅力を広く発信するための取組みである。

6. 酒蔵ツーリズム具体例

- 具体的には、
- 酒造りの現場見学会、
- ・杜氏を交えた利き酒会、
- ・酒の副産物を活用した商品開発及び販売
- といった体験やふれあいを通じて、地域活性化を図る内容を提供し
 - ている。



7. 京都伏見

- ・京都伏見においては、
- 月桂冠大倉記念館、
- 黄桜河童カントリーを中心に酒蔵見学や
- ・伏見地域の酒蔵の利き酒体験のツアー
- を実施している。
- (伏見夢百衆の利き酒体験)



8. 灘五郷酒蔵めぐり

・神戸市東灘区では灘五郷酒蔵めぐりのツアーを実施して、日本酒の 飲み比べや現地でしか味わうことのできない生原酒の試飲体験を実 施している。

(灘の菊正宗酒蔵見学)



• ①2000年代以降、純米酒を中心とした各地域の地酒の人気が上昇。

• 純米酒とは、米と米麹、水だけで造られた日本酒で、米の旨味や深

いコクを味わえるのが特徴。



• ②全国各地に多くの地酒、そして酒蔵が存在している。



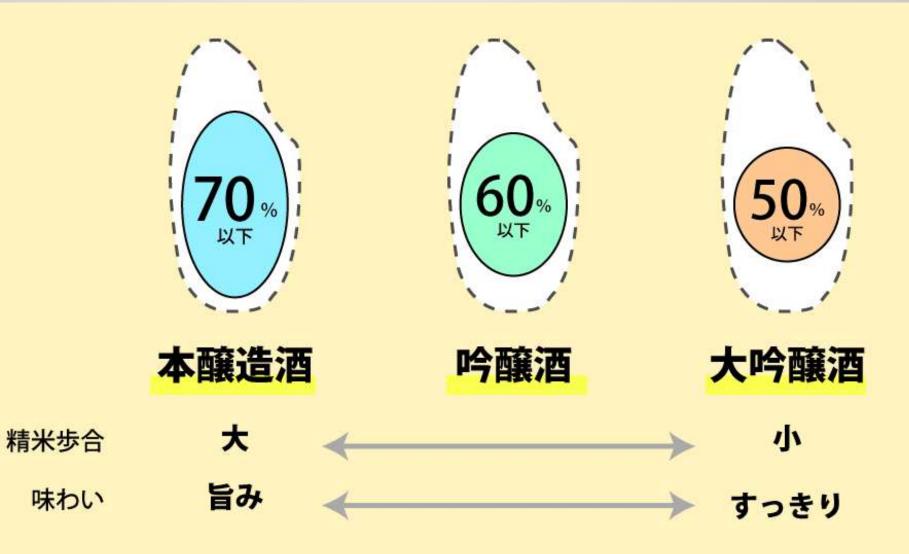


・③海外を中心に吟醸酒が人気となり、各地域では純米大吟醸酒に代表される高品質で個性的な日本酒の開発・製造が行われている。





(参考1)



(参考2)

純米酒系

- ・純米大吟醸酒
- 純米吟醸酒
- ・純米酒
- ・特別純米酒

吟醸酒系

- ・大吟醸酒
- ・吟醸酒

本醸造酒系

- ・本醸造酒
- ・特別本醸造酒

(参考3)

純米系

水+麹+米だけで造られた日本酒。 米の旨みが生かされた味わい。

精米步合

雑味の原因となるタンパク質などを 含む、米の外側をどれだけ削ったか という割合。

> 玄米 (100%) 精米歩合 (50%)

本醸造系

水+麹+米+醸造アルコールで造られた日本酒。 純米系に比べ、香りが立ちやすく 余韻のキレが短い。

純米大吟醸酒

純米吟醸酒

50%以下

60%以下

70%以下

規定なし

大吟醸酒

吟醸酒

本醸造酒

普通酒

純米酒

(参考4)



(参考5)

