

酒のまち紫波推進ビジョン（素案）に係る意見公募結果

1 パブリックコメントの実施状況

- （１）実施期間 令和４年２月１４日（月）～３月６日（日）まで
- （２）周知方法 町ホームページ、市民参加情報発信サポーターSNS
- （３）閲覧場所 町ホームページ、各地区公民館、紫波町図書館、企画課
- （４）意見提出 ２名から５件の意見等をいただきました。

パブリックコメント 酒のまち紫波推進ビジョン（素案）について

（令和4年2月14日～3月6日）

提出意見に対する町の考え方

（内容の要旨を記載しております）

意見1

意見	町の方針・考え方
酒産業に従事している大人の「いきいきとしている様子」や「仕事を楽しんでいる様子」を子供たちが何度も目にすること。これに尽きると思います。そのためには「やりがいがあり、楽しんで取り組める酒産業の土台」を構築していく必要があります。また、現在酒産業に従事している若者に「酒産業に従事したいと思ったきっかけ」をヒアリングすることも必要だと思います。	醸造の分野で働いている若い方々の仕事を魅力的に発信し伝えていくため、小学校、中学校及び高校などと酒造業者が連携した取組みを検討していきます。

意見2

意見	町の方針・考え方
昔は、農家ではどぶろくや味噌を手作りするのは当たり前のことだったはずです。醸造や発酵について専門的なことを理解していなくても、醸造や発酵は生活の一部にとけ込んでいたと考えられます。現在は酒税法によりどぶろくを作ることは出来ませんが、味噌作りや甘酒作り等の発酵食品作りのワークショップや、酒粕や麴を使った料理教室を町内各地で定期的で開催することで醸造や発酵を身近に感じてもらうことは可能ではないでしょうか。	既に町内の飲食店でも酒粕を活用したメニューの開発が行われており、その中には人気メニューとして知名度の高い商品もあるようです。料理教室の先生になっていただける方は沢山いらっしゃると思いますので、町内事業者や関係機関と連携して発酵などを身近に感じられる取組みを検討していきます。

意見3

意見	町の方針・考え方
酒産業に従事していない町民でも、味噌作りや甘酒作り等の定期的なワークショップで気軽に醸造・発酵が体験できること、また近年話題の「半農半X」で小規模な農業とともに酒産業に従事する住民や、「半酒半X」で酒産業と他分野の副業を行う住民を増やすこと（移住支援や手厚い情報提供等が必要）ができれば、酒のまちで暮らすことを実感する町民が増えるのではないのでしょうか。	コロナ禍の影響もあり、ライフスタイルや価値観が多様化していて、都市と地方の関係性も多様になっています。酒産業に関わる人を増やすためには、半酒半Xのように関わりやすい環境が必要です。様々な取組みを発信するなど、多様な関わり方を提案していきます。

意見4

意見	町の方針・考え方
「酒」に関連する事業として紫波町産の木材を使った升や盃、酒樽を製造する職人を募集・育成することも検討できないのでしょうか。町産材を町内の酒産業に関連付けて付加価値を付けて利用する機会が出来れば、林業・木材産業の振興にも寄与できると思います。	農業と林業は密接に関連しており、水分神社の湧き水に代表されるような良好な水質環境を守っていくためにも、里山の環境を保全していく必要があります。林業振興も含め、幅広い視点で関連産業の創出を目指していきます。

意見 5

意見	町の方針・考え方
酒の学校を作る際にはぜひ酒と食の新しい関係も研究していただきたいです。	町内事業者や関係機関と連携した取り組みを検討していきます。