



公益社団法人 日本観光振興協会
JAPAN TRAVEL AND TOURISM ASSOCIATION

NEWS RELEASE

平成 30 年 9 月 18 日

公益社団法人日本観光振興協会

事業推進本部 地域ブランド創造部 担当：杉野、森崎

TEL：03-6435-8335 FAX：03-6435-6921

酒蔵ツーリズム ツーリズムEXPO2018 出展、セミナー開催

(公社)日本観光振興協会が事務局をつとめる「日本酒蔵ツーリズム推進協議会」では、観光庁の平成 30 年度「テーマ別観光による地方誘客事業」の一つとして受託を受けた「酒蔵ツーリズム」の事業を推進しており、9 月 20 日(木)～23 日(日)に東京ビッグサイトで開催される「ツーリズムEXPOジャパン2018」に『日本酒蔵ツーリズムブース』を出展します。

会場では、埼玉、利根沼田(群馬)、播磨(兵庫)、東広島、沖縄の 5 エリアの酒蔵ツーリズムの取り組みの出展を行い、一般日には、試飲コーナーを設け、来場者に酒蔵ツーリズムの魅力を体験していただきます。

また、9 月 21 日(木)、22 日(金)の業界日には、酒蔵ツーリズムプロフェッショナルセミナーを開催し、「インバウンド 4,000 万人時代の酒蔵ツーリズムの課題」というテーマで、自治体の方、観光協会の方、外国人の視点で、それぞれの地域の魅力、今後の酒蔵ツーリズムについて語っていただきます。

酒蔵ツーリズムプロフェッショナルセミナー ～インバウンド4,000万人時代の酒蔵ツーリズムの課題～

今回、観光庁のテーマ別観光事業の一環として、埼玉・群馬利根沼田・東広島・姫路（播磨）・沖縄の5地域から協賛を頂き、ツーリズムEXPOジャパン2018にて「酒蔵を巡る旅」のブースを出展し、それぞれの地域の魅力的な観光地・酒蔵をご紹介させていただくこととなりました。

酒蔵は、47都道府県全てに存在し、それぞれの地域の自然・文化等を背景にして、独自の酒造文化を形成してきました。日本人観光客のみならず、海外からの訪日客の方からも、日本に来たら体験してみたいことの上位に「日本の酒を飲むこと」が挙げられています。

2019年にはラグビーワールドカップ、2020年にはオリンピック・パラリンピックが開催され、いよいよインバウンド4,000万人時代をむかえる中で、より日本のファンになって頂くためには、地域の酒蔵の魅力にフォーカスした『酒蔵ツーリズム』が、今後ますます重要な観光コンテンツとなってきます。

今回は、展示5地域の酒蔵の方、自治体の方、観光協会の方、外国人の方にご登壇いただき、『酒蔵ツーリズム』の今後について語っていただきます。

登壇者(順不同)

コーディネーター

ジャスティン・ポッツ氏 株式会社ポッツ家プロダクションズ 代表取締役 兼 CEO

登壇者

櫻井 正道氏 一般社団法人埼玉県物産観光協会 DMO戦略本部 本部長

阿部 倫典氏 大和酒造株式会社 代表取締役

高井 貴雄氏 姫路市市長公室 地方創生室 連携中枢都市推進室 室長

前垣 壽宏氏 賀茂泉酒造株式会社 取締役副社長

富村 朝弥氏 沖縄県酒造組合 書記

プログラム

15:30

日本観光振興協会より冒頭挨拶

15:35

イントロダクション（ジャスティン・ポッツ氏）

15:40

各地域代表者の方による、酒蔵ツーリズム取り組みのご紹介

16:00

トランジッション／ミニトーク（ジャスティン・ポッツ氏）
パネルディスカッション（登壇者全員）

16:30

終了

主催：（公社）日本観光振興協会
協力：日本酒蔵ツーリズム推進協議会

ジャスティン・ポッツ氏（コーディネーター） 略歴

ジャスティン・ポッツ氏 株式会社ポッツ家プロダクションズ 代表取締役 兼 CEO

シアトル市生まれ。ワシントン州立大学卒業、テンブル大学ジャパンキャンパス大学院修士課程終了。

約10年、関東と関西を歩き来してメディア、コンテンツパブリッシング、PR、国際ビジネス展開やブランディングなど、多岐にわたった活動している中、「株式会社ウマリ」に入社し、「丸の内朝大学」、「にっぽんトラベルレストラン」、「ピースキッチン」など、地方と都会、地方と海外を繋げて食や観光を中心とした日本各地のプロジェクデザインを手がけていた。日本酒学講師、酒匠、きき酒師の資格を持ち、2015年より冬場は木戸泉酒造の蔵人としてお酒造りを行う傍ら、農的な暮らしを実践する「ブラウズフィールド」にて古民家プロジェクトの管理・運営。日本各地の「Sake Tourism」のプロジェクデザインや人材育成、地域のガストロノミー・ツーリズムを担う人材育成とブランディング、プログラムデザインも行っている。料理人の妻と遊び専門の娘2人で「株式会社ポッツ家プロダクションズ」を設立。3世代の食卓や酒場、遊び場を提案するファミリーユニットとして活動中。www.potts-k.com

