

酒のまち紫波推進ビジョン

おもしろい！が止まらない。酒のまち紫波。

令和4年3月

紫波町

もくじ

1	紫波町における酒造りの価値	1
(1)	紫波町の酒造りの成り立ちと村井権兵衛の活躍	1
(2)	南部杜氏の発祥と未来に繋いでいくもの	1
(3)	酒造りを通して行われたまちづくり	1
2	酒業界の現状と酒産業の将来展望	2
(1)	酒業界を取り巻く現状	2
(2)	酒産業の市場分析	7
(3)	酒産業の将来と紫波町のまちづくり	10
3	酒のまち紫波として目指す未来の姿	11
(1)	酒のまち紫波のビジョン	11
(2)	酒のまち紫波のブランド確立に向けて	11
(3)	酒のまち紫波の推進拠点	12
4	酒のまち紫波推進ビジョンで想定する事業	13
(1)	ビジョンの位置付け	13
(2)	想定する事業分野	13
(3)	酒のまち紫波推進拠点「(仮称)酒の学校」の整備	15
(4)	構造改革特別区域制度の活用	16
5	推進体制	17
	資料	18

1 紫波町における酒造りの価値

(1) 紫波町の酒造りの成り立ちと村井権兵衛の活躍

南部杜氏の歴史は、近江商人である村井権兵衛主元が大阪から池田流の杜氏を招き志和近江屋を開業して志和で澄み酒（清酒）の醸造を始めたことが起源です。志和近江屋は八戸藩代官所隣の一等地を得て蔵を構え急速に事業を拡大し、志和のまちを作りました。そして、酒造りを通して多くの雇用を生み出し、地域全体の醸造技術を高めながら、農家の貴重な冬の仕事を生み出しました。

また、二代目となる村井権兵衛唯貞（後の小野権右衛門）は日詰の郡山城下に進出して郡山井筒屋を開業しました。郡山井筒屋は当時、隆盛を誇っていた郡山城下でも大店となり、志和近江屋と郡山井筒屋の双方からは代々にわたって数多くの杜氏が生まれました。

この高い技術に目を付けた仙台藩が南部藩から杜氏を招き、仙台で清酒醸造を担わせたことから、南部杜氏の出稼ぎ文化が確立されました。

(2) 南部杜氏の発祥と未来に繋いでいくもの

一気に勢力を拡大した南部衆は日本最大の杜氏集団となり、現在でも南部杜氏協会は国内最大の会員数を誇っています。

また、南部杜氏協会が開催する「夏季酒造講習会」には毎年全国から多くの参加者が集まるなど、現在でも南部杜氏協会は加盟している全国の酒蔵の安定的な経営を支える存在として欠かすことができません。南部杜氏協会は酒造業界を背負っているという責任感が強く、次世代の人材を育てながら業界を支えようとしている姿勢が感じられます。

今後、紫波町として未来に繋いでいくべき価値は、酒造りを通して脈々と受け継がれてきたこの姿勢ではないでしょうか。

自身の事業の成功を目指すと同時に、地域の発展、業界の発展に思いを馳せる。良い技術や考え方をみんなで共有し、互いに学び合い、高め合ってきました。よそ者を抵抗無く受け入れ、外部との関係性の中で成長していく柔軟な思考と広い視野も重要な要素だと考えられます。

(3) 酒造りを通して行われたまちづくり

このような歴史的背景が息づき、紫波町には 100 年以上の歴史を持つ日本酒の酒蔵が 4 つ存在するほか、ワイナリーやサイダリーも存在する「酒のまち」です。酒産業は町を象徴する産業であり、町の様々な地域資源を繋ぐことができる貴重な存在です。

村井権兵衛の活躍によって始まった南部杜氏の歴史や現代まで受け継がれている精神の価値を今一度見つめ直し、これからの時代に求められる新たな酒産業の在り方を模索し、「酒造りを通して行われたまちづくり」の価値を未来に繋いでいきます。

2 酒業界の現状と酒産業の将来展望

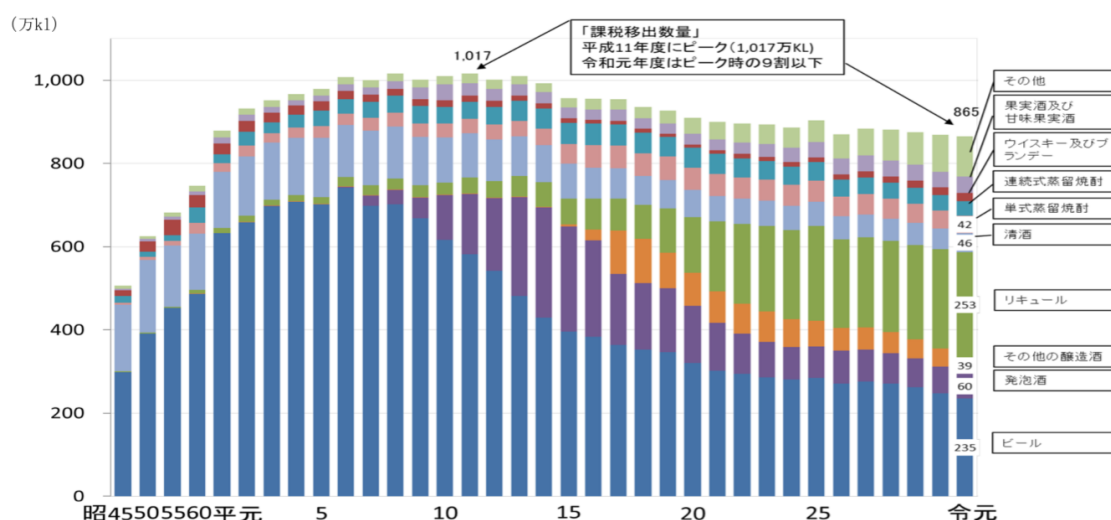
(1) 酒業界を取り巻く現状

国内の酒類生産量は1990年代をピークに減少傾向

日本国内の酒類生産量は、1999年の1,017万キロリットルをピークに、少子高齢化や人口減少等の人口動態の変化や消費者の低価格志向、ライフスタイルの変化や嗜好の多様化等により、国内市場は全体として中長期的に縮小しています。

