

「常陸太田の地酒」で乾杯を推進する条例
に対するパブリックコメントの結果について

- 1 募集期間 平成27年6月17日(水)から平成27年7月8日(水)
2 寄せられた意見 2件

番号	該当条例	意見の内容	先に対する考え方	修正前と修正後
1	第1条	<p>「常陸太田市産の日本酒」とは、常陸太田産の水、常陸太田にある製造場で作られた清酒を常陸太田産の日本酒とする内容を追加していただきたい。</p> <p>【理由】 一部の酒造メーカーは、大手メーカーよりビン詰めする前の清酒を購入して自社でビン詰めする場合があります、そのような清酒では常陸太田の地酒とは呼べないのではないか。また、使用するコメに関しても市内産以外を使用しては、常陸太田のコメ作りへの支援・応援とはならず、本当の常陸太田産の地酒とは呼べないのではないのでしょうか。国税庁も下記内容で動いており、その内容を常陸太田に当てはめれば常陸太田産以外の清酒との区別を明確にし、ブランド力を高め、常陸太田の地酒の発展普及のためには上記内容の追加が必要と思われる。</p> <p>「国税庁は2015年6月11日、外国産の清酒との区分を明確にするため、国産米や国内の水を使って国内で醸造された清酒だけを「日本酒」として販売できるようにする方針を固めた。今秋にも、地名を商品名に使う知的財産権である「地理的表示」に指定。政府のクールジャパン戦略の一環として日本酒のブランド力を高め、海外展開を後押しする。</p>	<p>製造方法については、市内の5つの酒造業者とも様々であり、それぞれの伝統産業として継承をしていくことを期待しております。</p> <p>貴重なご意見として受け止めます。</p>	
2	第1条	<p>常陸太田には「日本酒」だけでなく、焼酎、ワインも製造されているのに限定されているのはなぜ。</p>	<p>常陸太田市の伝統産業の観点から日本酒としました。</p>	

3	第1条	<p>第1条の2行目を下記のように変更してはどうか。</p> <p>《提案文》</p> <p>「地酒の普及促進を図るとともに、将来にわたって伝統の食文化を継承することにより市内産業の活性化に寄与することを目的とする。」</p> <p>【理由】</p> <p>地酒という食文化は、酒をたしなむ人だけのものではなく、生産販売に係る多くの人に支えられて受け継がれるべきものではないでしょうか。</p>	<p>ご意見のとおり「将来にわたっての伝統の食文化の継承」という観点も重要と考えております。</p> <p>条文に加えさせていただきます。</p>	<p>【修正前】</p> <p>第1条 この条例は、常陸太田市産の日本酒（以下「地酒」という。）による乾杯を推進することにより、地酒の普及促進を図り、もって市内産業の活性化に寄与することを目的とする。</p> <p>【修正後】</p> <p>第1条 この条例は、常陸太田市産の日本酒（以下「地酒」という。）による乾杯を推進することにより、地酒の普及促進を図るとともに、<u>将来にわたって伝統の食文化を継承することにより、市内産業の活性化に寄与することを目的とする。</u></p>
4	第3条	<p>「酒類を扱う事業を営む者」とはどこまでの業者を指すのか。</p> <p>また、酒類を扱う事業を営む者とは飲食店業、旅館業なども含まれると思うが、それらの事業者への責務の説明と合意形成はできているのか。</p> <p>また、その他の酒類を扱う業者に対しても責務の説明と合意形成がないままに条例制定はできないのではないか</p>	<p>「酒類を扱う事業を営む者」すべての事業者のご協力をいただければと考えております。</p> <p>「責務」というよりは「ご協力」のお願いと考えております。</p>	
5	第4条	<p>市民への協力も明記されているが、市民への説明と合意形成はできているのか。</p> <p>また、「酒を飲めない市民もおおり、条例で勧めるのはなじまない」との意見もあるがその対応はどのようにするのか。</p>	<p>市全体として市民の皆様にご協力をお願いしたいと考えております。</p> <p>ご意見のとおり、お酒を好まない方のために第5条の嗜好等の配慮は大切であると考えております。</p>	

<p>6 その他</p>	<p>和食がユネスコ無形文化遺産に登録されましたが、京都の料亭での懐石料理ばかりが和食ではなく、海、山、里と表情豊かな自然の恵みにより、各地で地域に根差した多様な食文化が評価されたものだとありました。その中で、常陸太田市は県北ジオパークに登録されているように、日本最古の地層の上に成り立っており、5億年以上も前から積み重ねられた土地の豊かさ、最古の地層により生み出される豊かで綺麗な水により、美しい農作物が栽培されている。また、食文化の中で代表されるものに、発酵という日本古来の技術を使った食品がありますが、常陸太田には日本酒、焼酎、ワインをはじめ、味噌、醤油、さらには納豆という発酵食品を古くから製造・販売しているメーカーがたくさんあります。このようなことを総合的にアピールできれば、きっと「日本食の原点は常陸太田にある」と言ってしまうのも良いのではないかと思われるほど魅力的だと思う。常陸太田へ遊びに来た方には、日本最古の地層を作りあげた地形からくるダイナミックな自然でアウトドアや観光を楽しんでいただき、夜には発酵食品をアピールした料理から和食の原点を感じてもらおう。常陸太田の発酵食品を中心に日本の和食文化を総合的に発信する「常陸太田発行ツーリズム」事業の展開等、国内のみならず、海外にも常陸太田の魅力をアピールできるのではないかと思う。</p> <p>日本酒の枠にとらわれず、「常陸太田発酵食品推進条例」のような条例にすれば、「地元の発酵食品を食べて皆で健康になろう」という市民が豊かな食文化と生活を実感でき、常陸太田らしい常陸太田の発酵食品産業を活性化アピールしていくことができれば、更なる地域魅力アップができるのではないかと思う。</p>	<p>この条例の制定の背景については、日本酒の出荷量について年々減ってきている状況があり、市内の酒造業者で構成する常陸太田市地酒協議会から「常陸太田市の地酒」の普及促進に関する要望書が提出されました。</p> <p>このため産業建設委員会は常陸太田市地酒協議会と意見交換会を実施し、地域の特性を活かした地場産業振興の一環として、地酒で乾杯を推進し普及することを目的として、条例制定に至った次第です。条例が制定した暁には、地酒はもちろん、常陸太田市の特産物等も含めて、市内外に積極的に発信しアピールしていくことが必要だと考えております。</p> <p>「常陸太田市発酵食品推進条例」については、貴重なご意見として受け止めます。</p>	
------------------	--	--	--