平成28年　第3回定例会（9月）

◆藤田正道議員　ありがとうございました。

平成三十年に向けて幅広い分野で、文化、芸術にとどまらず、本県の持つさまざまな名勝地、あるいは自然、食文化、そういったものをお伝えする本当に絶好の機会だなということで、私も今からわくわくしております。

その中で、全国各地からこの大会に参加いただく方々にぜひ発信していただきたい大分の多種多様な食文化、とりわけ地酒・焼酎文化について質問をさせていただきます。

実は昨年、調査活動で鹿児島県の鹿屋市に宿泊したときですけれども、そこで居酒屋に入りますと、棚にずらっと地元の蔵元がつくった焼酎が並べられておりまして、次に、スナックものぞいてみましたら、焼酎を頼むと、同じ銘柄の地元の蔵元の焼酎が紙パックで提供されてきました。そしてコンビニに帰りに寄ってみると、そのコンビニでもやっぱり地元の蔵元のつくった焼酎が売ってあるわけなんですね。また、次の日は都城に泊まりましたけれども、都城でもやはり調査活動を終わって居酒屋に入りまして、「大将、焼酎は何がありますか」と言うと、「はい、白にしますか、黒にしますか、赤にしますか」ということで、改めて、「大将、ほかの銘柄はないんですか」と言うと、「ええ、うちは地元の焼酎しか置いていません」というふうに言われました。

大分県、本県ですけれども、全国的には「大分麦焼酎」に代表される焼酎の産地として有名ですけれども、また、県外の人と話していると、「大分の人は毎日麦焼酎を飲んでいるんでしょう」というふうに言われます。ただ、実際に県内の居酒屋で焼酎のキープをお願いすると、逆に「黒〇〇どうですか」というふうに県外の焼酎を紹介される。それほど宮崎県産や鹿児島県産の芋焼酎がもう当たり前に飲まれていると。このギャップにちょっと私もびっくりしたんですけれども。

そこで、本県のツーリズム戦略で見ていきますと、地域の観光素材磨きとして、食の発掘と質的向上を掲げて、農林水産業と宿泊業の連携による旬入りキャンペーンや食べ歩きの支援、県産酒とのマッチングや地域ぐるみの食の開発などに取り組むこととされています。

そこで、企画振興部長にお尋ねしますが、観光素材としての地酒や地の焼酎の位置づけ、そして昨年のデスティネーションキャンペーンを初めとした観光振興施策におけるこれまでの具体的な取り組み状況、そして今後の取り組みをどのようにお考えなのか、お願いいたします。

◎廣瀬祐宏企画振興部長　地酒・焼酎による観光振興についてお答えをいたします。

本県は、酒づくりに欠かせない名水にも恵まれ、全国のコンテストで受賞する日本酒も多く、人気の高い焼酎もそろっており、ワインも含めて名酒どころであります。

これを生かし、ツーリズム戦略では、観光素材磨きとして、食と組み合わせて県産酒を積極的にアピールすることとしています。

昨年のデスティネーションキャンペーンでは、旅行会社向けの観光素材集に県産酒の特集ページを設けたほか、旅行者向けパンフレットでも、グルメとともに紹介をしております。また、大手旅行会社が県内の酒造メーカーと宿をタイアップした「地酒を楽しめるお宿」という旅行商品を造成して売り出しています。

さらに、東京、大阪では四十八種類の地酒、焼酎を用意いたしまして、ＯＫＢ48 と銘打ったデスティネーションキャンペーンのＰＲイベントも実施いたしまして好評を博したところです。

引き続き「日本一のおんせん県おおいた　味力も満載」のとおり、酒造組合とも連携しまして、本県のすばらしい地酒、焼酎を食とともに積極的に情報発信し、売り込み、観光誘客につなげてまいります。

◆藤田正道議員　今回の質問に当たって、調査で酒類卸の会社に行ったときにも、やはりこのデスティネーションキャンペーンのときには、旅館や飲食店にそういう県産のお酒や焼酎を持っていくというのが県主導でキャンペーン的に取り組まれていたのであったけれども、「じゃ、最近はどうですか」と聞くと、またもとに戻ってしまっているということなんですね。