また、この20年間ほどで、酒類生産量の構成は大きく変化しており、ビール、発泡酒、清酒が大きく減少している一方で、リキュールの消費が著しく増加しています。

図：酒類課税移出数量の推移

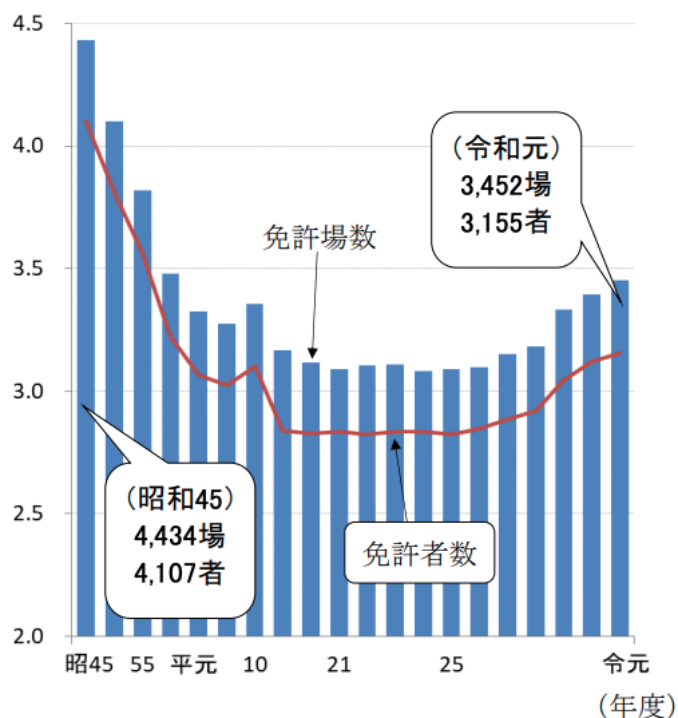


参考：令和3年3月 酒のしおり 国税庁課税部 酒税課・輸出促進室

清酒の製造事業所数は減少傾向だが、ワイナリーやビール醸造所は増加傾向

酒類製造を行うには酒税法に基づき、酒類製造免許を酒類品目や製造する場所毎に取得する必要があります。2020年度末の酒類製造免許所数は3,452所となっています。長期的には減少傾向であり、特に清酒は減少を続けているが、この10年ほどで、清酒製造事業所数が減少している一方、果実酒とビール製造事業所及びその他の醸造酒の事業所が増加しています。

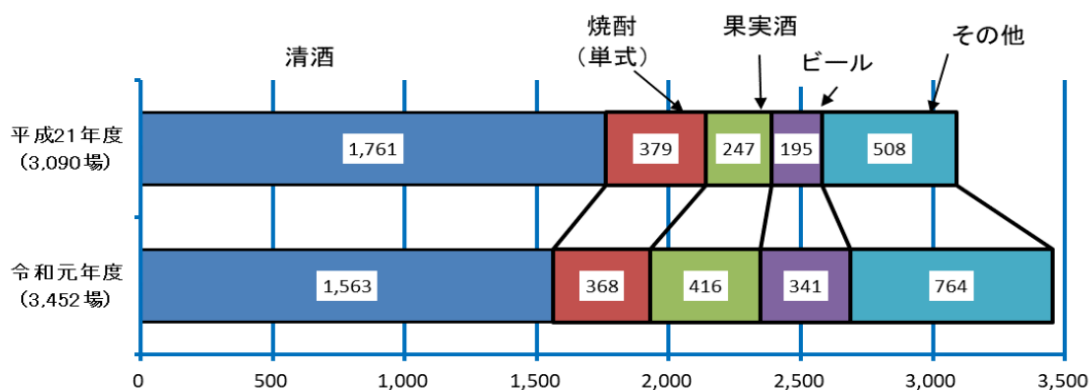
図：酒類製造業者数等の推移



参考：令和3年3月 酒のしおり 国税庁課税部 酒税課・輸出促進室

その他の醸造酒の事業所が大きく増加している要因としては、構造改革特別区域法による最低製造数量基準の特例を受けたその他の醸造酒（どぶろく等）やリキュール（特産品を原料としたもの）の醸造所が増加していることが挙げられます。

図：酒類製造業の現状（製造免許場数の比較）



(注) 複数の品目を製造している製造場は、製造数量が最も多い酒類の品目で計上している。

参考：令和3年3月 酒のしおり 国税庁課税部 酒税課・輸出促進室

後継者や若手人材の不足の慢性化

特に清酒においては、酒類生産量と製造事業所数の減少により、後継者や若手人材の不足が慢性的な課題となっています。

図：日本酒造杜氏組合連合会の組合会員数

年度	杜氏	蔵人	合計	増減
平成 11 年度	1, 297	4, 331	5, 628	
令和 2 年度	710	1, 444	2, 154	-3, 474

参考：日本酒造杜氏組合連合会 HP (<https://nittoren.com/about/>) から作成

清酒製造事業所の酒造りは原料の米を秋に収穫し、菌の発酵のために低温である必要があることから、寒い時期の冬から春にかけて行われます。醸造責任者である杜氏および醸造の補佐を行う蔵人の多くが冬から春にかけて蔵に住み込み、造りが終わると蔵を去る、いわゆる“季節労働者”であり、紫波町在住の南部杜氏の多くは、春から秋までは町内で農家として農業を生業にし、冬から春にかけては杜氏、蔵人として県外の蔵に出稼ぎに行くという働き方でした。

