

報道機関各位

長岡市観光・交流部観光課長



長岡市

摂田屋・宮内地区を長岡花火に次ぐ観光の柱に！

「観光分野における地場産業成長プラン」を 高市総理に報告

長岡市は、摂田屋・宮内地区に集積する歴史的建造物群や醸造・発酵文化を活用し、旧機那サフラン酒製造本舗を核とした高付加価値な滞在型観光の推進により、地域経済の活性化を図る「長岡市観光分野における地場産業成長プラン」を策定し、本日、高市総理大臣らが出席する会議で概要を公表しました。

つきましては、下記のとおり概要をお知らせしますので、ぜひ取材くださるようお願いいたします。

「長岡市観光分野における地場産業成長プラン」の公表について

1 会議の概要

会議名称：地域未来戦略に関する関係副大臣等会議（第6回）

出席者：高市総理大臣、黄川田地域未来戦略担当大臣をはじめ関係省庁の副大臣など13人のほか、公表を行う府県知事および市長など26人がオブザーバーとして出席。

内容：19の地域産業クラスター計画（新潟県・新潟市のアニメに関する計画を含む）と、当市を含む3の地場産業成長プランを報告。

2 会議での長岡市長発言要旨

- ・長岡花火に次ぐ観光コンテンツの造成を目指して、酒をはじめとした醸造文化や登録有形文化財などの歴史的資源を継承する摂田屋・宮内地区の観光振興に取り組んでいる。
- ・官民の投資をさらに推進し、県外客やインバウンドの受け皿となる魅力的な観光拠点を作り、本市全体の観光消費額の拡大と地域経済の成長につなげる。

3 本プランの概要

(1) 目指す姿

- ・「醸造・発酵のまち摂田屋」の持つ強みを活かした「稼げる観光地」の実現

(2) 主な取り組み

- ・旧機那サフラン酒製造本舗のPFI（コンセッション方式）による整備、運営、体験、滞在型観光の推進と高付加価値コンテンツの開発

4 その他

- ・今後本プランを国へ正式に提出し、本プランに基づき事業を推進します。
- ・議事次第、配布資料については、[内閣官房地域未来戦略本部事務局ホームページ](#)をご確認ください。

問い合わせ：観光課 岩本

TEL 0258-39-2221

1. 支援する分野

【観光分野】長岡市摂田屋・宮内地区の登録有形文化財「旧機那サフラン酒本舗」を核とした歴史的建造物群および醸造・発酵食品製造施設の集積地

2. 支援する地域及び核となる事業者

- ・摂田屋・宮内エリア観光まちづくり協議会
- ・ミライ発酵本舗株式会社
- ・PFI選定事業者（R8年選定予定）



▲ 酒蔵・味噌蔵が立ち並び、往時の面影を残す旧三国街道

旧機那サフラン酒製造本舗を構成する建造物群の1つ、彩色豊かな「鰻絵蔵」 ▶



3. 目指す姿（目標）

【基本目標】

高付加価値層に向けた、地域の歴史的資源を最大限に生かした体験・滞在型コンテンツの充実

- ・「旧機那サフラン酒製造本舗」を高付加価値型の宿泊施設にリノベーション
- ・周辺の飲食・物販施設等と連携した回遊性向上と経済波及効果の拡大

【KGI】

入込客数：107,000人（R17）

観光消費額：3.9億円（R17）

付加価値増加額：1.7億円（R17）

※摂田屋・宮内地区における宿泊施設新設による付加価値増

4. 勝ち筋

地域の強み

- ・17の登録有形文化財が集積する**希少性**
- ・首都圏からの好アクセス、徒歩圏で酒蔵等を巡る**回遊性、立地性**
- ・江戸時代から継承される醸造・発酵文化の**ストーリー性** など

- 旧機那サフラン酒製造本舗を宿泊施設、レストラン等を備えた拠点施設としてリノベーション
- 醸造・発酵文化を核とした周遊型イベントの実施、案内看板の多言語化
- 旧機那サフラン酒製造本舗でのプレミアムガイドツアー、食を通じた高付加価値体験プログラム

5. 政策手段

○PFI事業の推進と事業基盤の整備

PFI（コンセッション方式）による旧機那サフラン酒製造本舗の整備・運営

○関係主体の連携体制の構築

摂田屋・宮内エリア観光まちづくり協議会を核とした「オール長岡」の推進体制

○人材育成と受入環境の整備

地域資源に精通したガイド人材育成

○戦略的な情報発信とブランド確立

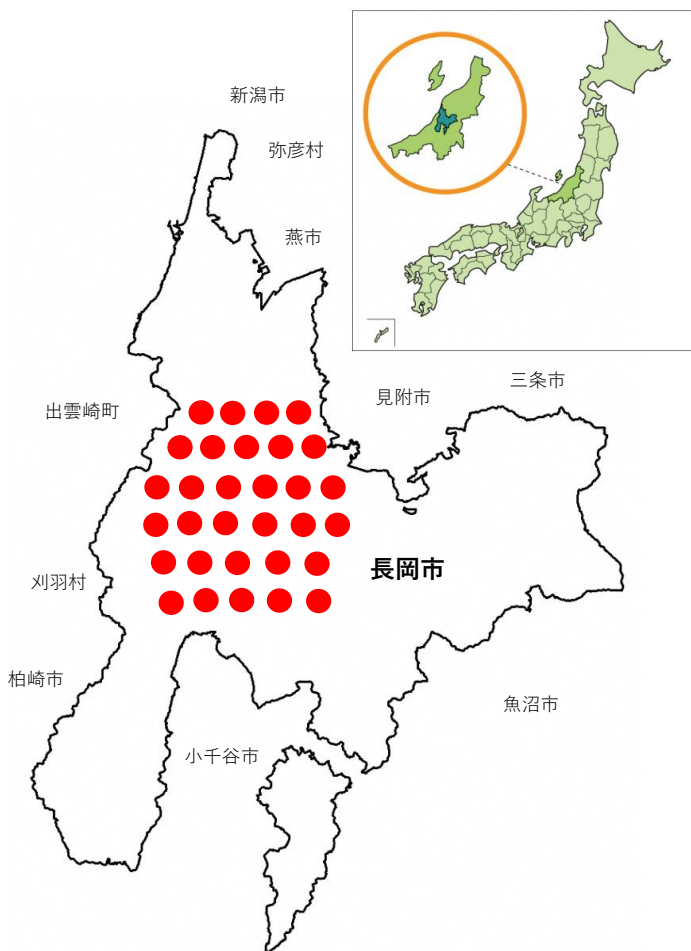
「醸造・発酵のまち摂田屋」ブランド確立、旅行会社・OTAとの連携

○財源確保と事業支援

国・県の補助制度活用、空き家への新規出店への支援

○インバウンド対応

多言語対応、インバウンド向けコンテンツ・食



核となる事業者

- ・ 摂田屋・宮内エリア観光まちづくり協議会
(計 31 の事業者・町内会等から構成)
- ・ ミライ発酵本舗株式会社
- ・ P F I 選定事業者 (※令和 8 年度選定予定)

摂田屋・宮内エリア観光まちづくり協議会



ミライ発酵本舗株式会社

