

## 内外交差点

# 日本各地で走らせよう「地酒タクシー」 体験価値の違いが観光をアップデート

西川 丈次氏（観光ビジネスコンサルタント代表） 第9／12回

お酒を楽しむ人は、今や男女問わず幅広い世代に広がっています。仕事帰りに「ちょっと飲んでいく？」と誘い合う光景は珍しくなく、家に帰って風呂上がりの一杯を楽しみに過ごす方も少なくありません。中でも近年、日本酒の人気が再び高まり、女性ファンが増えたこともあって、酒蔵めぐりを楽しむ人が急増しています。造り手の話を聞き、こだわりの酒を試飲しながら地域の文化に触ることは、酒ファンの人たちにとっては贅沢で楽しい時間です。しかし、車で行けば誰かが運転を担わなければならぬために試飲を楽しめません。もちろん、酒蔵見学をメインにしたバスツアーも多く企画されていますが酒蔵によっては一度の見学人数を限定しているところもあります。そこで新たに注目されているのが「タクシーで巡る酒蔵見学」という選択肢です。

先日、私が事務局長を務める「日本ご当地タクシー協会」の勉強会で、加盟企業の取り組みを視察する機会がありました。前回の会議で「全国に地酒タクシーを走らせよう」と決まったことを受け、その第一歩として4時間の酒蔵巡りコースを体験したのです。そこで得た気づきは、今後のタクシーによる酒蔵見学の在り方に大きなヒントを与えてくれるものとなったのです。

通常、酒蔵は仕込みの時期になると外部からの雑菌を避けるため見学を断る場合が多く、可能な時期でも貯蔵タンクが並ぶところが中心となります。各蔵が説明も工夫され、魅力を伝えようと努力していますが、何軒も巡ると内容が似てしまい、驚きが薄れてしまうこともあります。試飲は楽しいものの、酒蔵めぐりは複数蔵を巡る難しさという課題を感じていました。ところが今回訪れた三つの酒蔵は、どこも個性が際立っており、選び方によって酒蔵めぐりがこんなにも豊かになるのかと深く学びました。

一軒目は駅から徒歩1分、ビルの地下にある珍しい酒蔵でした。徹底した温度管理により一年中仕込みを行い、毎月新酒が生まれるという大きな特色を持っています。さらに圧搾工程も昔ながらの木槽を使い、機械化が進む中で伝統製法を守り続けていました。都会の地下で伝統と革新が共存するその姿勢に、強い感銘を受けました。

二軒目は古酒専門の酒蔵で、20年熟成させるお酒を「子

どもが生まれた時に買  
い、成人した日に家族  
で開ける」という「もの」を記念日とい  
うこと」に変える提案  
をしていました。貯蔵  
タンクには製造年だけ



ではなく「Windows 95発売」「関西国際空港開港」といった当時の出来事が貼られており、まるで時の流れを旅するような不思議な感動を覚えたのです。他ではただ眺めていた貯蔵タンクを一つ一つ確認しながら見学するという楽しさがあったのです。販売所のPOPにも物語が溢れ、思わず読み込んでしまうほど工夫が凝らされました。

三軒目は旧街道沿いにたたずむ歴史ある酒蔵で、見学前に街並みの案内を受け、地域の歴史を肌で感じてから蔵に入る構成でした。古い建物が語る時間の重みや、蔵全体の静かな佇まいが心に残り、「場所の物語」を体験する大きさを教えてくれました。

この三つの酒蔵に共通していたのは、「違いこそ価値」であるということ。同じ日本酒でも、造り手の思想や環境、歴史が違えば体験はまったく別物になります。タクシーだからこそ少人数で利用者の好みによって自由にコース設定できることが大きな強みになると実感したのです。加盟企業の中には、日本酒だけでなくワインやシードルを組み合わせ、ソムリエが同行するコースを始めたところもあります。さらに、以前訪れた酒蔵の中に、特に印象的な場所がありました。見学料は7000円ほどと高額ですが、仕込み時期に杜氏の仕事を間近で見学できるもので、他では味わえない迫力がありました。しかも見学開始は朝7時。酒米を蒸す工程から見てもらうためです。この時間に訪れるには前泊が必要となり、その地域に宿泊してもらうことで地元に経済が循環する仕組みになっていました。酒蔵見学を通じて地域全体を盛り上げる、まさにこれから観光の形を体現した取り組みでした。

地域に根付く酒蔵をタクシーで巡る旅は、単なる移動サービスではなく、文化と人をつなぐ観光へと変わりつつあります。全国に地酒タクシーが広がれば、日本各地の魅力がより深く伝わり、新しいタクシー利用の価値も生まれていくことでしょう。

タクシー乗務員という仕事に誇りが持  
てる！そんな会社に変えていきましょう。  
タクシー乗務員の「接客マニュアル＆解  
説動画」、是非、詳細をご確認いただき、  
乗務員研修にご活用ください。