清酒製造事業所ごとの酒類生産量の減少による経営悪化によるところもありますが、清酒製造事業所数の 99%が中小零細企業であることと、代々家業として経営を行っている事業所が多いため、蔵の経営や酒の営業、販売は家族で行い、造りの時期のみ県外から専門スキル、経験がある杜氏、蔵人を雇うため、そもそも正社員かつ通年で若手人材を雇用して、育成するという前提ではないため、求人募集などの情報が一般の求職者には見えづらい状況になっています。加えて、現在では農家数が減少しているほか、造りの時期は休日が少なく 24 時間体制で行われる場合も多く、出稼ぎという雇用形態が昨今の働き方改革の風潮に合っていない部分があると思われます。

酒税法の規制緩和と清酒に対する厳しい需給調整

日本国内において酒類を製造するためには、酒税法において酒類品目毎に定められている製造免許を取得する必要があります。ビールについては、1994 年に酒税法が改正され、製造免許を取得するための年間最低製造量が 2,000 キロリットル以上から、60 キロリットル以上にまで大幅に緩和されました。これにより、大手企業が独占していたビール業界に新規参入による醸造所が全国各地に誕生したことで、いわゆる「地ビール」ブームが起きました。また、2018 年の酒税法改正により、ビールの定義が麦芽比率 67 パーセント以上から 50 パーセント以上に引き下げられたことで、これまで発泡酒として分類されていた酒類が、ビールに分類されることになりました。発泡酒の製造免許の年間最低製造量は 6 キロリットルと少ないため、改正前に発泡酒製造免許の取得が増加しました。これにより発泡酒製造免許による規模が小さなビール醸造所（マイクロブルワリー）

が増加し、「クラフトビール」の時代となっています。

果実酒やリキュール等については、2008年に構造改革特別区域制度の「特産酒類の製造事業」が設けられ、酒税法の規制緩和が図られました。自治体が地域の特産品として指定した農産物等を原料として醸造する場合、果実酒については年間最低製造数量が6キロリットル以上から2キロリットル以上に引き下げられ、リキュールについては6キロリットル以上から1キロリットル以上に引き下げられます。これに伴い、地方公共団体の施策と連動し日本ワインを醸造するワイナリーが増加しています。

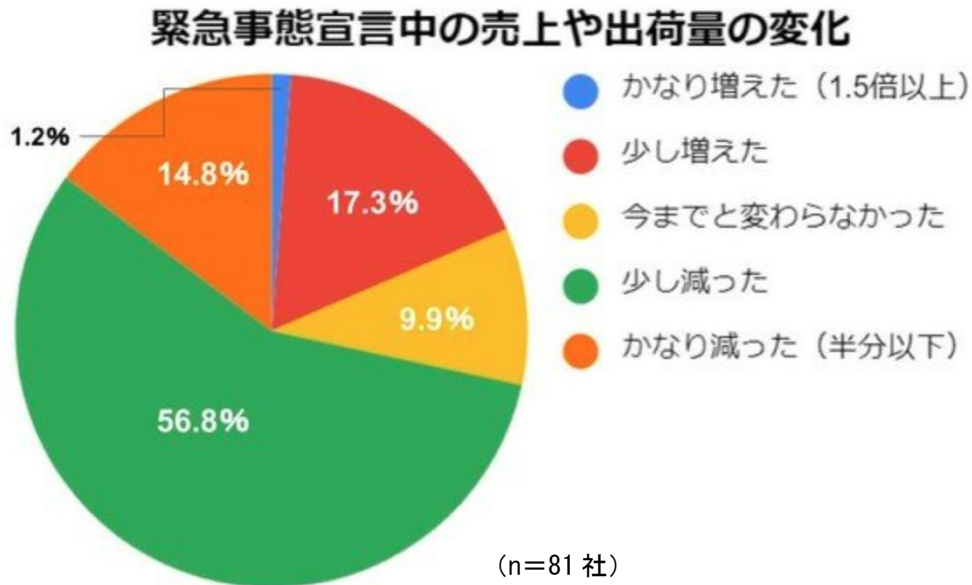
上記の酒類に関しては、段階的に酒税法の改正により新規参入がしやすくなり、製造事業所数も増加傾向にあるが、清酒に関しては「需給調整」が法律上行われており、新規製造免許の交付がされていない状況となっています。

コロナ禍において酒類製造業者がより厳しい経営状況に

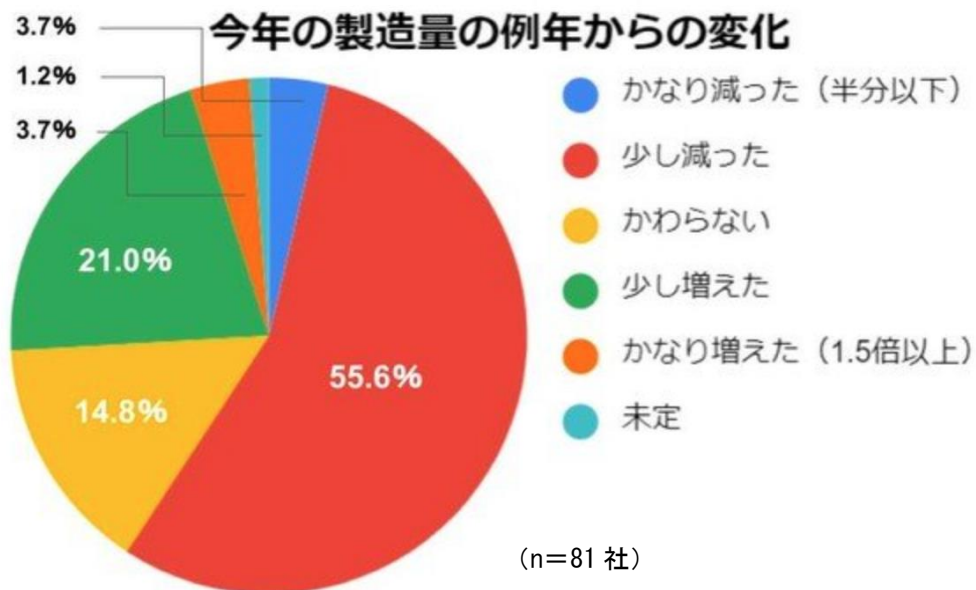
2020年からのコロナ禍による緊急事態宣言に伴う外出の自粛および飲食店での酒類提供の禁止を受け、全国の酒類製造業者を対象に行った民間調査によると、7割を超える酒類製造業者でコロナ禍以前より売上が減っており、製造量に関しても約6割の酒類製造業者で減少しています。県内および町内の事業者においても、コロナ禍により例年に比べて厳しい状況となっています。

