



# 日本酒需要の高まりにあわせ酒米の生産増・産地化推進の方策は

石原武志 議員

**町長** 生産コストの低減や制度事業利用による低コスト経営への転換が必要



**問** ユネスコ世界遺産登録により日本食が海外でブームになり、日本酒の需要が高まっている。本町での原材料酒米の生産について種子の管理・生産体系等の現状や問題点について問う。あわせてその産地化に向け対策を問う。

**答** 健康志向から日本の和食文化が世界でも認められ日本酒の需要もさらに伸びていくものと思う。雲南広域連合では「地酒で乾杯条例」が制定されるなど国内でも新たな日本酒の需要増に対応し増反分を生産調整の枠外で認めているが、海外向けの生産に対するものになると、島根県や本町への波及効果がいらない状態である。

県内酒米生産の約3分の1を占め、本町ならではの特色ある酒米づくりが推進されている。需要の高い五百萬石や改良雄町などの酒好適米が栽培され、酒蔵会社との安定した契約栽培、管理の向上、特産地化を推進しているが、生産の固定化等の問題があり伸び悩んでいる面もある。

**問** 山田錦に匹敵する新規吟醸酒用の酒米の開発や農業者の組織化・生産組合の協力などにより、新たな酒米の産地化への取り組みが必要。

**答** 「にしひかり」に次ぐ第二の仁多米として生産の定着や安定化に向けた取り組みはどうか。

**問** 組合による改良八反流の生産努力や奥出雲酒造の純米酒販売への方針転換など努力がなされているが、推進策はどうか。

**答** 酒米には精通していないが本年産の山田錦の買取り単価は概算金で改良雄町より多少高めの実績だ。山田錦が本町で生産できない理由は熟知していないが産地維持について努力していきたい。

**問** 各地域にて開催された文化祭は好天に恵まれ盛大に行われた。町外からの来場者も多数あり観光地を含め経済効果も上がったと思うが実情は。

**答** 本町の観光入り込み数は確実に増加している。その要因は多岐にわたるが観光事業振興には施設整備や客数増は重要な課題でトイレ等の整備は特に必要と考える。あじわいロードや米11グランプリの実施や温泉施設の共通入浴券提供、観光パンプの設置等を継続していく。

**問** 年々増加する観光客等に対する施策「温泉めぐり」や「名所めぐり」などメニューの開発や展開を担う舵取り役・担当職員の配置が必要と思う。またそれに伴う組織改



全国大会準優勝と活躍した阿井分団の選手たち