

酒のまち紫波推進ビジョン（素案）

おもしろい！が止まらない。酒のまち紫波。

令和4年 月

紫波町

もくじ

1 酒造りはまちづくり

- (1) 南部杜氏発祥の地、紫波町
- (2) 村井権兵衛の活躍と紫波町の成り立ち
- (3) 南部杜氏の発祥と未来に繋いでいくもの

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
- (2) 酒産業の市場分析
- (3) 酒産業の将来展望

3 酒のまち紫波として目指す未来の姿

- (1) 酒のまち紫波のビジョン
- (2) 酒のまち紫波のブランド確立に向けて
- (3) 酒のまち紫波の推進拠点

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
- (2) 想定する事業領域
- (3) 酒のまち紫波推進拠点「(仮称) 酒の学校」の整備
- (4) 構造改革特別区域制度の活用

5 推進体制

1 酒造りはまちづくり

(1) 南部杜氏発祥の地、紫波町

紫波町は、古くから日本酒の4つの酒蔵が存在するほか、ワイナリーやサイダリーも存在する「酒のまち」です。紫波町において酒が特徴的な産業になっているのは、「南部杜氏発祥の地」という歴史的背景も大きな要因となっています。

南部杜氏発祥の立役者は村井権兵衛です。よそ者である村井権兵衛は紫波町に進出し、志和の地で酒造りを通じてまちをつくり、地域の重要な産業に育て、全国に展開していききました。

その功績を今一度見つめ直し、「酒造りを通じ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) 村井権兵衛の活躍と紫波町の成り立ち

南部杜氏の歴史は、近江商人である村井権兵衛が大阪から池田流の杜氏を招いて志和地区で澄み酒（清酒）の醸造を始めたことが起源です。権兵衛酒屋は代官所隣の一等地に蔵を構えて急速に事業を拡大し、志和のまちを作りました。

また、酒造りを通じて良質な雇用を生み出し、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。

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。

(3) 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。

村井権兵衛の存在がきっかけとなり誕生した南部杜氏協会は、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、酒造りを通じて脈々と受け継がれてきた「パブリックマインド」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。

