

162人に聞きました！ 日韓 (+ベルギー) の [にごり]系・[白]系のお酒対決 @ **FOODEX2012**

162 opinions about *Nigori Sake* and other cloudy/white alcoholic beverages

チャオ、チャーオ。FOODEX 会場でのお酒アンケート、3年目。今回のテーマは「にごり系・白系のお酒」です。一大マーケットに成長した韓国マッコリと、日本のにごり酒はどちらが人気？ にごりビールも加えて、日本人・外国人 162人に聞きました。Ciao a tutti! Korean *Makgeolli* has grown to a big market in Japan. It is made from rice, and has much cloudiness which comes from unfiltered rice solids. "Nigori Sake", which means "cloudy Sake", and "Nigori Wa-liquor" (i.e. cloudy Japanese liquor) are also loved by Sake connoisseurs. Belgian and German white beers are called with the word, *Nigori* in Japan. We tried to hear opinions about *Nigori* at the FOODEX TOKYO tradeshow. (text = Sienna K. Emiri)

FOODEX2012 会場で和文・英文で質問を書いたパネルを見せて、該当するところにシールを貼ってもらいました。シールは5色で、「外国人男女」=●、「日本人女性 20～30歳代」=●、「日本人女性 40歳代以上」=●、「日本人男性 20～30歳代」=●、「日本人男性 40歳代以上」=●、という色分け。さて、皆さんはどんなにごり酒がお好み？ ランキング集計結果は★☆☆☆でパネル上に表示しました。



質問1: 「飲んだことある」にごり酒は？

FOODEX 東京に来ている外国人●の1位が、日本のお酒ならぬ「韓国製マッコリ」であるのは少々ビックリ。韓国パワー強し、ですね。一方、日本人の1位は、女性 20～30歳代●が「白い・濁り・缶入り低アルRTD」のほかは、男性 40歳代以上●、男性 20～30歳代●、女性 40歳代以上●の3つのグループが「清酒にごり酒」。順当な感じがします。FOODEX 来場者が食品業界人であるのが影響しているのでしょうか。シールを見ると9種類のカテゴリーのお酒をまんべんなく体験されている感じですね。

質問2: 「飲んでみたい」にごり酒は？

「色つきのにごり酒」「にごりのある炭酸ガス入り清酒」「にごり梅酒・焼酎」のランクが高い。一般論として、市場調査で「試してみたいのは？」と尋ねると「主流系」より「ニューウェーブ系」になる傾向(変わったものを試したい!)があるとされますが、実際、こういったジャンルの商品開発に注力されている酒造メーカーが多いのではないのでしょうか。一方、パネルを見るとわかるとおり、「韓国マッコリ」「白い・濁り・缶入り低アルRTD」はやや人気がないように見えますね。

質問3: 「にごりあり・無し、どちらが好き？」

設問主旨と選択肢がやや違う感がありますが、飲みたいもの2つにシールを貼ってもらいました。★☆☆☆1位はパネル右半分の「にごりなし」に4つと集中していますが、丸シールを眺めると全体的に分布。「にごりあり」「にごりなし」とも健闘している、また「清酒」「ガス入り清酒」「ビール」の3種とも健闘している、と言えそうです。マッコリブームは、にごりカテゴリーのお酒全体を活性化させたのかもしれない。

質問4: 「どのガラスびん製品を買ってみたい？」

質問5: 「どのキャップのお酒がいい？」

サケ・パッケージに対する嗜好は、外国人と日本人で明確に異なるようですね。外国人●は「一升壇のような伝統的なびん形」「一升壇王冠のような伝統的なサケ・キャップ」が好みようです。日本人●●●●は「スリムなびん」が年齢によらず男女ともトップ。キャップは当社の新製品「スマートスクリュー」が圧倒的人気でした。国内向け、海外向けのサケ・パッケージを企画する時に参考になると思います。

[にごり]系・[白]系のお酒・アンケート @ **FOODEX2012**

A survey about "NIGORI Sake" - means "cloudy Sake". NIGORI - cloudiness of Sake comes from unfiltered rice solids including yeast. It is niche, but booming or loved by connoisseurs in Japan. Please let me know your opinion. <Kita Sangyo is a leading designer, planner and supplier of Sake packaging materials.>

Q1: 「飲んだことのある」ものは？ (いくつでも) 9 variations of NIGORI. Please put marks on NIGORIs which you have ever drunk/experienced.
Q2: 「飲んでみたい」ものを4つ選んでください。 Which NIGORI do you want to try? Please put 4 marks on your preferences.