コロナ禍により、飲食する場所が飲食店での外食から、自宅での家飲みに変化したことにより、個人でも飲みきれる容量の酒をインターネットによって購入する需要が大きく高まりました。

図：緊急事態宣言中、宣言前と比べて売上や出荷量の変化



図：今年の醸造量の例年からの変化



参考：KURAND（クランド）の取引先酒蔵、ワイナリー、ブルワリーを対象とした「緊急事態宣言解除に伴う影響」に関するアンケート調査（2021年10月14日～18日実施）

(2) 酒産業の市場分析

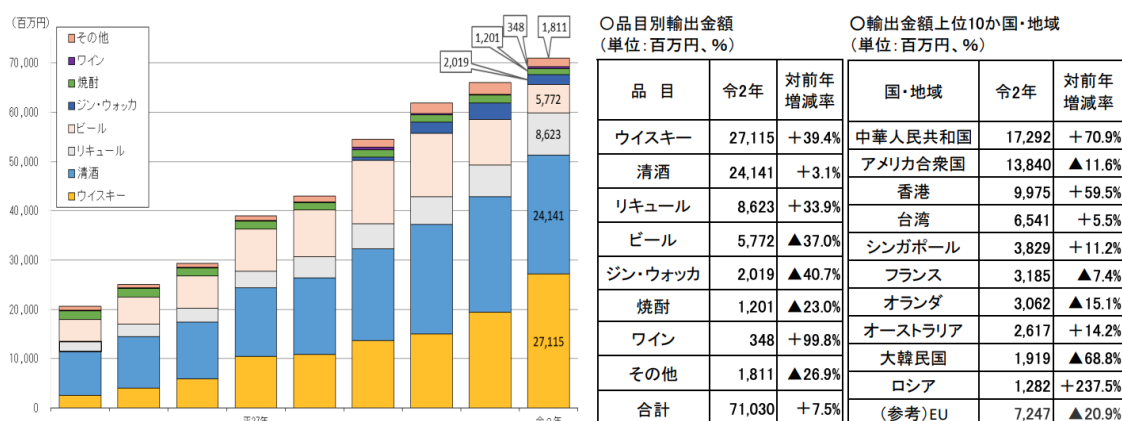
日本産酒類の海外輸出は年々成長

日本産酒類の輸出については、清酒やウイスキー等の国際的な評価の高まり等を背景に、近年は大きく成長を続けています。

令和2年の日本産酒類の輸出金額は約710億円となり、平成24年以降、9年連続で過去最高を記録しています。輸出金額を品目別に見ると、ウイスキーが最も多く約271億円（対前年39.4%増）、次いで清酒が約241億円（対前年3.1%増）となっています。

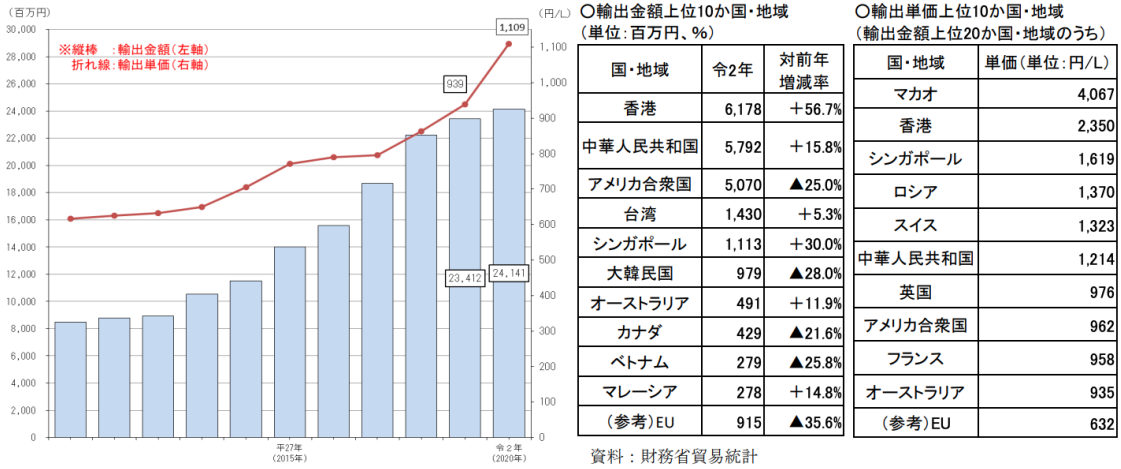
輸出金額が上位の国・地域を見ると、中華人民共和国が約173億円（対前年70.9%増）、次いでアメリカ合衆国が約138億円（対前年11.6%減）、香港が約100億円（対前年59.5%増）となり、中華人民共和国は初めて輸出金額で首位となっています。

図：最近の日本産酒類の輸出動向



清酒の輸出金額は、平成22年以降、11年連続で過去最高を記録しています。清酒の輸出金額が上位の国・地域を見ると、香港が約62億円（対前年56.7%増）と初めて輸出金額が最も多くなり、次いで中華人民共和国が約58億円（対前年15.8%増）、令和元年において最も多かったアメリカ合衆国は新型コロナウイルス感染症の影響により約51億円（対前年25.0%減）となっています。

