R7.5.21　男鹿市　提出資料
日本酒の新規製造免許付与に向けた規制緩和

# 酒造りを起点とした男鹿の地域づくり構想

令和７年５月

男　鹿　市

# 酒造りを起点とした男鹿の地域づくり構想

**目指す姿**

人口減少・少子化が先鋭的に現れている男鹿において、酒造り、日本酒造りを目指す若者、独立を志向する醸造家が全国から集い成長する「男鹿酒スタートアップシティ」を構築し、地域の農業者、観光宿泊事業者、商工業者等と連携・一体となって、酒造りを起点とした地域づくりを実現する。

## 波及効果Ⅰ 男鹿観光の付加価値向上（インバウンドや都市部の観光客）

- ○男鹿酒スタートアップシティを巡る酒蔵ツーリズム
- ○地域一体のオープンファクトリー
- ○なはまげ文化との融合
- ○男鹿温泉郷、西海岸リゾート宿泊施設、木下ホテル等での提供

西海岸で建設中のリゾート宿泊施設（R7年5月開業予定）

## 波及効果Ⅱ 地域農業の振興

- ○原料米の地元での新たな販路
- ○原料米の付加価値向上
- ○クラフト酒で使用する新たな果樹等の栽培
- ○遊休農地の活用、耕作放棄地の再生、有機農業の推進

耕作放棄地の再生

## クラフト酒+**日本酒**+ジン+クラフトビール

全国から酒造りを目指して意欲ある若者が集う

**稲とアガベ**
技術指導
経営指南
（インキュベート）

**男鹿市**
遊休施設
廃校利用
起業支援

A酒造　B酒造　C酒造　D酒造

**男鹿酒スタートアップシティの構築**

## 波及効果Ⅲ 食品加工の芽生え・拡大

- ○酒粕を使った調味料の製造販売
- ○酒粕を使ったお菓子づくり
- ○地元菓子舗、水産加工所とのコラボ

発酵マヨ

早苗饗レモン

## 波及効果Ⅳ 地域課題の解決

- ○空き店舗・空き工場の活用
- ○廃校舎の活用
- ○物流の活性化による経済の底上げ
- ○定住人口の増、雇用と賑わいの創出

男鹿駅前の様子

JR 男鹿駅

船川駅前地区

1

# 1 男鹿を取り巻く情勢／将来に向けた基本的な姿勢

⑴ 人口減少が著しい秋田の中でも、本市は高齢化も相まって人口減少が先鋭的に現れており、10年前の「人口ビジョン」策定当時の見通しに比べ下振れで推移するなど、そのスピードに歯止めが掛かっていない状況。

⑵ そうした中にあっても、ここ数年来の官民連携の取組により、船川港の港湾計画の改訂をはじめ、洋上風力関連企業の進出、男鹿駅前へのホテルの立地、パックご飯工場の建設や陸上養殖へのチャレンジなど、将来の発展につながる動きが活発化。

⑶ 特に、男鹿観光の玄関口であるJR男鹿駅周辺広場は、道の駅オガーレの開業を契機に、若者達が様々な事業を手掛けるなど、年々活気あふれる場所としてまちの変化が顕著になってきており、雇用創出と交流人口の拡大に大きく貢献。

⑷ 本市の持続的な発展を図るには、こうした新たな動きを、一つひとつしっかりと形にし、軌道に乗せ、それを若者や女性の地元定着と回帰につなげることで、少子化や人口減少のスピードを少しでも緩やかにしていくことが重要。

▲洋上風力訓練センター

▲パックご飯工場

▲旧夕陽温泉WAOを活用して陸上養殖に取り組む「タマカイ」


2

# 2 若者を中心としたスタートアップの挑戦

⑴ 中心市街地の賑わい創出の観点から市が進めていた男鹿駅周辺整備事業の一環として、旧JR男鹿駅舎を改修し、令和３年11月、「稲とアガベ㈱」（代表取締役 岡住修兵）が小売・レストランを併設した醸造所を開設。

⑵ 以降、従来の日本酒の製造技術をベースに、どぶろく、フルーツやホップ、ハーブなど副原料を加えた新たなジャンルの酒「クラフトサケ」を製造販売。令和４年には全国組織「クラフトサケブリュワリー協会」を設立。

⑶ さらに、酒粕を活用した調味料の製造販売、男鹿の食材にこだわったラーメン店、ジン蒸留所、スナック、宿泊施設２か所の整備など次々に事業を立ち上げ、新規雇用は20名を超えた。

⑷ 特筆すべきは、こうした事業の全てが、空き店舗等をリノベーションし、新たにまちづくり会社（男鹿まち企画）を設立して運営するなど、人口減少が進む男鹿の地で、交流人口の拡大と賑わいの創出を図るという、まさに地域づくりの観点に立った取組であること。

⑸ 令和５年２月に内閣府へ日本酒特区（酒税法上の日本酒製造免許の新規付与要件緩和など）の提案を行ったのも、こうした基本ビジョンの延長線上にある取組と認識。それゆえ、市も共同提案者となったところ。

⑹ 市としては、岡住氏の取組を単に若者の一事業にとどまらず、本市のまちづくりの中核を担う取組と受け止め、これまでも、これからも、大切なパートナーとして連携・支援を強化していく。