2 酒業界の現状と酒産業の将来展望

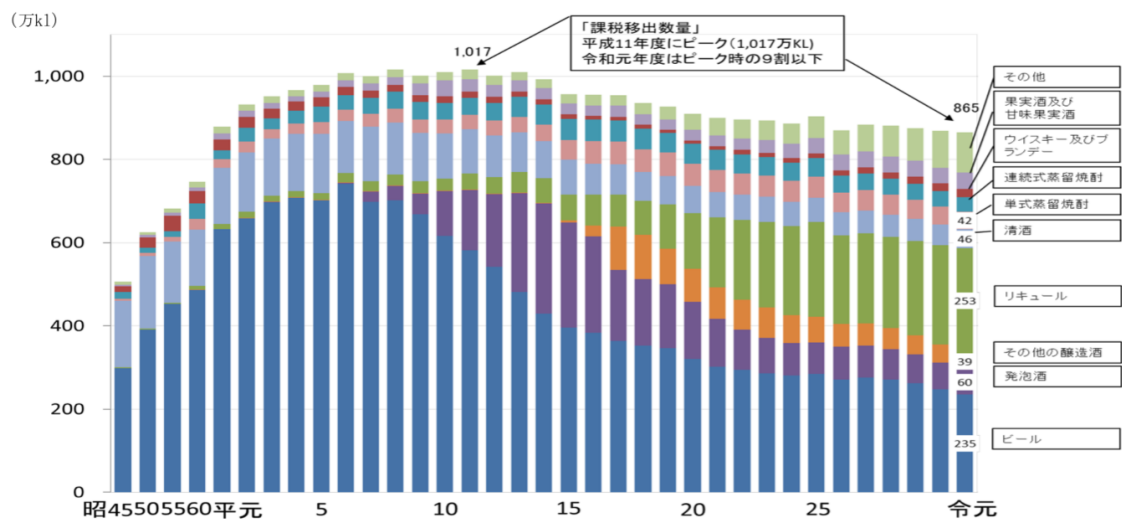
(1) 酒業界を取り巻く現状

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

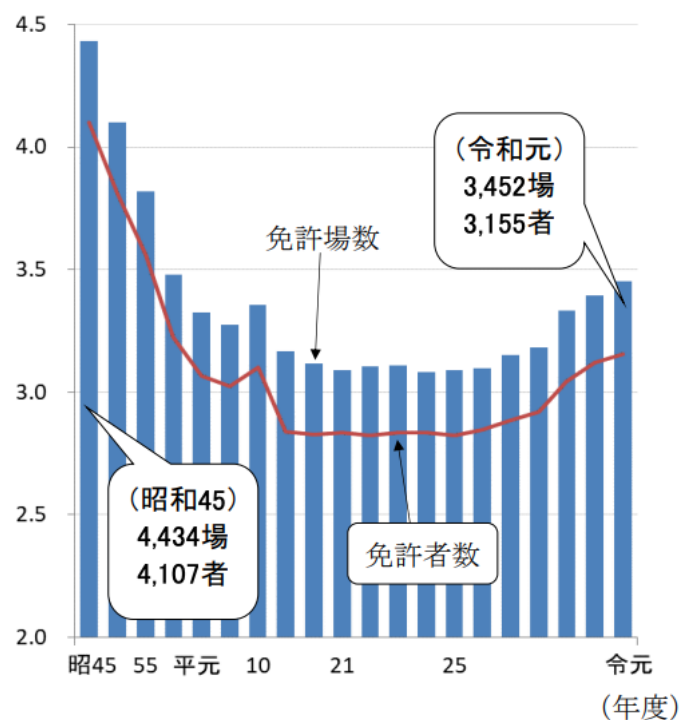


参考：令和3年3月 酒のしおり 国税庁課税部 酒税課・輸出促進室

清酒の製造事業所数は減少傾向だが、ワイナリーやクラフトブルワリーは増加傾向

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。

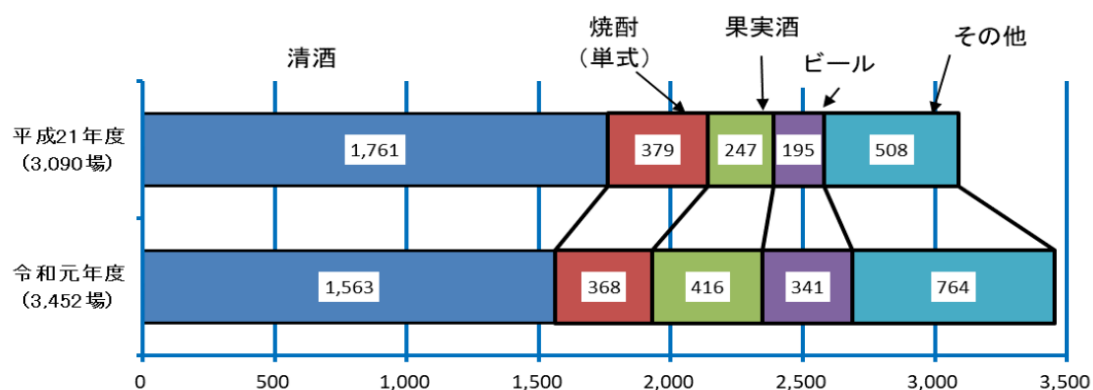
図：酒類製造業者数等の推移



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（いわゆる「どぶろく」）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ぐ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、現在では農家の減少および、酒造りの時期は休日が少なく 24 時間体制であることなどのいわゆる、出稼ぎスタイルが昨今の働き方、雇用スタイルにフィットしていない部分が多分にあると思われます。

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。ビールに関しては、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（発泡酒の製造免許は 6 キロリットル以上）。これにより、大手メーカーが独占していたビール業界に新規参入によるブルワリー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」にまで引き下げられたことで、これまでは発泡酒として分類されていたものが、