図：最近の清酒の輸出動向



参考：令和3年3月 酒のしおり 国税庁課税部 酒税課・輸出促進室

各酒類で新たな形での成長が始まっている

この20年間ほどでビール業界における新ジャンル（第3のビール）が登場し、さらにこの10年間ほどで、ノンアルコールビールの登場により、大手企業による消費者のライフスタイルや社会情勢の変化に合わせた商品が提供されています。さらに近年の全国各地でのマイクロブルワリーの誕生により、様々な種類のビールを日本国内でも楽しめる時代となりました。

ワインにおいては、ラベルの表示基準が明確になったことから日本ワインとしての価値が高まっています。その中で、自社でブドウの栽培から醸造、瓶詰めまでを行う経営方法や、酵母や亜硫酸を添加しない自然に近い醸造を行う自然派ワインが注目を集めています。

清酒においては、少量・高価格で販売される商品が数多く生まれており、業界全体として高価格帯や輸出路線のブランド化により日本酒の市場自体を広げる動きが活発化しています。

その他の醸造酒においては、清酒と同様の製法を用いながらも、副原料として果実、穀物、香料などを添加することで、今まで清酒に馴染みの無かった層も気軽に楽しむことができる商品が生み出されています。

また、醸造酒の製造工程で発生するしぼり粕などを活用し、ジンやスピリッツなどの蒸留酒を製造するという事業展開も生まれてきており、世界中で注目を集めているSGDs（持続可能な開発目標）をテーマに掲げて事業経営を行っている企業も現れています。

個性的な若手醸造家などが現れ、酒産業の多様化を促進

原則、新規での清酒製造免許の取得が認められない中、近年、その他の醸造酒製造免許や試験製造免許、輸出用清酒製造免許を活用しながら新たな分野へのチャレンジを行

う若手醸造家などが現れ、酒産業の多様化が促進しています。

【例】 その他の醸造酒免許：株式会社 haccoca（福島県南相馬市、<https://haccoba.com/>）

その他の醸造酒は、清酒製造の工程の最後となる搾りを行わないどぶろくが一般的ですが、ここ数年、搾りを含めた清酒製造の工程を一通り行うが、米に加えて、果実、穀物、フレーバーなどを副原料として添加する形の、限りなく清酒に近いその他の醸造酒が誕生しています。

清酒においては、国内での新規の清酒酒造免許は取得できないが、酒税法の改正により、輸出に限定した清酒を醸造する免許の新規取得が可能になり、最低製造数量基準も設けられていません。

【例】 輸出用清酒製造免許：稲とアガベ株式会社（秋田県男鹿市、<https://www.inetoagave.com>）

国内販売としては、その他の醸造酒としてどぶろくなどの醸造、販売を行いながら、国内ではいち早く輸出用清酒製造免許を取得し、清酒の製造にも取り組んでいます。また、自社田を持ち、自然農法で作成した米を使い、米を削らない製法で醸造を行っています。清酒製造免許の新規申請が許される日本酒特区を作ることを目標に活動もしています。

【例】 試験製造免許：株式会社はせがわ酒店（東京都千代田区、<https://www.tokyostation-sakebrewery.com/>）

国内での新規の清酒製造免許は取得できない中、日本酒業界を牽引してきた酒販店「はせがわ酒店」が JR 東日本東京駅構内の商業施設内で運営する「東京駅酒造場」に小売業として初めてとなる試験製造免許が交付されました。本来、試験製造免許は教育機関や研究機関しか取得できませんが、非営利事業として最低製造数量や需給調整に関係なく清酒を製造・販売しています。

はせがわ酒店は、国内で清酒をライフスタイルに対応する形で提供し、また世界に向けて日本の酒文化を発信していくために、さらなる酒税法の規制緩和の必要性を訴えています。

(3) 酒産業の将来と紫波町のまちづくり

コロナ禍に代表されるような生活様式や社会情勢の変化により、酒産業を取り巻く環境は大きく変わりました。時代の変化に伴いライフスタイルや価値観が多様化し、酒の楽しみ方や消費行動も大きく変わっています。自宅での食事が増え、それに伴い自宅で気軽に消費できる少量の商品の需要が高まっています。また、購入方法はインターネットを活用する場合が大幅に増加しました。

また、日本産酒類の海外輸出が年々成長を続けていることを考慮すると、今後の酒産業の在り方を考えるうえで海外市場との向き合い方は重要なポイントになり、品質向上の取組みや産地のこだわりなど個性的な商品がより一層求められます。

酒税法の改正や特区制度の活用など、時代に合わせて変化する制度や仕組みを効果的に活用し、既成概念にとらわれない若手人材による新しいチャレンジが行われることで、酒産業の多様化は今後ますます進むことが予想されます。

そのような変化の激しい時代においても、町として大切にしていきたいのは村井権兵衛の精神と南部杜氏の歴史です。

かつて、村井権兵衛が紫波の地で酒造りを通して体現したのは、地域外の人材を巻き込み酒造りを始め、地域内に多くの雇用を生み出し地域全体の醸造技術を高め、分野を超えた連携により事業を拡大して地域の発展に貢献するという酒造りを通したまちづくりです。

100年以上の歴史を持つ日本酒の酒蔵が4つ存在し、ワイナリーやサイダリーも存在する「酒のまち」である紫波町では、酒は町の様々な地域資源を繋ぐことができる貴重なコンテンツです。町の酒産業に若手人材が参入し、多くの事業が創出されれば、そこから新たな連携が生まれ地域経済が発展します。紫波町ならではの多様な醸造関連事業の創出により、個性あふれるまちづくりを目指します。

それと同時に、魅力的なまちになるためには産業の振興が図られなければならなりません。産業の振興は、個々の事業者の経営努力による事業拡大とともに、関連する事業者が新たに集積することによってエリアとしての価値向上が同時に図られます。

