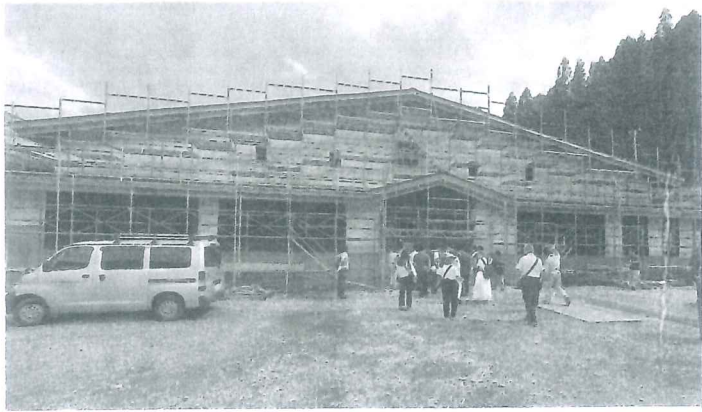


白川郷、酒造りでも人呼ぶ

「白川村の蔵」 来春開業

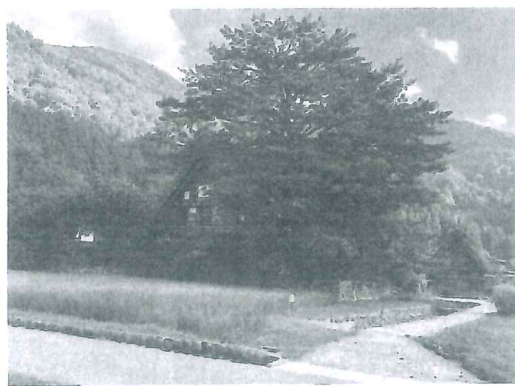
岐阜県白川村の合掌造り集落の近くで、新たな酒造所の建設が進む。7月には渡辺酒造店(岐阜県飛騨市)が、建設中の酒造所「白川村の蔵」や酒米を栽培する農地を公開した。酒造所は2027年春に開業予定で、世界遺産・白川郷を舞台にした地方創生として期待されている。

合掌造りの建物が集まる所や日本酒などを購入できる荻町集落から徒歩10分、さけるショップなどを置弱。小学校跡地だったスキ、2階の一部は見学コースで酒造所の建設が一歩進み、1階に酒造



建設中の白川村の蔵は合掌造り集落から徒歩10分弱の場所にあり、完成後は新たな観光スポットとしても期待される(7月)

村内栽培の酒米利用 新たな産業サイクル創出



合掌造り家屋のそばで酒米の試験生産が進められている(岐阜県白川村)

次産業が白川村には乏しい。新たに酒造所ができれば、コメづくりのノウハウも生かせる。7月13日、白川村で開かれた見学会。合掌造り集落にある酒米を生産する農地の前で、白川村の高島一成産業課長は語った。白川村の産業構造をみると、3次産業の従事者が76%を占める。農業を中心とした1次産業の従事者が2%で、「狭小農地は多いがコメは安定して作付けされている(高島産業課長)。2次産業の従事者は21%だが、大半が建設業だという。白川村の年間の観光消費額は約114億円だが、村外で生産した商品を並べ売ることが多い。地元への恩恵が少ないという課題があった。目をつけたのが酒造所だ。村で育てた酒米を、村内の酒造所で醸造し、土産物として販売する。産業のサイクルを生み出す狙いで、成原茂村長が掲げる「村ごと6次産業化」の方針に合致する。酒造所づくりに名乗りをあげたのは、「蓬萊」の銘柄で知られる渡辺酒造店だ。渡辺久憲社長は、子どもたちの将来も見据えたプロジェクトだと強調する。「将来、白川村に帰ってきたいと考える子どもが非常に少ないというデータがあると聞いた。白川村での職業選択の幅が少なく、将来をイメージしにくいからだろう」と話す。

酒造所ができ、酒米づくりや日本酒販売など関連産業が発展すれば、地元から雇用できる人材も増える。過疎に悩む白川村にとって、食品加工という2次産業ができる意義は大きい。渡辺酒造店は酒造所の従業員用に近隣に社員寮を用意し、村の人口増につながる。「飛騨市の酒造所とは個性の異なる、白川郷の

景色が浮かぶような酒をつくらせたい」(渡辺社長)。白川村を訪れる観光客は年200万人以上で、このうちインバウンド(訪日外国人)が半数を超える。観光客が集まる白川村でストーリー性を持たせた日本酒づくりに挑み、海外も日本酒文化を発信する。白川村の蔵が完成すれば、合掌造り集落とは別のルートに観光客が分散する効果も見込まれる。合掌造りの集落では風景を楽しむことが目的となりがちで、「体験型の観光資源も少ない」(白川村の高島産業課長)。白川村によると、白川郷の日帰り観光客の滞在時間は、平均で2〜3時間程度。新たな酒造所が観光スポットとなれば、見学や日本酒の試飲などを通じ滞在時間を長くする効果も期待できそうだ。

白川村の蔵プロジェクトでは、企業版ふるさと納税なども活用した。プロジェクトに携わっている十六フィナンシャルグループ傘下のカンダまちおこし(岐阜市)の田代達生社長は、「酒造所の新設は白川村にとって100年の悲願。地域経済の循環を取り戻す大きなプロジェクトなので、絶対成功させなければ」と力を込める。(長縄雄輝)