ビールに分類されることになり、改正前に発泡酒製造免許の取得が増加しました。これにより地ビールメーカーよりさらに小規模なマイクロブルワリーによる「クラフトビール」の時代となっている。

ワインなどの果実酒に関しては、平成 20 年に構造改革特別区域として、ワイン特区が導入されたことで、特区内で生産されたものを原料として果実酒を製造しようとする場合には最低製造数量が 6 キロリットル以上から 2 キロリットル以上に緩和されたことで、地方公共団体の施策によるワインバレー構想などと連動した、日本ワインを醸造するワイナリーが増加しています。

リキュールに関しても、平成 20 年に構造改革特別区域として、リキュール特区が導入されたことで、特区内で生産されたものを原料としてリキュールを製造しようとする場合には最低製造数量が 6 キロリットル以上から 1 キロリットル以上に緩和されました。

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。

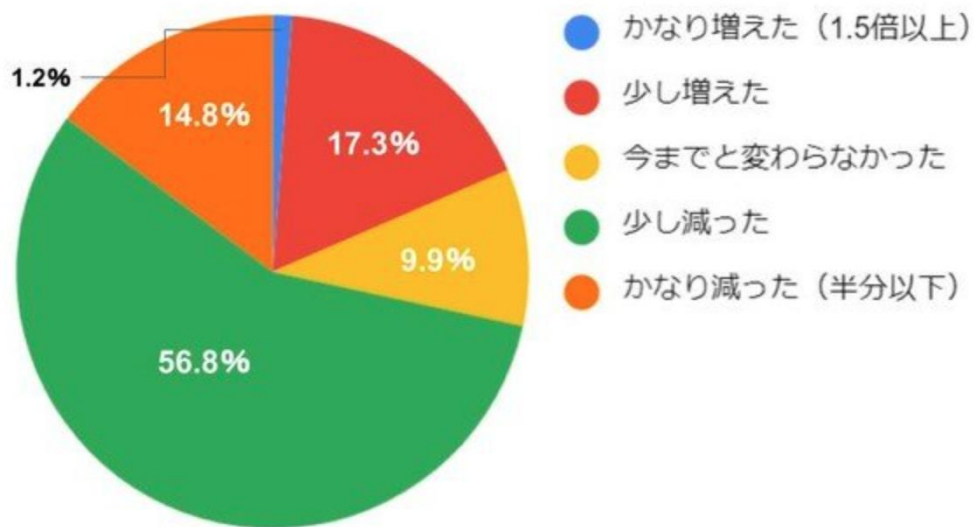
コロナ禍において酒類製造業者がより厳しい経営状況に

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。

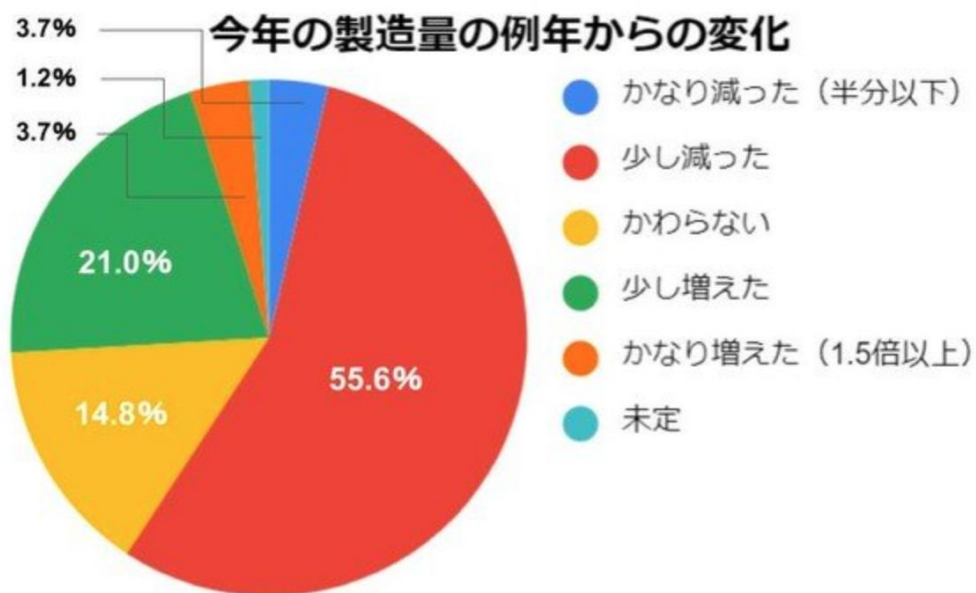
コロナ禍により、飲食する場が飲食店での外食から、自宅での家飲みに大きくシフトしたことにより、個人でも飲みきれる容量での酒をインターネットによって購入するニーズが大きく高まりました。