このあとご質問させていただきますけれども、もう一つ、次は農林水産業の振興という視点で質問をさせていただきます。

おおいた農林水産業活力創出プランのアクションプラン二〇一六では、目標指標として、ことしの農林水産業による創出額を二千百六十億円として、農業産出額一千二百七十七億円、食品加工による付加価値額を百十三億円と掲げています。本年度の目標数値は、基準値である平成二十五年度から、創出額全体で二十六億円、農業産出額では一億円、食品加工付加価値額で七億円のプラスということになっています。

一方、県内での焼酎の消費量なんですけれども、国税庁のデータによると、平成二十六年度で大分県内で一年間に一万二千四百二十七キロリットル、これは計算すると、一升瓶換算で年間に約六百九十万本分、小売価格を一升千八百円で計算すると年間百二十億円を超える計算になります。ある蔵元さんの話では、一本の麦焼酎、一升瓶、価格に占める原料である県産麦の仕入れ値、いわゆる原価率が六割前後ということなので、県内で消費されている焼酎の一割強を県外産のものから県内の原材料を使った焼酎に切りかえることができれば、その分、麦の作付がふえて、それを県内で精麦することによって、ことしの農業産出額と食品加工付加価値額の増の分、目標である八億円を達成する計算になります。

ただ、最大の課題は、これまで県外産の焼酎を飲んでいただいていた県民や観光客の皆さんに県産焼酎を飲んでいただくということになるわけですけれども、それ以外にも、県産の麦を仕入れるための流通ルートが極めて複雑であるということと、精麦所が県内にほとんどないということが挙げられます。

そこで、農林水産部長にお伺いしますが、県内の焼酎メーカーが県内産の麦を効率的に仕入れるためにはどういう方法があるのか、また、食品加工付加価値額につながる醸造用の精米や精麦、これを県内で促進するにはどうすればいいのか、お尋ねいたします。

◎尾野賢治農林水産部長　醸造用の原材料の県内調達についてお答えをいたします。

県内では約千ヘクタールで焼酎用大麦が生産され、大部分が県内メーカーが利用しているといった実態であります。大分麦焼酎ブランドの一翼を担っているものと考えております。

他方、全国的に焼酎用麦は、品質や量が安定している外国産が八七％を占めるため、九州でも大規模な精麦工場は輸入港がある福岡や熊本に立地をしております。

こうした工場は、高性能な設備を備え、発酵を早めるアルファ化というような処理ができるため、高品質な精麦を安価で行えるということから、県内はもとより、九州内の焼酎メーカーは、低コストかつ効率的な原料調達のため、これらの工場を利用していると聞いております。

同様に、酒米は、大分県を含めた北部九州のほとんどが佐賀県の一業者に精米を委託しております。酒造メーカーが希望する精米は特殊で高度な技術が必要なため、他の精米業者では対応できないというのが実情のようであります。

しかしながら、醸造用原料として県産大麦や酒米を生産拡大して、農業所得を高めることは大事な課題です。この秋、県オリジナル品種の「トヨノホシ」百二十トンを仕込み、来春には焼酎として十二社の酒造メーカーで商品化される予定です。また、県産酒米「吟のさと」を使った日本酒も販売をされておりまして、こうした酒造メーカーとの連携を進め、県産原料の供給拡大を図ってまいりたいと考えております。

◆藤田正道議員　そうなんです。蔵元さんを回っていると、やっぱり麦に関していうと、精麦は佐賀、福岡、熊本の大手の精麦メーカーのほうに回しているということなんですね。