▲稲とアガベ造醸所

▲調味料の製造販売「サナブリファクトリー」

▲ラーメン店「おがや」

▲ジン蒸留所


3

## 3 目　指　す　姿

人口減少・少子化が先鋭的に現れている男鹿において、酒造り・日本酒造りを目指す若者、独立を志向する醸造家が、全国から集い成長する「男鹿酒スタートアップシティ」を構築し、地域の農業者、観光宿泊事業者、商工業者等と連携・一体となって、酒造りを起点とした地域づくりを実現する。

## 4 構想実現に向けた主たる取組

⑴　市と稲とアガベグループ等が連携のうえ「日本酒」「クラフトサケ」「ジン」「クラフトビール」の醸造基盤を核に、全国から酒造り、日本酒造りを目指す若者や独立を夢見る醸造家を男鹿の地に公募。

⑵　醸造技術の指導・企業経営の指南
　稲とアガベグループが全面的にバックアップ。（酒造り学校の開設・・・要検討）

⑶　醸造所等の施設
　商工会等の協力を得ながら、市が空き店舗等の斡旋や廃校舎など市有遊休施設を優先提供。

⑷　財政支援
「男鹿市商工業振興促進条例」「空き店舗等利活用促進事業」に基づき手厚く起業支援。
（最大1.5億円の施設整備補助金、30万円／人・年・３年間の雇用奨励金、５年間の固定資産税減免）

⑸　上記取組の継続により、特色ある醸造所が複数誕生し、互いに切磋琢磨しながら成長することで、20年・30年後に、担い手のインキュベート機能を含め、本市が酒づくりのスタートアップを先駆的に受け入れる地域して全国的に定着し、多くの若者が定住。


4

# 5 連携・協働する分野と波及効果

## (1) 男鹿観光の付加価値向上

○ 既存の男鹿温泉郷をはじめ、西海岸の高級リゾート宿泊施設、男鹿駅前の木下ホテル等での提供

○ 旧日鉱クラブ（現ENEOSの社交施設）を改修したオーベルジュの開設

○ 男鹿酒スタートアップシティを巡る酒蔵ツーリズムの推進
（R４にクラフトサケの祭典「猩猩宴」で実証。街歩きを兼ねた旅行商品の造成）

○ 地域一体のオープンファクトリー・産業ツーリズムの展開
（酒蔵やしょつる醸造所、水産加工所等ものづくりの生産現場の公開、洋上風力を含めた産業ツーリズム）

○ なまはげ文化との融合
（ユネスコ無形文化遺産である「男鹿のナマハゲ」の神事・イベントに地元で醸造した御神酒を提供）

○ 以上の取組を通じたインバウンド誘客や県外旅行客の増大。

▲男鹿温泉郷

▲高級リゾート宿泊施設

▲男鹿駅前での「猩猩宴」

▲飛鳥Ⅱ寄港時の街歩きの様子

▲男鹿のナマハゲ


5

# 5 連携・協働する分野と波及効果

## (2)　地域農業の再興

○ 原料米の供給を通じた男鹿産米の新たな販路確保
（主食用米、加工用米、パックご飯原料米に加え、酒米・かけ米の確実な需要先の確保）

○ 原料米の付加価値向上に伴う農家所得の拡大
（一般の主食用米に比べ相当程度高い価格での契約栽培により、再生産可能な農業所得を確保可能）

○ 経営的に収支の見込める形での有機農業の推進
（除草、病害虫防除に要する経費を賄う米価の設定）

○ クラフトサケで使用する新たな果樹等の栽培
（市内を中心に全県域でクラフトサケ用の果樹、ホップ、ハーブを多品目栽培）

○ 遊休農地の活用、耕作放棄地の再生の促進
（中山間地域を中心にコメづくりを復活）

▲田植えの様子

▲稲穂

▲男鹿梨

▲ホップ

# 5 連携・協働する分野と波及効果

## ⑶　食品加工の芽生え・拡大

○ 酒粕使った調味料の製造販売
（発酵マヨ等の製造販売、食品加工場：サブリナファクトリーの整備）

○ 酒粕使ったお菓子の製造販売
（県外の事業者と連携したレモンケーキ「早苗饗レモン」等の製造販売）

○ 地元菓子舗、地元水産加工所とのコラボによる新商品開発

○ 醸造に使用する「滝の頭湧水」の商品化、用途拡大

▲発酵マヨ

▲早苗饗レモン

▲男鹿産「紅ズワイガニ」

▲男鹿産「天然マダイ」

▲紅ズワイガニの加工所

# 5 連携・協働する分野と波及効果

## ⑷　地域課題の解決

○ 空き家・空き店舗・空き工場の有効活用（現時点で６施設をリノベーション）

○ 廃校舎、体育館等の市有遊休施設の有効活用（例えば、教室一つひとつを酒蔵と事務所に）

○ 遊休農地の活用・耕作放棄地の再生（再掲）

○ 物流の活性化、移住定住人口の増による地元経済の底上げ

○ 若者をはじめ、シニア層を含めた雇用の創出

○ 地域の賑わいの創出（JR男鹿駅周辺の中心市街地から市内全域への波及）

○ 新たな業種業態の企業誘致、投資の呼び込み
（男鹿酒スタートアップシティの全国的な認知度向上に伴う効果（例えば、高齢者の介護福祉モデル事業））

▲男鹿駅前の様子

▲男鹿市の起業事例を視察した新興企業や投資会社、起業家などの皆様

▲男鹿市の校舎活用プロジェクト


8