

# 地場産業の振興・競争力強化

課題とその解決法は循環・関連

人口減、地場産業への需要、ライフスタイルの変化に対する前向きなアクション

西山酒造場での取組で効果があった事例を紹介します。

それらの取組に対して「こんな支援が欲しい」という理想を青枠にまとめております。

# 人財が地場産業の振興を支える

## ①女性リーダー、高齢者比率の増加

男性社会だった酒蔵のリーダー職の3分の1を女性に、給与査定も平等。力仕事は女性でもできるよう工夫。(重い米はキャスターで運ぶ 等)

→男女差別は無くなり、女性向け商品開発が進み売上の主軸に。(女性比率57パーセント)

→女性活躍から全員活躍へ。時短や職種変更を組み合わせながら定年後の継続雇用や、高齢者雇用の増加。(高齢者比率14パーセント)

①②を後押し。社労士によるセミナー、アドバイス、経験談、助成金など。

## ②時短・リモートワークの推進

地方は交通の便が悪く通勤自体がネックとなりやすい。

結婚・病気で通勤が負担となったケースの職種変更・完全リモート勤務。

育児や副業のため一時的に働き方を変更したい社員の雇用形態の柔軟な設定。

→5名の社員が転職せず勤務を継続。

### ③Uターン・Iターン者の雇用

交通に便利な神戸で就職説明会を実施。

→従来の地元説明会では参加者ゼロに近かった新卒採用会場の場所を変えることで、2年間でIターン者9名の採用につながる。2023年現在3名在職、蔵の中核を担う人財に成長。

地方で働く合同就職説明会を神戸で開催

### ④働きがいのある仕事

フィールドパビリオン・大阪関西万博・SDGS・全員(女性)活躍・地域振興・地場産業振興・などのキーワードを訴求したところ

→2023年6月採用活動募集9名に対し29名応募あり(9名採用、うち2名転入)。仕事に賃金だけでなく働きがいを求めている人が増えている変化を実感した。フィールドパビリオンに認定されたことは従業員のモチベーション向上にもつながっている。

ハローワーク＝地域ごとでの仕事探だけでなく  
職種ごと＝万博・SDGs・語学・地域振興といったキーワードで  
採用案内

## ライフスタイルの変化に 磨き上げた付加価値・サービスの提供

⑤今まで培った技術を活かした新商品、サービスの開発。

米の発酵技術→磨き上げ→地元乳業メーカーとノンアルコール発酵飲料の開発

日本酒＝中高年男性ターゲット → 腸活・発酵＝美容・健康に意識の高い女性をターゲットに

⑥モノづくりの延長線上にコト体験（地場産業＝本物＝観光＝収益という循環のきっかけ）

今までクローズドだった丹波杜氏の日常（酒造り、米作り、神事、地元農作物や発酵食の賄い）→

磨き上げ→酒蔵の歴史や日常・発酵を体験する複合施設を展開（フィールドパビリオン認定）

丹波の緑豊かな自然と水で酒が仕込まれていることを知り、造り手と出会った人は高確率でファンとなり高価格商品の購入にもつながっている。ヨーロッパのワイナリーツアーをひょうごで。

## 発酵文化を起点に地域との共創、サステナブルな体験を創造する

### 複合施設「鼓傳(こでん)」2023年10月1日開業

創業174年の丹波杜氏の酒蔵、西山酒造場(兵庫県丹波市市島町 代表取締役社長・6代目蔵主 西山周三)は、酒造りで培った発酵技術、丹波の自然の恵みを得た食、西山酒造場とゆかりのある歴史・文化を一つの施設に融合させ、健康・リラクゼーション・サステナブルな体験を通じて「発酵文化」との新たな出会いを提供する場所として、複合施設「鼓傳(こでん)」を2023年10月1日に開業することをお知らせいたします。



#### <施設概要>

施設名称 : 鼓傳(こでん)  
所在地 : 兵庫県丹波市市島町中竹田 1171  
構造・規模 : 地上2階建て  
用途 : 店舗・宿泊  
建築面積 : 548.54㎡(約165.93坪)  
竣工年 : 1896年6月  
リノベーション竣工年 : 2023年8月予定  
開業予定日 : 2023年10月1日(日)

#### 【鼓傳について】

コンセプトは、「伝える、受け継ぐ」。

古来より続く酒造り、発酵、自然豊かな丹波の恵みの「今」を体感していただける場所。  
楽しみながら、ご来場いただいた方ご自身が「受け継ぐ一員」となる場所。

1896年建築。代々の蔵人たちが日本酒小鼓を育ててきた、酒造りの菌や酵母たちが息づく木造の建物「鼓傳(こでん)」は、古屋建築の伝統工法をそのまま活かしながら、現代の技術でリノベーションされた複合施設として生まれ変わります。施設内は、仕込み部屋、水場などの酒造りの場所をテーマとし、昭和初期まで使用していた酒造りの道具や桶などを再利用した創作家具を配置。酒造りの息吹を感じることができる空間となります。

これからの酒蔵はより開かれた場所であること。代々受け継いだ発酵技術、酒蔵の環境をベースに現代のニーズや価値観、ライフスタイルに即し、新たなかたちで酒蔵文化の体験を提供するとともに、丹波地域との共創をテーマに掲げ、地産地消、観光促進のきっかけを創造し「地域への循環を生む場所」を目指してまいります。