ただ、最近はやはりそういうふうに地域の方々から蔵元さんが、「うちでつくった麦でぜひ焼酎をつくってもらえないか」というふうにお願いされるそうなんです。ただ、お願いされるんだけれども、県外の大手の精麦所はロット数がかなり大きな量がないと扱ってもらえないんで、地元の本当に地域の麦を使った麦焼酎を地域でつくって地域に提供するということが今できない状況に残念ながらあります。幸い臼杵市には精麦所が一カ所ありますので、臼杵の中では地域で精麦した麦が使われて、地元の麦焼酎というのができているような状況なんですね。なので、大量に効率的に精麦というものをメーンにするということではなく、地域でつくった産品を地域で加工して地域で提供できる。これは地域の魅力、食文化の魅力にもつながるものだと思いますんで、例えば、醸造用に特化した形でフレキシブルに対応ができるような精麦所や精米所ができないのかな。これは蔵元さんとも時々話をしていますけれども、ぜひ一回考えてみていただきたいなと、これ要望させていただきます。

それから、次に県内の主要な地場産業である酒造業の担い手、蔵元への支援の現状についてお尋ねします。

おおいた産業活力創造戦略二〇一六では、次代を担う産業の育成として食品産業の振興を掲げ、おおいた食品産業企業会を立ち上げ、販路拡大などの支援を行うこととしています。

お手元に大分県酒造組合が作成した「おおいたの酒」というパンフレットをお配りしてありますけれども、これを広げていただきますと、こちらの面に上が清酒のラベル、下が焼酎のラベルということで、県内の地図と清酒、焼酎の各蔵元の代表的な銘柄のラベルが表示されています。これを見ると、組合に加盟している三十二の蔵元が焼酎を醸造しています。ただ、これを見て、この中の幾つの焼酎を飲んだことがあるでしょうか。もしくは知っているでしょうか。

県外の知人と話していますと、大分の焼酎として代表的な大手メーカーの名前は知られていますけれども、ここに載っている多くブランドはほとんど知られていません。もっと言えば、県内の私たちも飲んだことも見たこともないブランドが多分ほとんどだろうと思います。なぜかというと、それは県内の居酒屋を初め、飲食店や酒屋に流通していないからなんですね。

今回の質問に当たって、酒造組合さん、小売酒販組合、酒類卸事業者、小売店、そして県内の蔵元を回ってお話を伺ってきましたけれども、皆さん共通して「県産焼酎をもっと知ってもらい、飲んでほしい」とおっしゃっています。ただ、最大の問題は、消費者が目にする、口にする機会がないということにあります。既にナショナルブランドになっている大手メーカーの代表銘柄以外は、多品種・少量生産のため卸売事業者は扱うことができず、地酒屋さんと言われる一部

の小売店や百貨店でしか見ることができません。そのため、せっかくうまい焼酎をつくっても県内の消費者が口にする機会、あるいは目にする機会もなく、蔵元は地元よりも県外の愛好家や地酒屋さんに販路を求めているという状況になっています。聞くところでは、大体県内二、県外八という状況のようです。

そこで、商工労働部長にお伺いします。商工労働部または食品産業企業会として、これまで県内の蔵元に対しどのような支援を行い、また、今後、県内への販路の拡大などどのような支援をお考えでしょうか。よろしくお願いします。

◎神崎忠彦商工労働部長　蔵元への支援についてお答えいたします。

商工労働部では、産業科学技術センターを中心に、製造技術や品質の向上を支援してきております。例えば、大分オリジナルの焼酎用酵母を開発し、蔵元での試作開発を支援しております。また、きき酒会でのアドバイスですとか、個別企業の製造トラブルへの細かい技術指導も実施しております。また、国内外の物産展、商談会への出展支援により、小規模な蔵元の国内販路の拡大に加え、輸出も実現しております。

また、食品産業企業会では、味を数値化した商品開発や研修会による中核人材の育成などを行っているところであります。

ご指摘の県内販路の拡大については、インバウンドを含む観光客の消費の取り込みが不可欠であります。このため、魅力的な商品づくりと口コミやＳＮＳ等の情報発信力を利用し、飲食店や土産物店等の取り扱いをふやしていく必要があると考えています。

