

# Jizakés et culture : revitalisation des activités locales

## Le Tourisme des Sakaguras de Kashima®, à l'origine du tourisme des Sakaguras au Japon

Ville de Kashima,  
Département de Saga



Les Kuramotos (producteur-propriétaires des Sakaguras),  
acteurs principaux



Événement de promotion des Sakaguras

### Contexte et objectifs

- En 2011, une Sakagura locale a remporté le Champion sake, le meilleur prix de l'IWC (International Wine Challenge).
- A cette occasion, un organisme public-privé de promotion du tourisme, la Commission de concertation pour la promotion du tourisme des Sakaguras de Kashima, a été créé en vue de relancer l'économie locale en mettant en avant l'ensemble de la culture locale : la production de saké, les Sakaguras et les quartiers historiques.

### Aperçu

- Nous travaillons à faire connaître les sakés locaux avec l'histoire et la culture locales. L'Événement de promotion des Sakaguras organisé chaque année en mars est devenu l'un des événements célébrant le saké les plus célèbres au Japon.
- Nous travaillons également à enrichir les ressources locales tout en impliquant différents acteurs tels que les habitants, les entreprises privées et les autres collectivités locales.

### Caractéristiques

- Nos initiatives, créées dans le but de promouvoir les Jizakés (spécialités locales) en relation avec l'histoire et la culture, constituent une nouveauté dans le tourisme des Sakaguras au Japon
- Le fait que la Commission s'efforce d'obtenir des ressources financières par ses propres moyens, pour une gestion qui ne dépende pas de l'administration, a permis une collaboration à l'échelle intercommunale.

### Résultats

- Le comportement pro-actif des habitants concernant la création d'une zone touristique, comme la création d'une association de guides par certains habitants de leur propre initiative, est de plus en plus répandu.
- Nous comptons nous efforcer de développer des contenus touristiques tels que des voyages organisés et d'attirer des touristes étrangers afin que les activités touristiques soient viables tout au long de l'année.