#### —「鼓傳(こでん)」に込めた想い— 西山酒造場 女将 西山桃子コメント

2014年の「平成26年8月豪雨災害」によって、西山酒造場は壊滅的な被害を受けました。被災時には多くの方々の善意によって復興を遂げることができ、今日まで酒造りを続けてくることができました。「鼓傳」という施設名は、「響きの循環」を意味しています。この場を通して生まれる「つながり」が、人から人へ伝わり、この場所に「やさしい響き」となって巡ってくる。そうした循環のかたちを生み出すことが、この地で長年酒造りをさせていただいている私たちの使命だと考えました。この場所で培ってきた酒造りの文化、発酵技術を次の世代に伝え、鼓傳を通じて丹波の地に循環を生むことで、地域、そして皆様への恩返しのひとつになれば嬉しく思います。

#### 【施設内について】

1階はスイーツショップ、カフェ、2階はサロン、ギャラリー、宿泊スペースの5つのカテゴリで構成し、歴史・文化に触れながら、丹波の風土を味わい、発酵に関する知識を深めることができるワークショップや、酒蔵文化を体験できるアクティビティなども併設します。五感を使って感じる事ができる、この場所にしかない「モノ・コト・トキ」を提供します。



#### —1階—

##### 発酵スイーツショップ 「三三(ささ)」

白砂糖を使わず、発酵の力で甘く仕上げたプリン、シュークリームなど、からだにやさしいスイーツを自社製造にて販売します。小さなお子様から大人まで、安心しておいしく楽しむことができます。



##### 発酵まかないカフェ 「小鼓御里(こつづみおんり)」

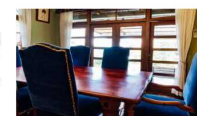
日本古来より健康食として伝わる「発酵食」を、日常に簡単に取り入れられるものとして提案するカフェ空間です。地元「丹波産」の有機野菜を中心に、丹波地鶏、酒造りで使う敷地内の井戸「椿寿天深(ちんじゅてんせん)」の水を使用したメニューを展開します。



#### —2階—

##### 酒蔵サロン 「風楽(ふうらく)」(※会員制)

テーマは、大正浪漫。俳句誌「ホトギス」隆盛の時代をイメージし、大正、昭和の蔵主と文化人との交流の中で生まれた歴史的な芸術作品と共に、ひと時のリラクゼーションを感じることができる特別な空間です。会員様がご利用、ご活用できる様々なサービスをご用意いたします。※写真はイメージです



##### ギャラリー 「鼓(つづみ)」

西山酒造場と縁のある文人墨客たちの作品を展示するギャラリースペースです。俳人 高浜虚子、日本画家 小川芋銭、芸術家 綿貫宏介などの貴重な作品を展示すると共に、文化・芸術を後世に繋げるための新人アーティストの発表の場としても提供します。



##### 酒蔵宿西山 鼓傳

客室のイメージは、蔵人が寝泊りするための「会所場(かいしょば)」。かつて西山酒造場を訪れた文人たちの作品に囲まれた特別な空間で過ごし、さらには実際に蔵人の一員となり、酒造りを体験していただくことができます。日本酒や蒸留酒、酒米づくりなど、季節や時期により異なるリアルな現場の中に身を置き、モノづくりを五感で感じる、またとないひととき。その時の貴重なお酒は、仲間となった蔵人の手紙とともに、ご自宅にお届けします。



#### その他、アクティビティ

- 発酵に関するワークショップ(味噌玉づくり、発酵調味料づくり、発酵あんこなかつくりなど)
- 利き酒教室

## ⑦販路拡大

地域・国内の需要減少に対してオンライン販売、県外・国外への販路拡大。  
オンライン販売とリアル販売双方向で認知度が上がり売り上げ増につながった。

## ⑧広報PRの強化

県外の広報コンサルタントに自社広報の教育を依頼

→地場産業のモノづくりはすでにブランド力があるが、それをPRする術を知らない。取材を受ける、SNSの運用をすることは俯瞰して自社ブランドを見つめなおし、伝える力を磨ききっかけとなり新商品開発へと循環した。

例)フィールドパビリオンサイト

コト体験を絞込み検索できる予約サイト。

可能であれば既存サイトに特別サイトが出来るほうが効果が見込めるか？

コスト面で難しければ各フィールドパビリオンのQRコード一覧を載せるだけでも。

中小企業個々では知識やコスト面で難しい点を効率的にサポートすることで磨き上げにつなげる。

写真・動画・強みのキーワード選定→SNS拡散に利用可能。万博への盛り上げにも。

予約サイトがあることで予約オペレーションの不安払拭。

コト体験間の移動感覚がわかることで2か所3か所点を結び周遊につなげる。

企業間のコラボ、限定商品やサービスの販売、オンライン販売に進出する足掛かりに。

通訳→通訳ボランティアも同時に申し込める。地域での万博盛り上げ。採用へのつながり。

輸出→海外の展示会に出向くのではなく、ひょうごに来てもらう、現地で地場産業を体験・視察してもらう商談会にも利用可能。