100年後に100の醸造関連事業者を紫波町に生み出すことを目指し、醸造関連事業者の集積を図ることで、「酒のまち紫波」のブランド化を進めます。

【目指していく未来の姿】

	2021年度（現状）	2121年度（100年後）
町内の醸造関連事業者数	6事業者	100事業者

（3）酒のまち紫波の推進拠点

醸造関連事業者の集積を進めるためには、外部から新たな人材を巻き込み、育成していく機能が必要だと考えられます。

「酒」を切り口に「人材育成」を行う拠点施設は、若手の醸造家の誘致・育成、酒に関連する様々なビジネスの創出、町内既存事業者の事業発展支援を行っていきます。

拠点施設により「とにかく酒のことを愉しみたいなら紫波町」というイメージを定着させ、人々の暮らしに酒が溶け込み、誰もが酒に触れ合うことができ、誰もが酒を造り、チャレンジしたい人が全国から集まるまちをつくります。

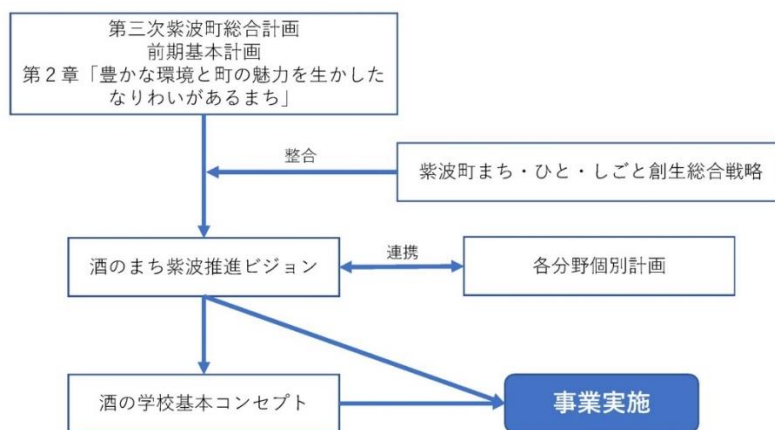
そして、「酒のまち」である紫波町に暮らしていることを地域住民が実感し、酒のまちでの暮らしを愉しむ状態になることを目指します。

4 酒のまち紫波推進ビジョンで想定する事業

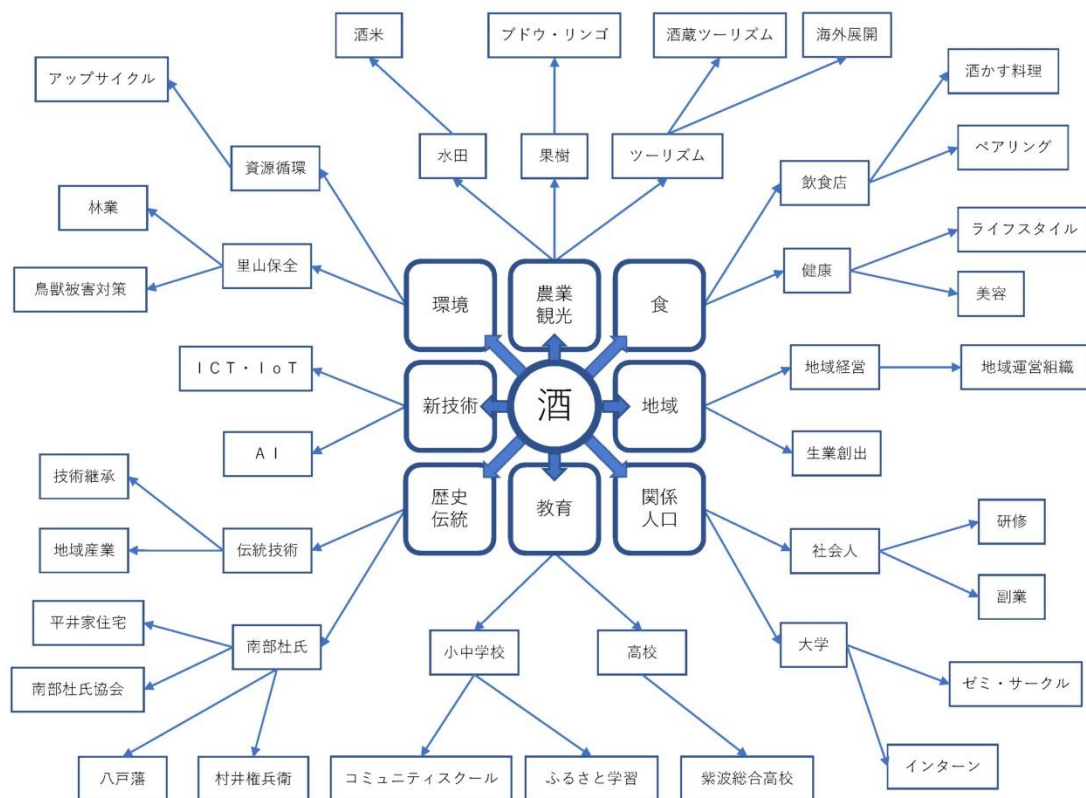
(1) ビジョンの位置付け

最上位計画である第三次紫波町総合計画の第2章「豊かな環境と町の魅力を生かしたなりわいがあるまち」を「酒」を切り口にして推進するための方向性を示します。

また、地方創生を目指す第2期紫波町まち・ひと・しごと創生総合戦略と整合を図るほか、紫波町観光振興計画及び農業経営基盤の強化の促進に関する基本構想など、各分野の個別計画と連携しながら事業を実施していきます。



(2) 想定する事業分野



酒のまち紫波のビジョンを実現するために想定している事業の分野は次のとおりです。

①農業・観光

醸造と農業との連携は欠かすことができません。ワインの分野でよく使われる「ドメーヌ」とは、自らの土地で原料を栽培し、醸造し、瓶詰をするという意味で、この流れは日本酒や他の酒類でも強まっています。

