

### 2025年、「観光先進国」へ飛躍の年に

# 世界から関心が集まる日本の酒造り



— 協議会ではどのようなことを。

— 協議会では、政府機関、地方自治体、関係団体・企業、個人なども会員として名を連ねている。

— 日本酒の消費状況は。

— 日本の酒類の消費状況は、若者の酒離れなどもあり減少傾向にある。全国の酒蔵の数もこの40年で約3千から約1400へと減少している。

しかし、海外での日本産の酒の人気は高まっている。輸出金額は財務省の統計によると2022年に1392億円。初めて1千億円を超えた前年から21.4%増と、さらに大きく伸びている。品目別ではウイスキーの560億円と清酒の474億円が多い。輸出先は中国、アメリカ、香港、台湾が上位となっている。

— 杉野局長自身は日本酒党？

もともとウイスキー派だったが、だんだんと日本の酒の魅力に引かれてきて、今ではよく飲んでいる(笑)。

— 酒蔵ツーリズムについて改めて。

— 酒蔵ツーリズムについて改めて。各都道府県に特徴的な酒蔵がある。それぞれに地域性があり、観光資源としてもすぐいいものだ。ツーリズムとつなげることで、地域のブランド化や、日本産の酒の消費拡大を図れると、その推進への機運がおよそ10年前から高まり、プラットフォーム的な組織「日本酒蔵ツーリズム推進協議会」が2016年に設立された。日本観光振興協会内に事務局がある。

— 「日本酒フェア」などお酒に関わるイベントや、「ツーリズムEXPOジャパン」など観光に関わるイベントでブースを出展し、各地の酒蔵や酒蔵ツーリズムをPRしている。「ITB(ドイツ・ベルリン)など海外の旅行博にも出展している。

— 日本酒は伝統的に食中酒で、日本各地の郷土食と合うように造られている。日本酒をおいしく頂くには、郷土の食とともに現地に行き、頂くのが一番だ。

— 日本酒は伝統的に食中酒で、日本各地の郷土食と合うように造られている。日本酒をおいしく頂くには、郷土の食とともに現地に行き、頂くのが一番だ。

## 「酒蔵ツーリズム」の魅力と可能性

日本酒蔵ツーリズム推進協議会 事務局長 杉野正弘

日本酒蔵ツーリズム  
推進協議会  
加盟蔵一覧

銘酒の産地を訪れ、蔵での試飲や酒蔵見学、郷土の食材を使った料理とのペアリングを楽しんでもらう「酒蔵ツーリズム」。海外における日本酒人気の高まりもあり、新たな観光のスタイルとして近年注目を集めている。国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に2013年、「和食」が登録されたのに続き、この12月には日本の「伝統的醸造り」が同遺産に登録され、酒蔵ツーリズムの普及にもより一層弾みがつきそうだ。ここでは酒蔵ツーリズムの普及に努める「日本酒蔵ツーリズム推進協議会」(事務局：日本観光振興協会)会員の酒蔵を紹介するとともに、同協議会の杉野正弘事務局長に同ツーリズムの魅力と可能性について語ってもらった。



全国  
日本酒造組合中央会  
日本地酒協同組合

日本酒蔵ツーリズム推進協 HP



※「酒蔵ツーリズム」は佐賀県鹿島市の商標登録