

(2017年9月号掲載)

## 群馬県清酒製造業の新たな挑戦

一般財団法人 群馬経済研究所

主任研究員 小此木伸一

### ～要 約～

1. 群馬県における2015年の清酒の製成数量は2992キロリットルと全国30位で、その約7割が県内向けに販売されている。一方、消費数量は8274キロリットルと製成数量の2.8倍となっており、県内でのシェア拡大の余地は大きい。
2. ヒアリングによると、こうした状況の中で県内の清酒製造業者には、「蔵元と地域との連携」、「酒造技術向上に向けた蔵元間の交流」、「地域の日本酒を世界に発信」、など新たな動きがみられる。
3. 「蔵元と地域との連携」では、①県が育成した酒造好適米「舞風」による「オール群馬の地酒」の開発と、②高崎市経済界が立ち上げた地元蔵元を応援する会が挙げられる。①では、16年から蔵元の立地する地域で「舞風」の栽培が始まり、地元の人々や農家を巻き込む「地域みんなの酒」造りが進んでいる。②では、高崎市の経済人が地元蔵元との交流を通じてその理解を深め、地域への普及を促す活動を展開している。
4. 「酒造技術向上に向けた蔵元間の交流」では、「群馬県醸衆会（酒造技術者の会）」の活動がある。同会は、県内業界全体のレベルアップのため、蔵元の垣根を超えた酒造データの集中と検証、他県の業界との技術交流などを行っている。
5. 「地域の日本酒を世界に発信」では、①スパークリング日本酒を乾杯酒として広く世界に普及させるため設立された一般社団法人awa酒協会あわさけの活動と、②着実に拡大する輸出への取り組み、が挙げられる。
6. 今後、県内の清酒製造業が勝ち抜くために、まずは、県産酒造好適米の使用などによる蔵元と地域との連携を通じて、県内でのシェアをアップすることが重要となろう。次に、県外需要の取り込みでは、県内を訪れる国内外の観光客に県産日本酒を売り込むため、温泉地の協力や道の駅、物産館などでの販促が必要である。さらに、県産清酒の輸出に向けた取り組みで欧米での評価が高まれば、消費者の注目するところとなり、国内販売増加の起爆剤ともなろう。

キーワード：地酒 酒米 地産地消 食料品輸出