また、日本酒は日本を代表する文化として外国人に対する訴求力が強く、酒蔵ツーリズムは海外旅行客の呼び込みが期待できます。そして、国内旅行客に対しても、酒蔵やワイナリーなどの醸造所を巡るツアーは訴求力が強く、地域の特色を表した観光資源の筆頭です。酒を切り口に、新しい時代に合わせた観光の在り方が期待されます。

②食

酒と食は密接に関係しています。町内の一部の飲食店では酒粕を活用したメニューの開発が積極的に行われており、地域資源を生かして付加価値を高めた商品として注目を集めていることから、飲食店との連携を深めていきます。

また、コロナ禍や時代の変化と共に人々の酒の楽しみ方が多様化しており、甘酒などを活用したノンアルコール飲料や低アルコール飲料も普及していることから、時代に合わせた飲食の在り方を模索していきます。

③地域

町の東西に広がる農村部は少子高齢化と人口減少が著しく、地域の活力の低下が懸念されています。人口減少時代においても農村部を活性化していくため、酒産業を切り口に主要産業である農業の振興を図り、地域の中で若者が働きたくなる生業を生み出し、地域課題の解決と地域活性化を目指します。

④関係人口

関係人口とは、移住した「定住人口」でもなく、観光に来た「交流人口」でもない、地域と多様に関わる人々を指す言葉です。働き方や暮らし方が変化したことで都市と地方の関係も多様になり、二地域居住や副業に関心を持つ人が増加しています。都市部在住者や若者に対し地域との様々な関わり方を提示しながら、新たな人材との繋がりを生み出していきます。

⑤教育

南部杜氏発祥の地という酒造りの歴史の価値は、紫波町にとって重要な地域資源です。教育機関等との連携を深め、紫波町で生まれ育った子供たちが地域を学ぶことを通じて、子供たちの郷土愛を創造していきます。

⑥歴史・伝統

南部杜氏協会は、国内の酒造業界を支えている縁の下の力持ちとも言える存在です。

また、日本酒に代表される「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り」は、国指定登録無形文化財に指定されています。関係団体等と連携しながら、紫波町の酒の歴史と伝統を守り繋いでいきます。

⑦新技術

日本酒は数ある酒の中でも特に製造工程が複雑であり、杜氏に代表される蔵人が持つ知識や技術はまさに職人技です。慢性的な後継者不足に陥っている日本酒業界において、AI などの最新デジタル技術の導入は、次世代への伝統技術の継承に寄与すると考えられます。

⑧環境

日本酒を造ると酒粕が発生し、ワインを造ると搾り粕が発生するように、酒を造ると必ず副産物が発生します。この副産物の産業廃棄物処理が予てより酒造業者が頭を抱える課題です。この副産物の有効活用は、SDGs の達成に向けた取組みという観点でも重要度が増しています。単に副産物を再利用するだけでなく、高付加価値化により新たなビジネスとして成り立たせるアップサイクルの考え方を取り入れるなど、事業者による実践の支援が必要です。

また、農業分野と密接に関連している林業分野との連携を図り、里山での生業と暮らしを繋いでいくことで、里山保全の効果も期待されます。

(3) 酒のまち紫波推進拠点「(仮称) 酒の学校」の整備

「酒」を切り口に「人材育成」を行う拠点として、「(仮称) 酒の学校」(以下、「酒の学校」という。)の整備が必要だと考えられます。酒の学校は、醸造関連事業でチャレンジしたい全国の若者が集う場所を目指します。そして、酒の学校から醸造人材を輩出し、町内各地で醸造事業が展開されることにより、紫波の醸造文化を新たなかたちで未来に繋いでいきます。

酒類産業は、消費者の趣向の多様化への対応、造り手の後継者問題などの大きな課題を抱えています。しかし、それと同時に新たなブランドが生まれたり、新しいことにチャレンジする造り手が現れるなど、酒類の楽しみ方や利用の選択肢が増加し、酒類産業にも多様性という概念が持ち込まれて始めています。

酒の学校は、多様な造り手を生み出す、学びと製造の共創プラットフォームとなることで、多様な消費の創出を促し、次世代を担う若者の酒類産業への関わり方をデザインします。そして、酒類文化の多様性が拡大することで「酒の関係人口の創出」を図りま

