



“IWATE-STYLE” 欧州展開事業 ～インバウンド促進を視野に入れた県産品の販路開拓～

岩手県商工労働観光部産業経済交流課

岩手県は、日本三大杜氏の一つ「南部杜氏」発祥の地であり、品質が高く、各酒蔵の特色を生かした日本酒造りに長年取り組み、日本酒のみならず酒器等を含む酒造文化が醸成されています。

また、欧州でも普及している南部鉄器をはじめ、岩谷堂箆笥、秀衡塗、浄法寺塗といった伝統的工芸品が豊富であり、技術に裏打ちされ、地元で根差した歴史ある「ものづくり」が各地域で行われています。

さらに、本県には、浄土思想を伝える「平泉」と近代化産業遺産である「橋野高炉跡」の2つの世界文化遺産を有するなど、日本文化への関心を有する外国人旅行者のニーズを満たすリソースを多く有しています。

これらのリソースを十分に活用し、特に欧州において岩手県産食品および工芸品を組み合わせ、それらの持つ文化的背景、すなわち「IWATE-STYLE (岩手スタイル)」と言うべき価値を伝えながら、複数のチャンネルで販路開拓に取り組み、岩手への関心を喚起することにより、将来的な岩手へのインバウンド促進も目指すことを目的に、本事業を展開することとしました。

具体的には、岩手県がこれまでに学術・経済面等で交流実績のあるフランス・イタリアの各地域において、岩手県産日本酒、加工食品および酒器等工芸品の展示、試飲・試食、販売と、観光情報PRを組み合わせ、3つのプロモーション事業を実施しました。

「ミラノ酒フェスティバル」への出展

- (1) 時期：2016年10月9日・10日
- (2) 場所：イタリア・ミラノ市
- (3) 出品企業：県内酒造4社（6商品）
- (4) 来場者数：約1,000人（食品事業者、料理人、ソムリエ、バーテンダー、記者等）
- (5) 実施内容：県産日本酒の試飲、販売、食材等産地情報PRなど

「ミラノ酒フェスティバル」は、2015年に開催されたミラノ国際博覧会を契機に連携している現地NPO

「La Via del Sake」が主催するミラノでの日本酒を中心とした日本文化紹介イベントであり、岩手県は単独ブースによる県産日本酒の試飲・販売等を行いました。

来場者アンケートによると、出品した日本酒について99.5%が「とても美味しい」または「美味しい」と評価はかなり高く、イタリア人の味覚にも十分通用することを実感しました。

また、事業の一環として開催した「コラボレーションディナー」では、ミラノのトップレストランにおいて、イタリア人の一流シェフが県産日本酒に合わせた料理を創作し、招待したジャーナリスト等に、漆器を使用し、日本酒とのマリアージュを提供しました。

なお、本ディナーに参加したジャーナリストを、その後岩手へ招聘するなど、良好な関係を継続しています。



「ミラノ酒フェスティバル」での日本酒試飲の様子

「メゾン・ド・サケ」への出展

- (1) 時期：2016年12月1日～2017年3月15日
- (2) 場所：フランス・パリ市
- (3) 出品企業：県内食品、日本酒、伝統工芸品18社（33商品）
- (4) 実施内容：県産品（日本酒、加工食品、工芸品）の試飲・試食、販売、現地バイヤー・シェフへの販売促進活動、県産食材を活用したメニューの提供。観光PRなど

(株)パソナ農援隊の協力により、同社がパリ中心部に設置・運営する日本産品 PR 施設「メゾン・ド・サケ」を4カ月間借用し、岩手県に拠点を持つ食品、日本酒、伝統工芸品の18事業者33商品を、店舗で展示・販売し、シェフやバイヤー等へサンプル提供などを行いました。

さらに、期間中には「いわてフェア」として、千葉茂樹副知事が、シェフ、バイヤー、メディア、旅行会社向けにトップセールスを実施しました。

フェアでは、本県の有名フレンチシェフによる岩手の食材と南部鉄器を使用した料理の試食、浄法寺塗の職人による実演、漆や漆器についての説明、県産日本酒(6蔵12銘柄)の試飲・販売、東日本大震災で津波に耐えた「奇跡の一本松」の写真展示等を行いました。

これらの取り組みにより、現地レストランにおいて日本酒や食材の引き合いや、伝統工芸品の技術を活かしたオーダーメイド製品の相談につながるなどの成果がありました。



「メゾン・ド・サケ」における県産日本酒展示の様子

「コルマール国際旅行博」への出展

- (1) 時期：2016年11月11日～13日
- (2) 場所：フランス・コルマール市
- (3) 参加企業：県内日本酒、漆器、観光等8社
- (4) 来場者数：旅行博全体約27,000人、
岩手県ブース約2,500人
- (5) 実施内容：日本酒試飲PR、漆器展示・実演PR、
観光PR、セミナーなど

「コルマール国際旅行博」は、フランスを代表する観光・旅行博であり、「岩手・アルザス交流委員会」や「アルザス・欧州日本学研究所(CEEJA)」の協力により、2014年度から継続して出展しています。

日本酒の試飲PRでは、中国酒との混同による誤解も

ありましたが、県産日本酒を実際に試飲いただいたところ、評価は大変良好でした。

漆器については、製品展示のほか、漆職人による「塗り」や「絵付け」の実演も行い、デザインや品質に対して好評を得ました。

観光PRでは、パンフレット等による情報提供のほか、アンケートを実施し、観光資源への興味の傾向などを把握しました。

これらと併せて、「岩手県の概要」、「漆器文化」、「岩手の日本酒」についてのセミナーを開催し、ワイングラスと漆器での飲み比べ、酒肴との組み合わせを体感いただきました。

アルザス地域はワインの一大産地であり、岩手県と同じ「酒どころ」であることから親和性も高く、今後の展開の可能性に大きな手応えを感じています。



「コルマール国際旅行博」での漆職人による「絵付け」の実演の様子

今後に向けて

これらの取り組みを通じて、2017年2月にはイタリア人ジャーナリストなど5人が岩手県を訪問し、酒蔵や工芸品の産地・工房等を見学し、その様子をSNSやイタリアの大手雑誌・ウェブマガジン等へ掲載していただきました。

今後とも、本事業で関係を構築したネットワークを通じて、引き続き日本酒・加工食品および酒器等工芸品を組み合わせた、IWATE-STYLEを伝えるプロモーションを国内外で実施しながら、欧州への輸出促進と欧州から本県へのインバウンド拡大につなげ、さらには地域経済の活性化、幅広い産業分野への波及につなげていきたいと考えています。