このため、個性的な焼酎づくりや試飲会など意欲的な蔵元の取り組みを支援するほか、食品産業企業会や県酒造組合等と連携し、商談会や県通販サイト「きちょくれ大分」等を通じて蔵元の個性や特徴を売り込んでまいります。

◆藤田正道議員　ありがとうございました。

今、県内の販路の拡大という視点でしたけれども、県外に対してはどのような取り組みが行われていますでしょうか

◎神崎忠彦商工労働部長　県外の販路拡大の支援についてご質問いただきました。

県外につきましては、例えば「坐来大分」などを利用し、県外での試飲会やお酒に特化した商談会の開催を充実させていきたいと考えております。

この商談会につきましては、ターゲット別商談会という形で、まさにきのうとかきょうとかにスーパーマーケットとか飲食チェーン向けに県産品全体の商談会をやっておるんですけれども、例えば、お酒に特化してこういった商談会をやっていくということも考えてまいりたいと思っております。

また、ジェトロ等とも連携して、海外での商談とか、大規模な国際見本市等への出展を支援してまいりたいと、このように考えております。

◆藤田正道議員　ありがとうございます。

こう見ていると、どちらかというと県外への販路拡大というのが主流になっているような気がして、実際、県民に向けた販路の拡大というのがちょっと薄いんではないかなという気がします。例えば、私が行きつけの小料理屋さんで大手以外の焼酎を頼むとすると、まずそこから酒屋さんに頼んで、ここにも置いていないので、酒屋さんから卸会社に頼んで、ここにもないので、卸会社がその当地の営業所に電話をして、営業所が蔵元さんに買いに行って、また戻ってくると

いうことなので、頼んでから最低でも二日、しかも、この中間のコストがかかっちゃうんですね。この流通の流れというのを、消費がふえないとストックも置けないというものもあるんですけれども、どっちが先なのか、卵が先か鶏が先かで、これはやっぱり一遍交通整理しながら、同時に取り組めば何か可能なような気がするので、ぜひそうした工夫も業界と連携をしながら、この流通の仕組みというのもぜひ検討いただきたいと思います。

次に、昨年十月に臼杵の地酒による乾杯条例を施行した臼杵市では、市や商工団体などが主催する懇親会等では地元の清酒、焼酎で乾杯し、市内の小売店や飲食店にポスターやステッカーを掲示してもらい、あわせて地酒の清酒、焼酎をアピールしてもらうよう協力を求めてきたそうです。この一年弱の間でかなり定着してきたそうで、私が訪問した酒屋さんや飲食店でも地元の四つの蔵元の酒や焼酎がディスプレーやメニューでも目立つ位置に置かれていました。ある蔵元さんの話では、売り上げにもつながってきているそうで、市の担当者は、各蔵元とともに、地元産の米や麦、そして「甘太くん」、べにはるかを使った芋焼酎など商品開発にも積極的に取り組むようになってきたと話していました。

県内の清酒や焼酎は、国内外の品評会などでも高い評価を受けている本県を代表する特産品です。川上から川下にわたり、それぞれに課題がありますが、川上である原材料の生産・加工・流通を扱う農林水産部、川中・川下の蔵元や卸売・小売など製造・流通・小売分野では商工労働部、飲食・宿泊業との連携や観光素材としての磨きを担う企画振興部、これらが一体的に取り組むことで、それぞれに相乗効果が見込めるのではないでしょうか。

私は、平成三十年の国民文化祭、そして三十一年のラグビーワールドカップと、国内外から多くのお客様を迎えるに当たり、県内各地で地酒や地の焼酎を楽しんでいただける環境を整え、そして県民一人一人が、地元の酒や焼酎を誇りを持って愛飲しているという姿を大分の文化として、ぜひ発信してほしいと願っています。これは「県民一人一人が大分県のすばらしさに改めて誇りを持ち、国内はもとより、世界に向けての情報発信を目指す」「違う分野の芸術文化がコラボレーションすることで新しい発見を生み、新たな展開も期待する」「芸術文化の祭典にとどまらず、地域力の育成につながるものとなるように努める」という国民文化祭のコンセプトとも相通ずるものだと考えます。

