

香川県

事業所管：香川県農政水産部農政課
地域事務局：-

● 伝統と革新の日本酒づくりにより、棚田のある風景を保全

棚田百選の一つ小豆島の中山千枚田は農業者の減少等で存続が危ぶまれている。地元酒蔵を中心とした日本酒の開発により、県産酒米の生産拡大、伝統的景観保全、観光客の誘致、輸出等に取り組み地域活性化を図る。

LFP パートナー数

17社・団体
(2023.3 現在)



棚田の保全につながる
日本酒を海外に輸出。



新たなビジネスの価値

- 県産酒米「オオセト」やオリーブ酵母を使用したこだわりの日本酒を通して、国内外から棚田を含む小豆島の景観・環境に対する関心を促し、経済循環を生む棚田保全の仕組みを確立する。
- クラウドファンディングの応援資金の一部を酒米の生産者に還元して、酒米の持続的な生産につなげ、棚田を含む県内の農地の保全に貢献する。

プラットフォームの体制

- 小豆島唯一の酒蔵、日本酒のマーケティングの専門家、海外のプロモーターの参画により、日本酒の輸出ビジネスをサポート。

県内オオセト生産者、小豆島町中山棚田協議会、小豆島酒造(株)・同社フランス在住プロモーター、(株)ELN(流通販売)、但馬杜氏組合杜氏、デザイナー、(同)サケノテ(マーケティング)、小豆島観光協会、(株)百十四銀行、JETRO香川、小豆島町、県産業技術センター、県小豆農業改良普及センターなど。

ビジネス創出のプロセス

- 海外・国内マーケットのプロが日本酒の動向をアドバイス。また、観光協会が本取組を地域観光づくりに位置付けられるよう支援。
- 中山棚田協議会など島内農家に対して、本事業の趣旨を丁寧に説明することで、原料となる酒米「オオセト」の栽培協力を獲得。



新しい取組・仕組みづくり

- 酒米を主食用米と遜色のない価格で買い取ることで、棚田を含む県内の農地での農業生産の維持・拡大につなげる。
- ぶどうを思わせる上品な香りで、日本酒初心者の外国人に受け入れられやすい大吟醸酒により、海外マーケットの開拓、小豆島へのインバウンド誘致を目指す。



「酒母四段」とよばれる特徴的な手法を用い、味わい深い製品となる。今年度はイギリスへの輸出に向けて、現地試飲会・商談会を開催。