



ふるさと名物 応援宣言
Furusato Meibutsu

東京都福生市

平成31年1月23日

1番ふっさの日!

福生の「地酒」で地域活性化

福が生れる地酒のまち



地域のプロフィール

■気候・歴史・文化

福生市は、東京都心から西へ約40kmに位置し、武蔵野台地の西端に位置する人口約6万人の都市です。

市の面積は約10km²で東側には米軍の横田基地があり、西側に向かって河岸段丘が緩やかに続いています。

また、福生の西側に流れる多摩川は、奥秩父山地、山梨・埼玉県境にある標高1,953mの笠取山を源流とし、138kmの行程で東京湾まで流れる大河で、首都圏の一級河川でありながら、その周辺では四季折々の自然が楽しめます。

江戸期の承応年間には、玉川兄弟が羽村に取水口を造り、多摩川から水を引いた玉川上水の開削を行いました。これによって、江戸市中の水の恵みをもたらすとともに、玉川上水から引かれた分水によって、福生の農産物を潤したと言われていています。中でも、市内に引かれた2つの分水は、福生の昔ながらの産業である酒造業の発展に寄与しました。





■主な地域資源 東京の地酒(清酒)

東京都の多摩地域には、現在6市(八王子市、青梅市、府中市、東村山市、福生市、あきる野市)に8つの蔵元があり、それぞれが地域に根差した昔ながらの生業として、江戸時代から続く研鑽された杜氏の技術によって銘酒が生み出されています。

それぞれ酒造りの歴史は古く、良質な地下水や伏流水に恵まれた地域であったことから、幕府監督のもと、西国に負けない関東の酒造りに取組んだと言われていています。時代の変遷とともに国内での日本酒消費量は、減少していますが、輸出量は増加しており、東京の「SAKE」ブランドとして国内外から注目されることが期待されています。



ふるさと名物 その1

福生の地酒(清酒)

福生市には、江戸時代から酒造りを行う田村酒造場と石川酒造の2つの蔵元があり、「嘉泉」と「多満自慢」の銘柄で親しまれています。

市内の2酒蔵では、昔ながらの慣習を重んじた「寒造り」や新たな取り組みとしての「酵母ブレンド」など、伝統の中にも独自性を持ち、丁寧に造る地酒として、地域内外へ発信しています。



ふるさと名物 その2



地酒を活かした観光産業

■ 酒蔵見学を基軸とした酒蔵ツーリズム

酒蔵見学では、日本酒造りの工程や普段見ることができない国登録有形文化財の蔵など、歴史ある酒蔵の風情と日本酒の魅力が楽しめます。

酒蔵見学を通して、日本酒の魅力と酒造りの歴史に触れることで、福生ならではの体験ができます。

福生市の取組み

■ 多摩地域観光資源広域活用協議会

福生市では、酒蔵を有する多摩地域の各市(青梅市、あきる野市、東村山市)と相互連携し、一体化した形で観光PRを行うことで、「日本酒」の観光資源としてのブランド強化を図るため、平成28年4月1日に「多摩地域観光資源広域活用協議会」を設立し「日本酒を楽しめる大人のまちプロジェクト」を展開しています。

この協議会では、多摩地域の交流人口増加やインバウンドを含む更なる観光振興及び消費拡大を目指すことが目的で、設立1年目は、各市の地酒とそれらに合う地元料理をお勧めする「東京SAKE旅パンフレット」を制作し、試飲会を通じて実際にフードペアリングを実施しました。

また、2年目には各市の地酒と宿泊施設の特別プランの企画販売を行うとともに、旅行雑誌へのタイアップ企画を掲載しました。さらに、地酒を身近に感じてもらい、地元飲食店等の消費拡大につなげる目的で、日本酒の風味を分類したランチョンマットを作成し地酒の楽しみ方を提案してきました。

3年目には、各市の地酒を一つにまとめたギフトセットを造成し、地酒の飲めるまちのPRに努め、集客力の高いイベントにおいて、観光PRとともに地酒の飲めるまちとして、魅力発信をしてきました。



「東京SAKE旅」パンフレット(日本語・英語版)



「東京SAKE旅Party」in代官山



「東京SAKE旅」特別ギフトセット

福生市の取組み

■地酒PR動画「Tokyo SAKE Brewery」の制作

福生市と福生市商工会では、酒蔵の魅力を効果的に発信するためのPR動画を制作し、東京の地酒の魅力を発信しています。

これは、「東京の酒」ブランドを基軸とした地域活性化を図るため、福生市商工会への補助事業として、地方創生加速化交付金対象事業の一環で実施しました。

東京都心から1時間程度で訪れることができる好立地にあり、市内にある両酒蔵の魅力とともに福生の地酒のPRを行うことで、福生市への誘客及び交流人口の増加、消費拡大による産業の振興、福生市の認知度・イメージの向上を目指しています。

※地方創生加速化交付金活用事業



■ 「福生市地酒で乾杯を推進する条例」の制定

福生市では、平成29年3月29日に東京都で初めて制定された乾杯条例「福生市地酒で乾杯を推進する条例」が施行されました。

この条例は、市の歴史及び伝統に育まれた伝統産品である地酒による乾杯の習慣を広めることにより、地酒が紡ぐ人と人との交流の促進、地域経済の振興及び郷土愛の醸成並びに地酒を地元において消費する地産地消を図り、もって地域の伝統及び文化への理解の促進に寄与することを目的として制定されました。

また、市内にある酒蔵「田村酒造場」と「石川酒造」のご協力のもと、乾杯条例の普及を図るため、オリジナル天開グラスやポスター、テーブルテントを作成しました。

オリジナル天開グラス等は、市内飲食店や町会等を中心に配布し、貴重な観光資源である地酒を活用したシビックプライドの醸成や交流人口の増加、福生市の認知度アップを図りました。



乾杯条例普及ポスター



「地酒で乾杯」
オリジナル天開グラス



「地酒で乾杯」
テーブルテント
(飲食店等に配布)