出展各地域の酒蔵ツーリズム特色

・埼玉県 清酒出荷数量「全国第4位」の埼玉県は、首都圏一の酒処。仕込みに使う伏流水は、利根川と荒川の2大水系で「平成の名水百選」に県内で4ヶ所認定されています。酒造組合では、杜氏育成制度を推進して98人の杜氏資格者を輩出し、各蔵元が個性豊かなお酒を醸しています。今回は、駅から近く観光やグルメスポットのある酒蔵をピックアップしてブース展示を行っています。

・利根沼田エリア 利根沼田地域は、群馬県の北部地域にあって、新潟県湯沢町や魚沼村、南魚沼市、栃木県日光市、そして尾瀬を挟んで福島県檜枝岐村と接するところに位置しています。利根川源流地域であり、おいしい水で育つ農産物の宝庫で、豊富な水資源を利用したラフティング等のアクティビティも盛んです。そんな豊かな環境と風土から生まれたお酒をぜひお楽しみください。

・播磨エリア 播磨地域は兵庫県の南西部に位置し、南は瀬戸内海、北は山に囲まれた播磨平野に位置する気候の温暖な地域で、前どれという瀬戸内で取れた新鮮な魚介類と山の幸、特に、酒米の王者「山田錦」の産地として有名です。奈良時代に編纂された「播磨国風土記」に麴（こうじ）を使った日本酒の造り方が初めて登場するなど、日本酒のふるさと「はりま」の美味しいお酒が楽しめます。現在、播磨地域では全部で22の酒蔵があり、個性豊かな日本酒造りを続けており、「播磨は日本酒のふるさと」を世界に向けて発信していきます。

・東広島エリア 広島県のほぼ中央に位置する東広島市。西条を中心に南北に広がるまち。東西1kmの範囲内に7つの酒蔵が連なる「西条酒蔵通り」は12本の赤レンガの煙突となまこ壁の印象的な景観です。南部には「広島杜氏のふるさと安芸津」。ここは吟醸酒のルートとなる醸造法を開発した三浦仙三郎の生誕地で今も技術を伝えています。そして北部には、酒米と水を育み、酒造りを支える豊かな自然が広がっています。

・沖縄エリア 大陸の彼方より伝来し、600年以上もの歴史を持つ沖縄の地酒「泡盛」。そんな生い立ちを聞くと、ちょっと恐れ多いような気もするけど、沖縄の人たちにとっては、いつも隣にいる親友のような存在です。そして泡盛の持つ魅力は、地域によって味や香りが異なること。亜熱帯の風やゆったりと流れる時間、その地域ならではの空気感が泡盛にじっくりと溶け込み、さらに人の手をかけて、おいしく育まれているのです。

酒蔵を巡る旅「日本酒蔵ツーリズム」ブース出展について

・出展エリア 埼玉、利根沼田（群馬）、播磨（兵庫）、東広島、沖縄のエリア

・出展スペース 東5ホール ブースNO. S4-01

ツーリズム EXPO ジャパン 2018
日本酒蔵ツーリズムブース出展について

9月20日(木)～23日(日)に東京ビッグサイトで開催される「ツーリズム EXPO ジャパン 2018」に『日本酒蔵ツーリズムブース』を出展します。

出展エリア：埼玉、利根沼田(群馬)、播磨(兵庫)、東広島、沖縄の5エリア
出展スペース：東5ホール ブース NO. S4-01

●業界日：9月20日(木)・21日(金)

メディア・業界関係者の商談会のため一般の方は入場できません。

業界関係者は、ツーリズム EXPO 公式サイトから来場・セミナー参加の申込みが可能です。

業界日プログラムのツーリズム・プロフェッショナル・セミナーにて、酒蔵ツーリズムのセミナーを開催いたします。

<http://www.t-expo.jp/biz/program/seminarprogram.html>

日時：9月21日(金) 15:30～16:30

場所：東4ホール 1F セミナールーム 10

講演名：インバウンド4,000万人時代の酒蔵ツーリズムの課題 ～外国人、地域、酒蔵の視点から～

講師：ジャスティン・ポッツ

内容：日本酒蔵ツーリズム協議会では、今回初めて「酒蔵を巡る旅」をテーマに、埼玉、利根沼田(群馬)、播磨(兵庫)、東広島、沖縄の各地域から出展していただき、専用ブースを設けています。酒造りの経験のあるアメリカ人のジャスティン氏が流暢な日本語で司会進行をし、各地域から、それぞれの特色ある「酒蔵を巡る旅」の紹介をして頂きます。

●一般日：9月22日(土)・23日(日)

出展エリアの観光情報PRとあわせて、試飲イベントも開催予定です。

詳細につきましては、協議会サイト・Facebook・Twitterでプロモーションを行っています。

協議会サイト

https://sakefan-tourism.com/ja/promotion/tourism_expo2018_boothexhibition/

Facebook

<https://www.facebook.com/sakefan.tourism/>

Twitter

https://twitter.com/sakefan_tourism