【醸造方法の違いによる分類】

普通酒

原料

米・米麹・醸造アルコール

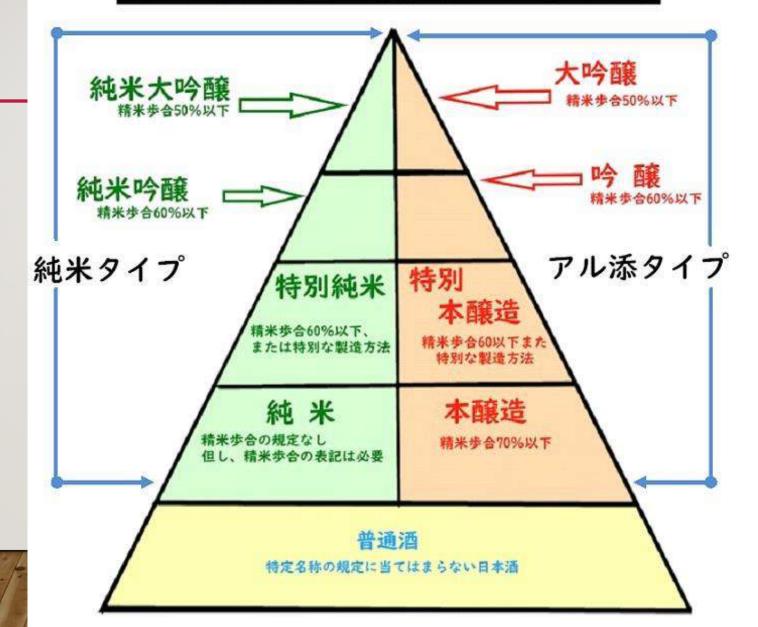
本醸造、純米に比べ、アルコール使用量が多く、 精米歩合も高いものが多い

本醸造系 原理 *・**: 醸造アルコール		純米系 原型 *·**
本醸造アルコールを加える 風味を整え、香りを高めるなど	精米 %	醸造アルコールを使わない 米の旨味が生かされた柔らかさ
本醸造酒	70%以下	純米酒
特別本醸造酒	60%以下	特別純米酒
吟醸酒	60%以下	純米吟醸酒
大吟醸酒	50%以下	純米大吟醸酒

精米歩合とは米の表面を削り取り、残った米の比重の割合。高精白なほど、 芯の純粋な部分が得られ、少量になるため、その分コストも高くなる。

(参考6)

日本酒の特定名称の呼び方



(参考7)

名称	使用原料	精米歩合	麹米の使用割合
純米大吟醸	米、米麹	50%以下	15%以上
純米吟醸	米、米麹	60%以下	15%以上
特別純米	米、米麹	60%以下または特別な 製造方法	15%以上
純米酒	米、米麹	規定なし	15%以上
大吟醸	米、米麹、醸造アルコール	50%以下	15%以上
吟醸	米、米麹、醸造アルコール	60%以下	15%以上
特別本醸造	米、米麹、醸造アルコール	60%以下または特別な 製造方法	15%以上
本醸造	米、米麹、醸造アルコール	70%以下	15%以上

(参考8)

	特定名称酒	原料	精米歩合
純米酒	純米大吟醸酒	米・米こうじ	50%以下
	純米吟醸酒		60%以下
	特別純米酒		60%以下 もしくは 特別な製造方法
	純米酒		-
本醸造酒	大吟醸酒	米・米こうじ酸造アルコール	50%以下
	吟酿酒		60%以下
	特別本醸造酒		60%以下 もしくは 特別な製造方法
	本酿造酒		70%以下

(参考10)

飲みごろ温度 10~15°C フルーティー 海外で人気の日本酒

> 大吟醸酒 吟醸酒

香りが高い

薫酒

熟酒

飲みごろ温度 15~25°C / 35°C ドライフルーツ スパイス

> 長期熟成酒 古酒

味が淡い



日本酒の香味

味が濃い

純米酒

山廃

コクがあってまろやか

普通酒 本醸造酒

リーズナブルで 飲みやすい

飲みごろ温度 5~10°C / 45~50°C 爽酒

醇酒

日本酒らしい味

飲みごろ温度 18~20°C

香りが低い

• ④日本酒の人気は、国内だけでなく**インバウンド客にも影響**を与え

ている。



- ・ 酒蔵を地域の拠点として当該日本酒のブランドを高めることで、
- 同時に**地域のブランド力を高めるための取組み**として
- 「酒蔵ツーリズム」が行われつつある。



14. 酒蔵ソーリズム推進の現状

- ・ 酒蔵等と自治体等の連携による酒蔵ツーリズム推進協議会が、
- 全国で16団体設立されている(2016(平成28)年3月現在)



15. 地域振興における酒蔵ツーリズムのメリット

- 「酒蔵」を観光資源とすることで、
- ・地酒や地域の料理を味わう観光を企画して、
- ・地域振興のための観光政策として採用することは、
- 次のようなメリットがある。

16. 地域振興における酒蔵ツーリズムのメリット

- ①**日本酒ブーム**として注目されている時期であること。
- ②酒蔵は日本全国に存在していることから**適用範囲が広い**こと。
- ③日本酒が個性的な「食」体験を提供できること。
- ・ ④日本酒の飲酒体験が、地域食材・料理の更なる**食体験に繋がりを** 生み出すこと。
- ・⑤行政当局からの情報発信や
- **経済的支援**等の期待がきること。

17. 地域振興における酒蔵ツーリズムのメリット

- 地酒は、地域の文化と歴史に密接に関連していることから、
- 酒蔵ツーリズムは、
- ・地域の魅力をストーリー性をもったかたちで発信でき、
- **食体験による地域ブランド化**が可能であり、
- 地域連携にも役立つ要素をもった
- 取組みである。

18. 観光立国推進基本法



- ・観光立国を目指す我が国において、
- 観光及び観光産業は地域のレジリエンスのために重要な役割を担っている。
- それを実現するための法律が、「観光立国推進基本法」である。
- ・我が国の観光立国の実現をめざし、国民経済の発展、国民生活の安定向上及び国際相互理解の増進に寄与するために総合的かつ計画的な観光施策推進を目的としている。