図：緊急事態宣言中、宣言前と比べて売上や出荷量の変化

緊急事態宣言中の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

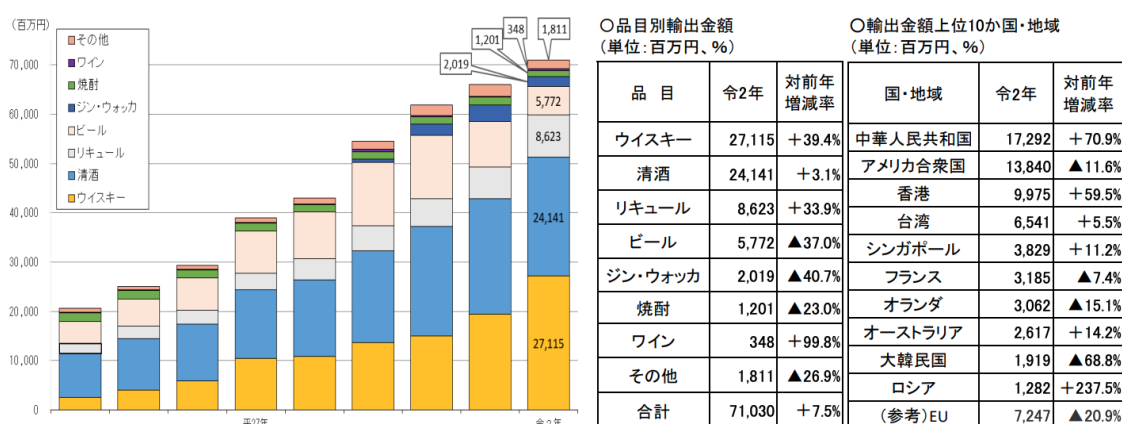
日本産酒類の輸出については、清酒やウイスキー等の国際的な評価の高まり等を背景

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。

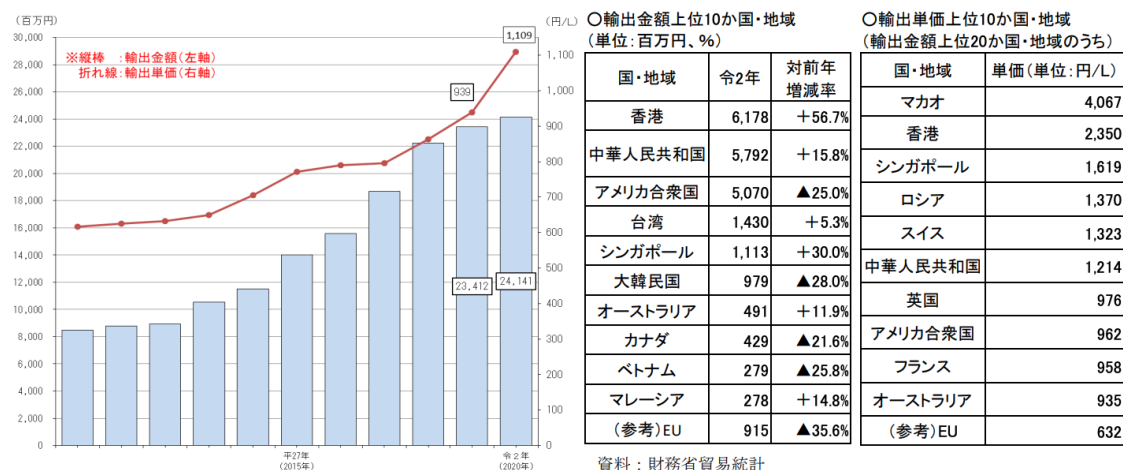
輸出金額が上位の国・地域を見ると、中華人民共和国が約173億円（対前年70.9%増）、次いでアメリカ合衆国が約138億円（対前年11.6%減）、香港が約100億円（対前年59.5%増）となり、中華人民共和国は初めて輸出金額で首位となっています。