①韓国製マッコリ Korean Makgeolli		②どぶろく Japanese DOBURKU - traditionally home brewed from rice		③ヨーグルト系のお酒 Yogurt Liquor	
飲んだことある! experienced!	飲んでみたい! want to try!	飲んだことある! experienced!	飲んでみたい! want to try!	飲んだことある! experienced!	飲んでみたい! want to try!
外国人男女 1位 20-30代女性 2位 40代以上男性 2位 40代以上女性 2位			外国人男女 同点 2位 20-30代男性 2位		
④清酒の [にごり] 酒 NIGORI Japanese Sake		⑤ [にごり]のある炭酸ガス入り清酒 NIGORI Sparkling Sake		⑥色つきの [にごり] 酒 Colored NIGORI Japanese Liquor	
飲んだことある! experienced!	飲んでみたい! want to try!	飲んだことある! experienced!	飲んでみたい! want to try!	飲んだことある! experienced!	飲んでみたい! want to try!
40代以上女性 1位 20-30代男性 1位 40代以上男性 1位	40代以上女性 1位		外国人男女 同点 1位 20-30代女性 同点 2位		20-30代女性 1位 40代以上男性 1位
⑦ [にごり]ビール Cloudy Beer like Hefeweizen or Belgian		⑧ [白い]/[にごり]の缶入り低アルRTD Cloudy canned RTD		⑨ [にごり]梅酒・焼酎 NIGORI Umeshu / Shochu	
飲んだことある! experienced!	飲んでみたい! want to try!	飲んだことある! experienced!	飲んでみたい! want to try!	飲んだことある! experienced!	飲んでみたい! want to try!
	20-30代男性 1位 外国人男女 同点 2位 40代以上女性 同点 2位 20-30代女性 同点 2位	20-30代女性 1位			外国人男女 同点 1位 日本人 40代以上男性 同点 2位 日本人 40代以上女性 同点 2位

濁ったお酒、ミニ知識
Nigori Sake Tidbits

マッコリ Makgeolli

■朝鮮半島伝統のお酒で、元々は家内醸造のお酒でした。この100年ほどの歴史をひも解くと、[日本統治下で家内醸造を禁止]→[戦後の食料不足時代に韓国政府がマッコリに米を使うことを禁止]→[90年代の韓国経済発展の時代に「貧しい時代の酒」とみなされた]、など不遇が続いて20世紀は衰退傾向だったそうです。■それが、2008年ごろ韓国国内で一大ブームに。政府主導の韓国食文化見直し運動、焼酎中心の飲酒文化から低アルコール化・健康志向への流れ、米100%マッコリへの回帰による品質向上、等がその要因と伝えられています。■韓国国内のブームに加えて、2009年ごろからの日本のマッコリ消費急増が大きなインパクトで、日・韓国で同時ブームの様相を呈しました。■サントリーさんのニューズリリースによれば、「2011年の日本のマッコリ市場は、2010年の約2.5倍にあたる400万ケース(1ケース=350ml×24本、3万3,600キロリットル)」とのこと。2012年後半、ブームはやや収まってきてようですが、一定のマーケットとして定着した感がありますね。■なお、韓国国内では、「賞味期間2週間」程度の醗酵継続中のPETボトル入り製品(ガス解放キャップ付き)が主流ですが、日本向けは熱殺菌で醗酵を止めたものが多いようです。

どぶろく Doburoku

■「濁酒は日本人の国民酒として江戸時代から明治中葉にかけては勿論、古来から主要なものであった。(中略)仙台藩の文政3~7年(1820~24年)の全酒造米の実に87パーセントは濁酒用米が占めていた。(中略)明治32年(1899年)頃に自家用濁酒が禁止となり、大正末年あたりまでには酒造業者も政府指導で濁酒が造れなくなった。(中略)私は昔からこのような江戸の濁酒の習慣は、その昔朝鮮半島から伝来したのではないかと考えている。」「坂口謹一郎酒学集成1」の「濁酒への復古」より。ここでいう「濁酒」とは、ろ過していない「どぶろく」を指すと考えられます。■なお、2002年の構造改革特区制度で「どぶろく特区」が認められて、今は飲食店や民宿等、全国に20箇所以上のどぶろく製造者がいます。

清酒のにごり酒 Nigori Sake

■現代に至る濁り清酒で最も有名なエピソードは、坂口謹一郎博士と月の桂・増田徳兵衛商店の「中波にごり酒」誕生のお話でしょう。昭和41年(1966年)のことで、いわば、明治・大正以降、半世紀以上忘れられていた「どぶろく」を復活させたもの。■「戦後の酒税法では「(日本酒は)もろみを漉さなければいけない」という規定がある。税務署員は「中波にごり酒」はもろみが濾していない」と認めない。徳兵衛氏は「もろみの中ほどからみ出し、目の粗いザルで漉す」という大変化球を投げた。(日本名門酒会文庫「月の桂」より)■「中波にごり酒」は壇詰後も醗酵が続いているので、炭酸ガス入り濁り清酒の元祖とも言えます。