19. 基本理念



これからの観光地域づくり

観光立国の基本理念

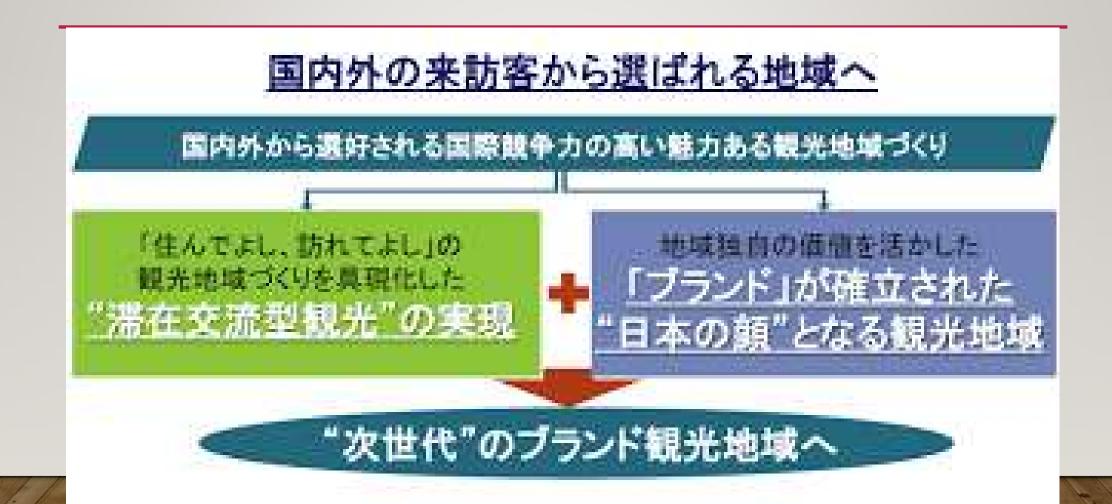
「住んでよし、訪れてよし」

観光の原点回帰。現在の"観光"の概念の革新。

「自らの地域を愛し、誇りをもって暮らしている ならば、おのずと誰しもが訪れたくなる」

(現代在国際政会報告書(平成十五年四月二十四日)) (株)

20. 地域振興を支える観光法政策



21. 目標

●従来の主な目標値と現状

項目 30年目標		19年	21年
訪日外国人 旅行者数	6000万人	3188万人	24.5万人
訪日外国人 旅行消費額	15兆円	4.8兆円	1208億円 (試算値)

22. 観光立国推進基本計画

- ・政府は、観光立国推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、「**観光立国推進基本計画**(以下「**基本計画**」)を定めることとしている。
- この基本計画において、観光立国の実現のための政府が講ずべき施 策が示されている。

23. 酒蔵ツーリズムの位置づけ

- ①持続可能な観光地域づくり戦略
- ②インバウンド回復戦略
- ③国内交流戦略
- このうち②インバウンド回復戦略の1つとして、
- ・消費拡大効果の高い地域食材を活用したコンテンツ整備のプログラムとして、「**酒蔵ツーリズムの推進**」が盛り込まれている。

24. 酒蔵ツーリズムの位置づけ

- 日本産酒類は、国際的な評価の高まりとともに輸出額が増加傾向にあり、インバウンド需要開拓の重要なコンテンツとして位置づけられている。
- 政府は、酒蔵自体が観光化の取組みを行うことによる観光旅行者の 受入整備や消費拡大につながる取組等について支援をする。
- ・観光資源等を巡って楽しむことのできる周遊・滞在型観光である 「**酒蔵ツーリズム」を推進する施策**が講じられている。

25. 地域ブランド化の要件

- 地域をブランド化して、誘客するための要件は次の通り。
- 旅行者にとって印象に残る「①**独自性**」
- ・旅行者にとって利益となる「②**価値性**」
- 旅行者が地域と密接につながる「③共感性」

26. 独自性

- 酒蔵ツーリズムは、
- その地域の酒蔵で作られた特徴ある地酒を飲料する体験に加えて、
- ・飲料する際には食体験を伴うことから、
- ・地域の食材を使った料理の食体験を提供できる独自性のある取組み。



27. 価値性

- 酒蔵ツーリズムは、
- ・ 酒蔵周辺地域の酒、食材、料理による酒蔵地域「**ならではの食**」を 提供することで、
- 旅行者の観光動機に合致した「**美味しさの体験**」を演出し、
- 当該地域の満足度を高めることが**価値性がある取組み**。



28. 共感性

- 酒蔵ツーリズムは、
- その現地の酒蔵での試飲や利き酒体験を通じて、
- ・当該地域の歴史と文化を現代まで継承している存在であることを旅
 - 行者に共感を与え、
- ・地域においては関連産業との連携
- ・による共存を図る共感性のある取組み。

29. 観光による地域のレジリエンス

- 持続可能な観光は、地域をブランド化することで、誘客に繋げて、 国内交流を活発化させ、インバウンドを増やし、地域を持続可能な 社会へと導くものである。
- 日本全国に存在する酒蔵は、酒蔵ツーリズムを通じて、各地域の歴史・伝統・自然に応じた形で、疲弊した地域を立ち直らせる可能性を有している。