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、大手メーカー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クラフト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、ワイン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図られています。その中で、ぶどう栽培とワイン醸造のどちらも生産者が行うドメヌや、酵母や亜硫酸を添加しない自然に近い醸造を行うナチュラルワインが注目を集めています。

清酒においては、四号瓶サイズで1万円を超える価格で販売されるブランド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、ラグジュアリーブランド化などにより日本酒市場のパイ自体を広げる動きが活発化しつつあります。

その他醸造酒においては、清酒の製法の中で、副原料として果実、穀物、フレーバーなどを添加することで、清酒の要素をベースとしながら、カジュアルに女性でも楽しんでもらえるための酒も誕生しています。

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、クラフトジン、スピリッツの蒸留酒を製造、販売する流れ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）やアップサイクルにフォーカスを当て、醸造、販売を行っている事業者も現れています。

個性的な若手醸造家などが現れ、清酒業界におけるオープンかつ多様化を促進

ここ数年、清酒にルーツを持つ、若手醸造家や事業者が原則、新規での清酒酒造免許

の取得が認められない中、その他醸造酒免許や試験醸造免許、輸出用醸造免許を活用しながら、清酒業界におけるオープンかつ多様化を促進する動きが活発化しています。

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

その他醸造酒は、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だが、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醸造酒が誕生しています。

清酒においては、国内での新規で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】輸出用醸造免許：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醸造免許を取得し、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】試験醸造免許：株式会社はせがわ酒店（東京都千代田区、<https://www.tokyostation-sakebrewery.com/>）

国内での新規での清酒酒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ないが、非営利事業ではあるが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。

はせがわ酒店は清酒を国内で現代のライフスタイルにフィットする形で提供するため、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）酒産業の将来展望

コロナ禍による、世界中において緊急事態になる中でも、明確になったことは、酒類も飲む機会もなくならないということです。しかし、世の中の社会、政治情勢や環境変化によるライフスタイルの変化によって、酒類の摂取の仕方、向き合い方は大きく変わりました。

コロナ禍以前は、飲食店などで複数人数で会話をしながら、一度に大量または複数の酒を飲むことが主流となっており、何を飲んだか、食べたかより、その場があること自

体に価値があったように思われます。しかしコロナ禍以降は、自宅または飲食店などで少人数で料理も楽しみながら、酒を少量ずつ飲むことが大事とされはじめ、何を飲んだか、食べたかを含めた、シュチュエーション全体を楽しむコト消費へと変わってきたのではないのでしょうか。そのためには、消費者が好む味、香り、容量、価格などのニーズに合わせながら、製造者側の価値やストーリーを理解してもらえるファンや伝え手づくりが重要になっており、新たな発想と個性的な手段により、市場はまだ開拓できる可能性があります。その中で非飲酒世代やアルコールを摂取できない消費者へのノンアルコール飲料としての各酒類の展開も今後ますます重要になると考えられます。