ベルギービール Belgian Beer

■ベルギーの國酒はビール。中世に修道院が造りはじめたのが発端で、現在小さな国土に500社以上の醸造業者がいるそうです。■ヒューガルデンやオルヴァルが代表的な壔内二次醗酵のビール銘柄で、酵母で濁っています。コリアンダーやオレンジピールなどを加えて、さらに酵母を添加して壔詰する今の製法は、20世紀半ばに始まったもの。■アンケートパネルの写真には漢字で「白濁」と大書された日本市場専用のベルギービール缶詰も、ドイツのヘーフェヴァイツェンは濾過していない白ビールですね。

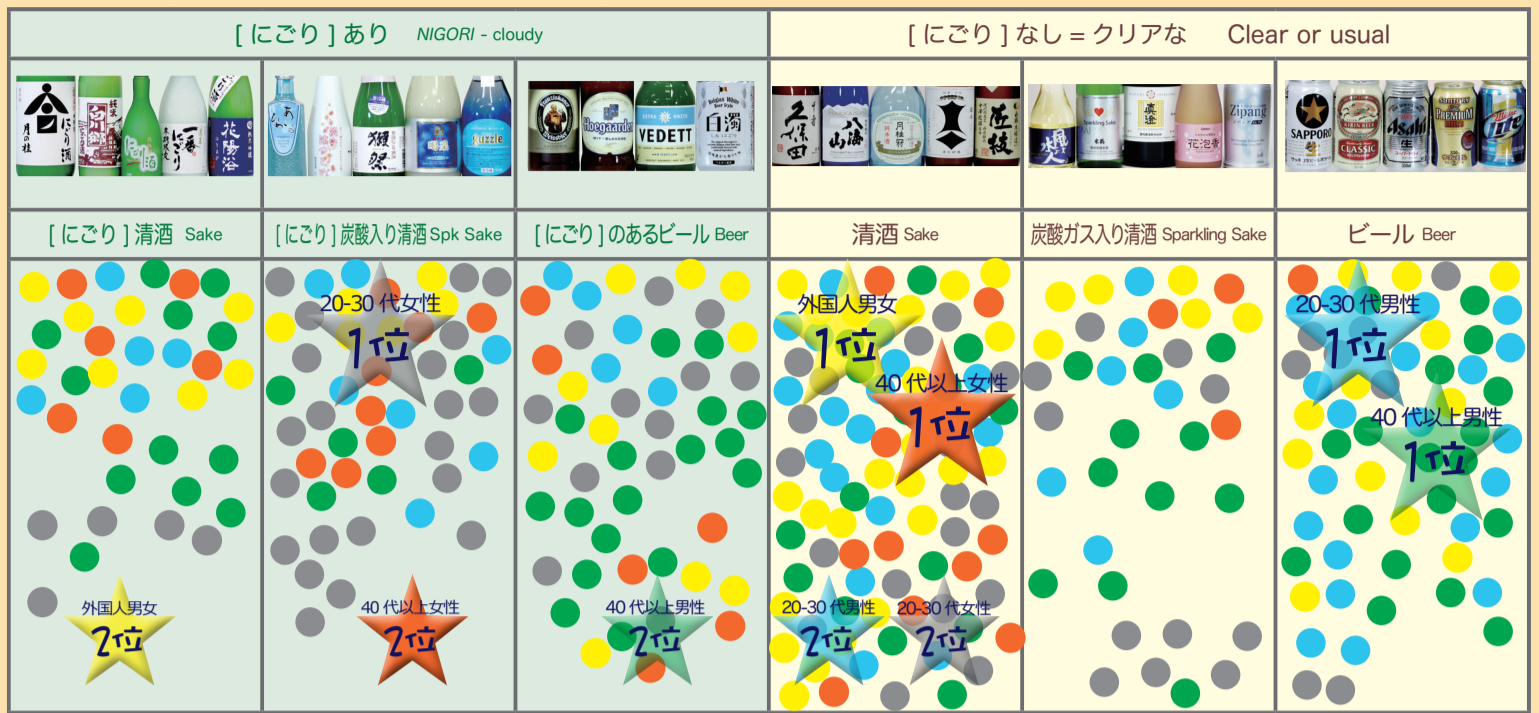
Text = Sienna K. Emiri + Tsuneo Kita



FOODEX2012の、きた産業のブース。たくさんのお客様にご来場いただき、ありがとうございました!