す。

酒の学校の整備については、小学校跡地の活用を検討します。町と民間事業者の双方の役割分担を決めた上で、公民連携による整備及び事業運営を検討します。

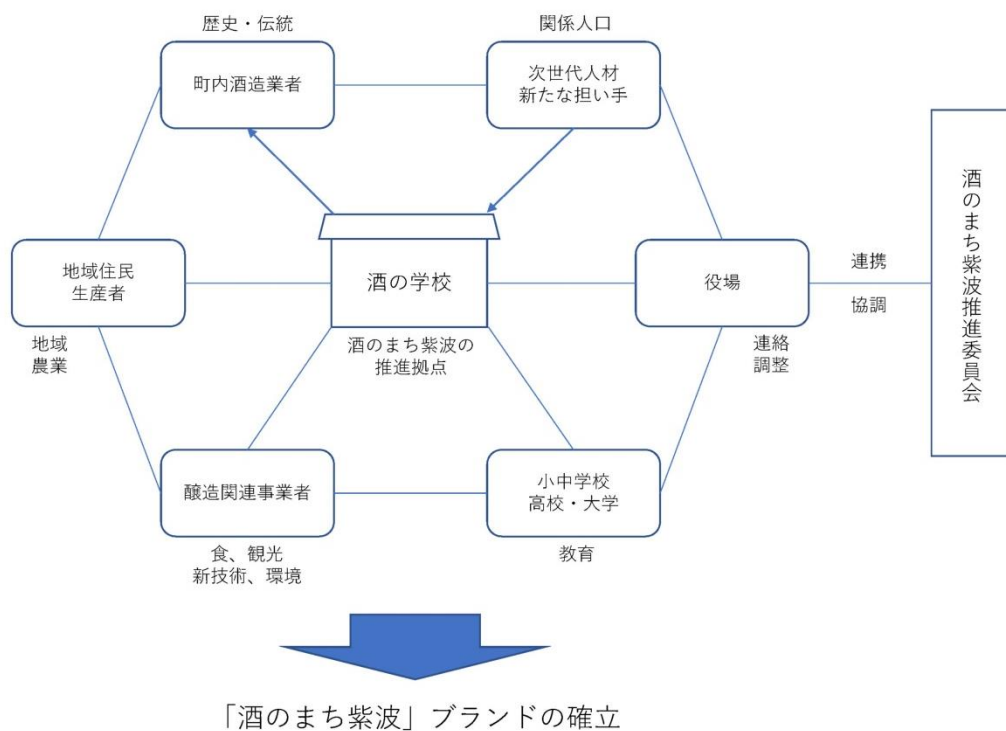
(4) 構造改革特別区域制度の活用

酒業界は「酒税法」による法律の規制が強く、自由な事業展開がしにくい状況です。時代に合わせて市場を活性化するため、酒税法の規制緩和のための特区制度の活用を検討していきます。具体的には、現在財務省が所管する下記の特区制度の取得に向けた検討を進めます。

名称	内容
特定農業者による特定酒類の製造事業	農家民宿、農園レストラン、旅館などを営む農業者が、自らが生産した果実または米を原料として果実酒（例：ワイン、シードル等）またはその他の醸造酒（例：どぶろく等）を製造する場合は、 <u>最低製造数量基準：年間6キロリットルの規定を適用しない。</u>
特産酒類の製造事業	町が地域の特産品として指定した農産物等（例：ぶどう、りんご、西洋梨、ブルーベリー、桃など）を原料とした単式蒸留焼酎、果実酒、原料用アルコール及びリキュールを製造する場合は、 <u>最低製造数量基準の規定は、単式蒸留焼酎及び原料用アルコールについては適用除外、果実酒については年間2キロリットル、リキュールについては年間1キロリットルに引き下げる。</u>
清酒の製造場における製造体験事業	清酒の製造免許を有する清酒製造者が、同特区内に所在する区域の魅力増進に資する施設に設ける体験製造場において清酒の製造体験事業を実施する場合には、既存の製造場との同じ製造場とみなすことで、 <u>体験製造場においても清酒を製造できるようにする。</u>

また、原則として新規参入が認められていなかった清酒分野においても、近年の酒税法の改正により規制緩和の傾向がみられることから、国の動向を注視しながら、町として取り組むべき事業者支援や国への提言等を検討していきます。

5 推進体制



資料

酒のまち紫波推進委員会 規約

(名称)

第1条 本会は、酒のまち紫波推進委員会（以下「委員会」という。）と称する。

(目的)

第2条 委員会は、町内の酒事業者の相互連携と連絡協調により酒産業の振興を図るとともに、南部杜氏発祥の地という伝統を新たな形で後世に伝承することで、酒産業が将来にわたり魅力的な産業であり続けることを目的とする。

(事業)

第3条 委員会は、前条の目的を達成するため、次の事業を行う。

- (1) 酒のまち紫波推進ビジョンの検討及び推進に関すること
- (2) 酒の学校基本コンセプトの検討及び推進に関すること
- (3) 町の酒産業の振興に関すること
- (4) その他目的達成に必要と認める事業

(組織)

第4条 委員会は、委員15人以内をもって組織する。

2 委員は、次に掲げる者をもって構成する。

- (1) 町内の酒事業者に所属する者
- (2) 紫波町職員
- (3) 前各号に掲げるもののほか、委員会において特に必要があると認められる者

3 委員の欠員、新任の場合は、その都度委員会に諮り決定する。

(会長及び副会長)

第5条 委員会に会長及び副会長2人を置く。

- 2 会長及び副会長は委員の互選とする。
- 3 会長は、会務を総理し、会議の議長となる。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会は、会長が召集する。

2 委員会は、必要に応じて関係者の出席を求め、その意見を聴くことができる。

(事務局)

第7条 委員会の事務局は、紫波町企画課に置く。

2 事務局に事務局長その他の職員を置く。

(補則)

第8条 この規約に定めるもののほか、協議会の運営に関し必要な事項は、会長が委員会に諮って定める。

酒のまち紫波推進委員会 委員名簿

【委員】

所 属	役 職	氏 名	備 考
合名会社吾妻嶺酒造店	代表取締役	佐 藤 元	
有限会社月の輪酒造店	代表取締役社長	横 沢 孝 之	
廣田酒造店	蔵元	廣 田 英 俊	
廣田酒造店 株式会社大納川	副社長 代表取締役社長	田 中 文 悟	会長
高橋酒造店	蔵元	高 橋 良 司	
株式会社紫波フルーツパーク	取締役副社長	竹 原 純 悦	副会長
紫波サイダリー合同会社	代表社員	ハワードドナルド ジェファーソン	
Green Neighbors Hard Cider(株)		及 川 貴 史	
紫波町	副町長	藤 原 博 視	副会長
紫波町企画総務部	企画総務部長	高 橋 堅	
紫波町産業部	産業部長	長谷川 崇	

策定までの経緯

- 令和3年7月28日 酒のまち紫波推進委員会設立会議
- 令和4年1月11日 第2回酒のまち紫波推進委員会
- 令和4年2月14日～3月6日 意見公募（意見総数5件）
- 令和4年3月9日 第3回酒のまち紫波推進委員会

酒のまち紫波推進ビジョン

令和4年3月31日策定

発行 令和4年3月

紫波町

〒028-3392 岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前二丁目3-1

TEL : 019-672-2111 FAX : 019-672-2311

URL : <https://www.town.shiwa.iwate.jp/>

編集 紫波町企画総務部企画課地域開発係