また、日本国内で製造されている酒類の輸出金額が伸びていることから、今後より一層海外マーケットを視野に入れた事業活動が酒造事業者の経営、存続に大きく影響してくると思われます。海外をマーケットにする上では、ワインで取り入られているドメーヌ、テロワール、ナチュラルなどの自然、環境、農業などの昨今のSGDsにも配慮することで、より価値が高まる可能性があります。

酒税法という法による規制がある中で、日本の酒類文化を現代のライフスタイルにあった形で提供することや、より海外に向けた発信をしていくためには、今後も法の規制緩和は必要だと思われます。その中で、特区制度などの活用は、酒造事業者（民間）の意向だけではなく、地方公共団体の構想、施策と連動する必要があります。

また、酒づくりは農業と密接に繋がっていることから、民間事業者だけでライフスタイルにあった酒類の提供や価値を高めていくことは難しく、地域のこれまでの文化や歴史をベースとしながら、現代のライフスタイルに合わせた形にデザインしていくことで、の酒類産業の振興を国、地方公共団体、民間の役割分担のもと、公民連携の形で進めていくことが重要だと思われます。

3 酒のまち紫波として目指す未来

〔ビジョン〕

酒と共にある暮らしを大人も子どもも愉しむまちをつくる
～おもしろい！が止まらない。酒のまち紫波。～

酒のまち紫波の未来予想図



(1) 酒のまち紫波のビジョン

紫波町が考える「酒のまち」とは、酒というコンテンツがあらゆる世代の暮らしの中心に関わり、生業や学び、交流などの原動力となり、皆が酒と共にある暮らしを愉しんでいるまちです。そして、酒関連産業を起点として働いている人たちがイキイキと輝き、若者や子供たちが地域で活躍しているまちです。

(2) 酒のまち紫波のブランド確立に向けて

酒のまちの実現を通じて目指すのは、これからの時代における農村でのライフスタイルの提案です。

紫波町は、岩手県内陸部におけるベッドタウンの役割を担っており、町の中央部の生活利便性が高く、転入者も多い状況です。しかし、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ます。

農村部を時代に合わせて活性化していくためには、主要産業である農業の振興を図ることが欠かせず、農業以外の分野も含めて地域の中で若者が働きたくなるような仕事を生み出していく必要があります。

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 者	100 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です。

「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、誰もが酒に触れ合え、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。

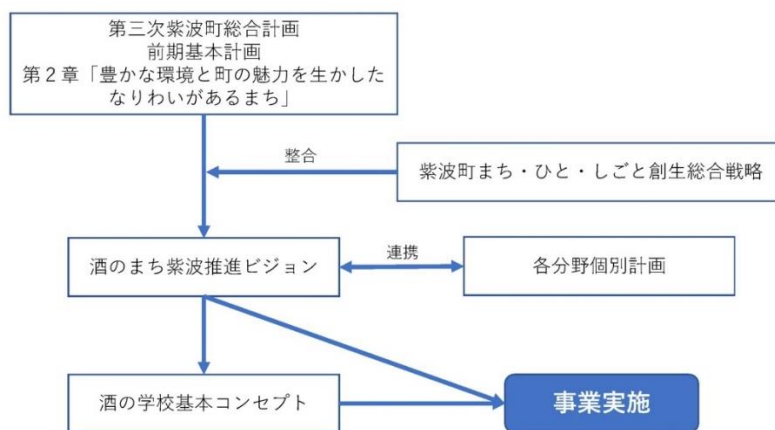
そして、「酒のまち」である紫波町に暮らしていることを地域住民が実感し、酒のまちでの暮らしを愉しむ状態になることを目指します。