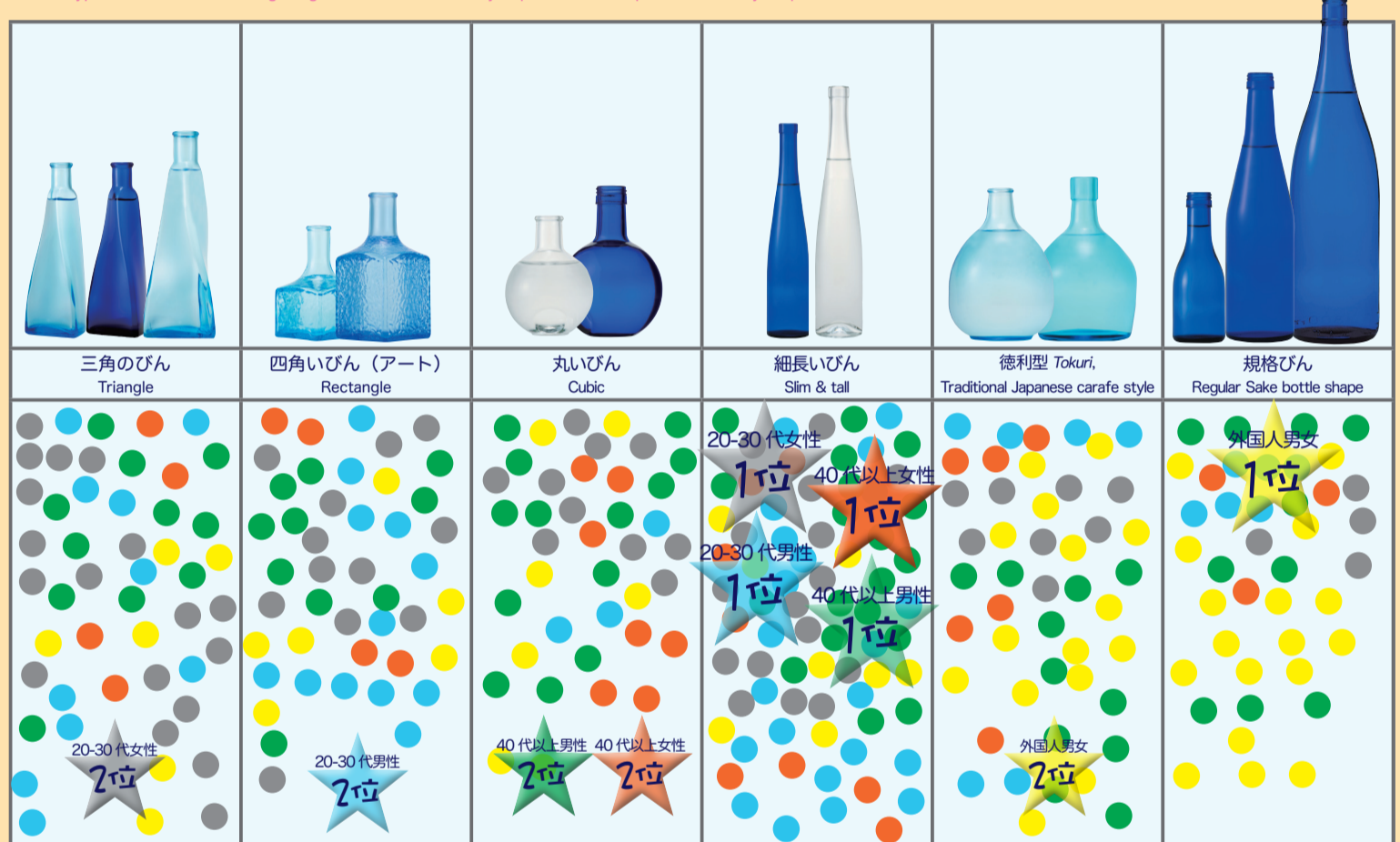
Q3: にごりのあるものと無いもの、どちらが好きですか? 「飲みたい」ものを2つ選んでください。

Which do you prefer, NIGORI or clear? Please put 2 marks on your preferences.



Q4: 当社のガラスびんの「売れ筋ベスト6」です。実際に「買ってみたい」と思うびんを2つ選んでください。

Typical variations of our original glass bottles. Which do you prefer? Please put 2 marks on your preferences.



Q5: どのキャップのお酒がいい? 展示の現物キャップもみて2つ選んでください。

Closure variations. Please put 2 marks on your preferences.

