

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 26 号 2015 年 2 月 25 日

【サケツーリズム】

地域密着でにぎわう日本酒イベント

— 酒蔵・商店街・料飲店の連携

日本酒の酒蔵は全国各地にあり、その数はおよそ 1500 社にのぼります。数百年の歴史をもつ蔵も多く、地域の社会・経済・政治などさまざまなネットワークの中心になっていることが珍しくありません。

近年は日本酒の振興のため、あるいは地域貢献のために、酒蔵が一般消費者と直接交流する動きが盛んです。酒蔵を一般に開放し消費者の来場を促すイベントを催したり、商店街や行政とも連携して大規模な祭りを実施したりするなど、いくつかのパターンがありますが、どれもたいへん賑わっています。

こうしたイベントや、土蔵づくりの趣のある酒蔵を観光資源として活用するサケツーリズムの動きも見られ、日本の伝統的な食品加工業である酒蔵は、これから国内だけでなく海外からの観光客との接点を急速に増やしていくと見込まれます。

今回は観光資源と目される酒蔵を中心とした日本酒イベントの事例をご紹介します。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）

Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

事例1 酒蔵が独自に開催する「蔵開き」

冬場の酒づくりがひと息ついた2月下旬、あるいはすべて終わった5月頃に開催する酒蔵が多く見られます。酒蔵の敷地を開放し飲めや歌えのお祭り騒ぎ、できたてほやほやの新酒が振る舞われ、食べ物は仲間の飲食店が出店して提供するケースが多いようです。

入場無料にして会場での飲食を有料にするところもあれば、入場料として猪口と酒を購入してもらい、蔵のなかでゆっくり飲んでもらうようにするところもあります。進め方やアトラクションは蔵によって様々ですが、酒蔵のスタッフが中心となりつつも、ボランティアのサポーターを積極的に受け容れて、人的なネットワークを生かした手づくり感の溢れる催しとなる点は共通しています。



磯蔵酒造（茨城県）は毎年4月末に、落語家、ダンサー、地元の伝統芸の保存会など多彩なゲストを招いて開催。来場者は1日で2500人を超える。<http://blog.livedoor.jp/isokura/>

事例2 酒蔵の集中地域ならではの連合イベント

■城島酒蔵びらき <http://nanbu-shoko.jp/sakagura/>

●メイン会場で飲み比べ

久留米市の城島地区にある9つの酒蔵が参加するこの催しは今年で21回目。2日間で10万人が集まる町をあげての一大イベントとなっています。メイン会場の城島町民の森（公園）には、各蔵の吟醸酒や純米酒を飲み比べる「城島の酒飲みくらべコーナー」、酒の肴をつまみながら立ち飲みスタイルで楽しむ「角打ちコーナー」、大きな鍋に地元の野菜とたっぷりの地酒でつくる「元気鍋コーナー」が設けられ、仮設テントやベンチで思い思いに地酒を楽しめます。来場者は福岡市をはじめ県内外からもツアー客が大勢訪れます。毎年、飯塚市からご夫婦で参加しているという男性は「しっかり防寒して参加しています。酒蔵のとおききの酒が存分に楽しめるので気に入っています」と満足そうでした。

●蔵ごとに温かいおもてなし

一般客を受け入れている酒蔵もあります。昨年は7つの蔵元が蔵を開放しました。ある蔵元は「一般客の見学を受け入れる体制が無いので普段はお迎えできないので、この機会にお越しいただきたいです」と笑顔です。蔵ではそれぞれに工夫凝らしたアトラクションが用意され、ミニコンサートを開催したり、燗酒をお座敷で味わえるようにしたり、市販していないタンクから汲んだばかりのお酒を振る舞ったりと盛りだくさんです。

会場の最寄り駅はJR鹿児島本線荒木駅と西鉄天神大牟田線三潴駅。メイン会場までシャトルバスが走り、蔵を開放している酒蔵の近くで乗り降りできます。



最寄り駅と会場を結ぶシャトルバスが運行。メイン会場と酒蔵で各々にもてなす

■越後謙信 SAKE まつり <http://www.kenshinsake.com/>

●商店街がまるごと酒まつり会場に

毎年10月に開催されているこの催しは、上越市高田の本町通商店街がすべて酒まつり会場となる大掛かりなものです。会場はJR高田駅から徒歩数分、参加費（2014年は1000円）を払うと試飲用のお猪口がもらえ酒蔵のブースでは試飲し放題です。

会場の本町通り商店街は全天候型のイベント会場です。雪が深いため商店は昔から軒を通りに大きく出して雁木（雪よけ）をつくりましたが、今も歩道を覆うように風雪をよける屋根が設けられており、天候に左右されず屋外の試飲イベントを開催することができるのです。イベント会場は300mほどもあるでしょうか。通りの両側の商店と車道に並ぶ50以上のブースが、SAKE祭を盛り上げます。

●日本酒、ワイン、どぶろく、カクテルも

新潟の酒といえば淡麗辛口な日本酒を思い浮かべる方が多いと思います。けれども新潟には日本のワインのパイオニアである岩の原ワイナリーもあれば、山間地にはどぶろく特区もあります。さらにこの祭りには地元のバーテンダー協会がブースを出して、カクテルも提供していました。あえて「SAKEまつり」と題しているのは、日本酒の酒蔵だけでなく、さまざまな酒メーカーも一緒に町を盛り上げているからでしょう。

フードも充実しています。地元の食材を使った焼き物・揚げ物・煮物に、蕎麦やうどんの主食系、さらに腕自慢のシェフがつくるフレンチやイタリアンなど盛りだくさん。フードもお酒もバラエティ豊かです。



2014年の越後謙信 SAKE まつりには2日間で過去最高の10万5千人が来場

事例3 日本酒・ゴー・アラウンド 料飲店飲み歩きイベント

■京都日本酒ドロップキック <http://www.kyoto-sake.com/event/1934>

●合言葉は「何軒めですか?」

日本酒・ゴー・アラウンドは2008年10月1日「日本酒の日」に大阪で生まれ、すぐに京都でも行われるようになって、各地に広まった料飲店を飲み歩く日本酒イベントです。もともとは「日本酒の日」を盛り上げようと企画されました。イベントに参加する料飲店は定額(500円~1000円の設定が多い)の一皿おつまみ&酒セットを準備します。料飲店には協賛蔵元が待機していて、来店したイベント参加者をもてなします。

京都の会では参加費を払うと背中に大きく「酒」と書かれたTシャツがもらえました。それを着て料飲店に行くと前述のサービスが受けられ、たくさんの店を回っているいろいろな蔵の酒と自慢のおつまみを楽しむことができます。京都では「日本酒ドロップキック」、大阪では「日本酒巩固め」と、なぜかタイトルにプロレスの大技名が冠についています。

普段なかなか行けない高級店や人気店には長蛇の列ができますが、何店も廻るうちに酔いも深まり、参加者同士は仲良しに。出てくる言葉は決まって「何軒めですか?」「どこに行かれました」のふたつ。このイベントの日には午後6時過ぎから24時まで、料飲店街に「酒」と書かれたTシャツを着た老若男女が鳥足で彷徨うのでした。■



料飲店を飲み歩く日本酒ゴーアラウンドは大阪で始まり、京都、そして全国に広がった