そこで、平成三十年に向けて、大分の地酒・焼酎文化の再構築と情報発信に、各関係団体や事業者との連携のもとで、全県的な県民運動を喚起するようなやり方で取り組んでいただきたいと思いますが、知事の考えをお伺いします。

◎広瀬勝貞知事　ただいま藤田正道議員から、大分県の地酒や焼酎文化について大変貴重な情報をいただきました。来るべき国民文化祭や、あるいはラグビーワールドカップに向けて、この大分県の地酒・焼酎文化の再構築と情報発信についてということでご質問を賜ったわけであります。

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたこともありまして、今や世界中から日本の食文化は注目されております。

その日本食におきまして、重要な役割を担うのが発酵醸造文化でありまして、その代表がみそ、しょうゆ、そして日本酒だと思います。

大分にも古くから発酵醸造文化が根づいておりまして、中でも江戸時代に日本中にその名を知られた「麻地酒」の流れをくむ大分の清酒、全国に一大ブームを巻き起こした焼酎もそうでありまして、現在四十を超える蔵元がその伝統、文化を受け継いでくれております。

さて、国民文化祭を開催する意義は、国民の日ごろの文化活動の成果を全国的な規模で発表するということに加えて、開催地の特色ある文化、歴史を生かした多様な事業が実施されて、地域文化の継承や発信、ひいては地域の活性化に貢献するということであります。

そこで、平成三十年に本県で開催される国民文化祭では、市町村実行委員会事業として、芸術文化イベントに加えまして、発酵醸造文化を初めとする特色のある大分の伝統文化も広く情報発信したいと考えております。

文化祭終了後もレガシーとして、例えば、地酒、焼酎の愛飲といった発酵醸造文化に対する県民の愛着を深め、全国には大分ファンをふやすなど、地域の活性化につなげていきたいというふうに思います。

さきに秋田県で開催された国民文化祭では、実行委員会の主催する食文化のイベントにあわせて、地元酒造組合が中心となって、「秋田の酒を楽しむ会」を開催しております。

県内では、例えば臼杵市において、議員からもお話がありましたように、酒造メーカーが奮起して、昨年十月の臼杵の地酒による乾杯条例の施行につながり、地元のお酒を愛飲する運動が盛り上がっております。こうした取り組みが県内各地で行われて、国民文化祭の盛り上げになることを私どもも期待したいというふうに思います。

このように、芸術文化団体のみならず、さまざまな分野で、改めてその文化を見直して、磨きをかけ、全国に発信し、レガシーとなるように取り組んでいきたいというふうに思います。

◆藤田正道議員　ありがとうございます。

今回、蔵元さんをずっと回らせていただいて、若い後継者の方々が本当に情熱を持って、それぞれ創意工夫したおいしい焼酎をいっぱいつくっているというのを改めて感じました。

きょうも若者が三人ここに傍聴に来ていますけどれも、一人は、トビタテ！留学ＪＡＰＡＮという制度を使って台湾に留学される大分大学の大学生ですけれども、彼の留学テーマは「大分県産焼酎の販売促進」という形で、「台湾で大分の焼酎を売ってみよう」というテーマで行かれます。また、もう一人の大分大学の学生は、卒業後は大分の地域や蔵元を初めとする地域の産業を盛り上げるための事業で起業したいというふうに考えられています。もう一人は、ＡＰＵの大学生から起業して、今、大分の中央町でバーを経営していますけれども、こちらで県内各地の焼酎を並べて、学生や若い方々に県産焼酎の魅力を伝えてくれています。

こうしたつくり手や売り手、そして若い人たちも懸命に今頑張ろうとしていますんで、ぜひこれ県民全体に広げて盛り上げることで、大分の活力、地域の活力へとつなげればというふうに考えています。「おおいた大茶会」というのがテーマですけれども、夜はおおいた大宴会で大分の地酒を飲んでいただけるように、ぜひ私も尽力したいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。