

○日ごろの活動で感じた課題やその解決方策について

北海道酒造組合

1. 道産米による道産清酒の需要振興について
北海道庁農政部・農業試験場及びホクレンとの連携により、優良品種の開発が行われ、各メーカーも道産米を使った本格的な地酒造りに意欲を示しているところである。
また、消費者、飲食店人気も上昇しており、出荷数量も上昇している。
これにより、原料米に占める道産米の割合も15年前の18%から直近では58%に上昇している。
2. 各種需要振興イベントは、鮭組合、麺類組合等とのコラボイベントに努めており、相乗効果が発揮されている。
3. 全道の酒蔵(工場)巡りスタンプラリーイベント「パ酒ポート」については、清酒、単式蒸留焼酎という狭い範囲では、ワイン、地ビール等のあらゆる道産酒類の協調体制で動いている。
この事業は、外国人向けインバウンド事業としても位置付け、英語版「パ酒ポート」を作成している。
4. 輸出事業については、メーカーが直接輸出できるわけではなく、流通業者のとの繋がりが必要であり、ここには、流通市場の商圈争いもあり難しいところがある。
5. 本年度の重点取組みとしては、新千歳空港国際線エリアにおいて、既存の免税販売店と協力して、お土産としての道産酒の試飲・即売を行いたいと考えている。
これは試行的に始めているところであるが、本格的な実施に当たっては、飛行場施設における場所の確保の問題もあり、今後関係機関とも相談しながら進めて行くこととしている。
6. 地域に根ざした地酒造りの課題
地ビール、ワイン、単式蒸留焼酎については製造免許の規制緩和が行われ、製造の間口が広がっているが、清酒については、全国的な需給バランスの維持のため、全く新規の製造免許は付与されないこととなっている。
清酒に似た酒類の「どぶろく」については、地域振興策として「どぶろく特区」が設けられ、少量生産でも製造免許の取得が可能となっており、北海道にも「どぶろく特区」は存在しているところである。
北海道においては、自分の地域における産業興しとして、地元で獲れた酒造好適米による清酒事業を進めている地域があるが、現状では新規製造免許の取得が出来ないことから、既存の清酒製造者に委託して製造してもらっているところである。
清酒酒製造免許についても地域農産振興のために免許の規制緩和が望まれるところである。

農産漁村6次産業化推進を捉えた北海道酒造組合の活性化事業

北海道酒造組合

・清酒原料米を道産米にシフト（道産米の使用割合：平成11酒造年度18%→平成25酒造年度58%
道産酒造好適米：吟風 慧星 さたしずく ※酒造年度とは清酒の製造に合わせて7月～翌年6月
・単式蒸留焼酎は100%道産原料使用

北海道酒造組合
組合員14社（清酒単独8 焼酎単独1
清酒・焼酎兼業5）

[消費者等への直接PR事業]
[地方団体等との協調事業]

[飲食店活性化事業]
○北海道船舶商生活衛生同業組合とのコラボイベント
○北海道麺類飲食生活衛生同業組合とのコラボイベント
○道産酒の店の看板表示の推進（約400店舗）
（ホクレンとの連携事業）



[観光事業の推進]
○さっぽろ雪まつり会場の北海道地酒販売所開設
（平成27年2月：7日間で延べ12千人の来店）
○北海道広域道産酒推進協議会主催の酒蔵（工場）スタンプラリー「パ酒ポート」事業の推進
（平成26年「パ酒ポート」販売実績1万冊@500円）
○札幌オータムフェスタ事業の推進

[輸出振興事業]
○台湾新光三越「日本商品展」事業（平成25年より）
○外国向け各種商談会（各官公庁等支援事業）
○新千歳空港における国際線エリア試飲・即売事業

○最近の清酒集荷数量推移（全道） 単位：kl

年度	移出総数量	国内数量	輸出数量
平成23	5,874	5,679	195
平成24	5,887	5,683	204
平成25	5,994	5,764	229
平成25/平成23	102.0%	101.5%	117.4%