4 酒のまち紫波推進ビジョンで想定する事業

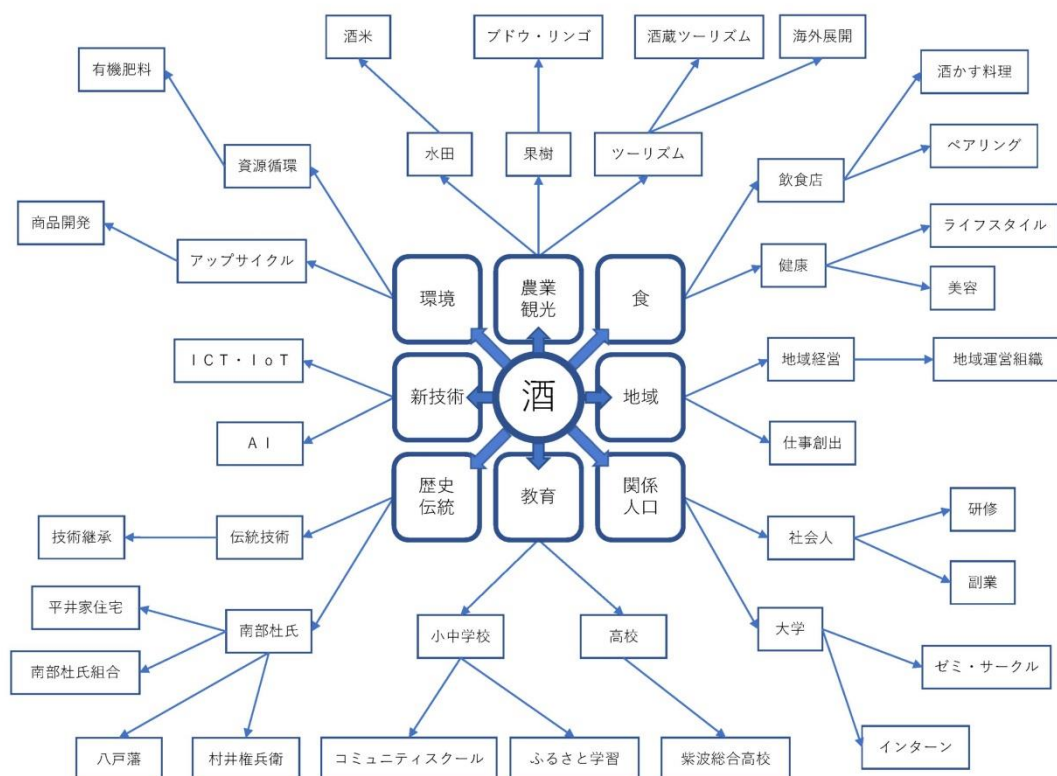
(1) ビジョンの位置付け

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) 想定する事業領域



①農業・観光

酒の原料の生産という意味合いにおいて、農業分野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化は、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すが、この流れは日本酒や他の酒類でも強まっており、醸造業と農業の連携をより一層強めています。

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。また、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

酒と食文化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ライフスタイルが求められています。

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。農村部を時代に合わせて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仕事を生み出し、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さす言葉です。ライフスタイルや価値観の多様化により、都市と地方の関係性も多様になり、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。小中学校との連携を深め、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芸です。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。

（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。）の整備が必要です。酒の学校は酒でチャレンジしたい全国の若者の登竜門となることを目指します。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つないでいきます。

酒類産業は、飲み手の趣向の多様化、造り手の後継者問題及びコロナ禍など様々な課題が複雑に絡み合っています。しかし、それと同時に新たなブランド、新たなスタイルの造り手が現れ、酒類の楽しみ方の選択肢が増加し、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、多様な飲み手の創出を促し、若者の酒類産業への関わり方をデザインします。そして、造り手、飲み手の多様化を通じて酒類文化の多様性の拡大に寄与し、「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想定します。不動産所有者である町と民間事業者の双方での役割分担の上、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

酒の業界は「酒税法」による法律の拘束力が強く、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特区制度は3種類（特定農業者による特定酒類の製造事業、特産酒類の製造事業、清酒の製造場における製造体験事業）あるため、これらの取得に向けた検討を進めます。

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。

これにより、南部杜氏発祥の地である紫波町から新たな酒文化を発信するとともに、酒という地域の貴重な資源を未来に繋いでいきます。

5 推進体制

