

連載第 65 回 世界で造られる SAKE の現況 その 1

ー 海外各地のクラフト・サケ・ブリュワリーを訪ねて text：松崎 晴雄

●▲■ クラフト・リカーのトレンドが世界を席卷

21 世紀に入り、世界の酒類業界を席卷しているのが「クラフト・リカー」のトレンドである。その発端となったのは、1980 年代にアメリカで発したクラフト・ビールだ。アメリカ国内には数千軒と言われる醸造所が存在し、完全に 1 つのカテゴリーとして確立した感がある。この動きは世界中に波及し、今やワインの主産地であるイタリアなども、クラフト・ビール大国と称えられるようになっていく。

ビールにとどまらず、ウイスキー、ジンといった蒸留酒も、工房型の新たな蒸溜所が次々に開設され、「クラフト・スピリッツ」という概念が定着している。自分たちの飲みたい酒を自ら造り出そうとする背景には、若者を中心にアルコール飲料にあっても、オリジナルの「ライフスタイル」を求める動きが根底にあると考えられる。

この潮流の中にあって、海外各地で「清酒 = SAKE」を造る人たちも増えている。私はこれまでに 10 ケ国、約 30 ケ所の清酒醸造所を訪ねてきたが、そのほとんどが小さな設備で造られる「クラフト・サケ・ブリュワリー」だ。

世界各地で造られる SAKE、特にクラフト・サケの現況とこれからの展望について、2 回に分けてレポートしたい。

●▲■ クラフト・サケの第 1 号、バンクーバーの「OSAKE」

昨今日本国内でも「クラフト・サケ」という言葉が広まっているが、これは酒税法上「その他の醸造酒」に属する、進化系どぶろくを造る新進酒造メーカーが発したものと見えるだろう。彼等は「クラフトサケブリュワリー協会」を結成し、既存の清酒との

差別化、概念上の違いを訴える。免許上イコールではないが同じ米を発酵させて造る、清酒造りの工程をベースにしたものと捉えている。「新たなサケ（清酒）」つまり「新ジャンル」であるというコンセプトとイメージを、「クラフト・サケ」という言葉に載せて発信している。

海外でのクラフト・サケという言葉、ないしはコンセプトはそれよりも早く、2010 年頃にはすでに認知されていたと思う。前述したようにクラフト・リカー人気の高まりを受け、北米や欧州で「マイクロ・サケ・ブリュワリー（当初はそのような呼び方が主流だった）」が次々に誕生し、世界の清酒醸造所の主流になりつつある。

私が最初に訪れたのは 2008 年春、カナダ・バンクーバーで日本酒輸入会社を営んでいる白木正孝さんが起ち上げた酒蔵で、その名もズバリ「OSAKE」という銘柄である。ある国内の醸造機器メーカーが機材を導入したということを知り、この会社の紹介を受けてトランジットの合間に訪問した。

空港から市内に入る途中「グランビル・アイランド」という再開発エリアの中にあり、かつて港湾施設や倉庫街であった場所が、工房やブティックなどが集積する観光地として整備されている。以前、東京お台場の商業施設の中に、黄桜が小さな醸造所を構えていたことがあったが、それに似た立地と言えるだろう。

醸造所の建物は独立した工房の 1 つとなっていて、コンパクトな製造設備を背にしてテイスティング・カウンターと売店が設置されている。カナダでの日本酒はまだ十分に知られていない存在で、SAKE を周知させる必要があることから現地で製造に乗り出したという話を聞いた。

造っている現場を見せながらそこでできている酒を飲ませるこ

とは、何よりも SAKE を知ってもらうには良い機会になる。カナダに限らず、まだ日本酒が周知されていない国や地域はたくさんある。実体験のできる場を設けることが、その国の SAKE 市場（日本からの輸入品である日本酒を含む）を広げていく上で、いかに重要であるかという点を知った。

●▲■ 全米各地にも次々にオープン

白木さんの「OSAKE」は、まさに海外におけるクラフト・サケの第 1 号であり、これを皮切りに世界各地で続々と醸造所が開業していく。ほどなくアメリカ・ミネアポリスに「MOTO-I」がオープン。私が次に訪ねたのもこの蔵で、2010 年のことである。こちらはクラフト・ビールを製造しているブレイク・リチャードソンさんが興したもので、現在は瓶詰め製品も製



ノースカロライナ州で 2019 年に行われた「(第 1 回) アメリカン・クラフト・サケ・フェスティバル」
(会場の「ベンズ・アメリカン・サケ」、麴を使った料理教室も、全米各地から集まった杜氏たち、会場のポスター)

造しているが、当時は併設のブリュー・パブでしか飲めなかった。ビールの醸造技術がベースにあり、彼自身も日本の酒蔵で酒造りを学んだ経験があり、吟醸系の香りもよく雑味も少ないなかの味わいで、日本産と比べても遜色はない。ニューヨークやロサンゼルスといった日本料理店も多い大都市でなくても、クラフト・サケがビジネスとして成り立つことに感心した。

また生酒をその場で提供したり、ケグ（生樽）に入れて販売するのも、SAKE にとっては新しいビジネスモデルで、日本から輸入される日本酒とも棲み分けができる。クラフト・リカーの文化が花開くアメリカならではなのかもしれないが、その後もメイン、ノースカロライナ、テネシー、アリゾナなど、必ずしも SAKE 市場が大きいとは言えない州にも醸造所が開業し、今日に至っている。

年々酒蔵が漸減していく国内と違って、海外では毎年1つ2つと新しい酒造場がオープンしている。ビールやワインが世界中に広まっていくように、日本のドメスティックなアルコール飲料であった日本酒も、海外各地で SAKE の生産が進んでいくことで、今後 SAKE の需要は高まり国際的な酒として認知されていくはずだ。

海外の清酒醸造場を訪ねることは、その先にある新しい市場を探ることにもつながる。そこに期待感や面白さを感じて、以後毎年アメリカやヨーロッパに行くたびに、現地にあるクラフト・サケ・ブリューワリーを訪ねるのがライフワークになっていった。

●▲■ 衝撃を受けた「アメリカン・クラフト・サケ・フェスティバル」

各地の酒蔵を訪ねることで知己も増え、新たなサケ・ブリューワリーの情報も入ってくる。2019年5月31日、6月1日の2日間、クラフト・サケのイベントが行われるというのを聞き、ちょうどニューヨークで日本酒のプロモーションを行う時期と重なったので、立ち寄ってみることにした。

会場となったのはノースカロライナ州アッシュビルにある「ベンズ・アメリカン・サケ (Ben's American Sake)」というクラフト・サケ・ブリューワリー。タップが並ぶテイティングカウンターのほか、ガーデンテラスのカジュアル・レストランを備えている。

ちなみにアッシュビルという地名は聞き慣れない人も多いと思う。アメリカ東部を南北に貫くアパラチア山脈の一角、緩やかな山間にある町で付近では有名な保養地となっている。日本でいえば箱根や那須のような場所なのだろうが、アウトドアレジャーが盛んで週末には多くの行楽客がやってくる。またワインやシードル、ビールの醸造所も多く、「ベンズ」のほかに一時は「ブルー・クズ (Blue Kudzu = 青い葛の意)」というクラフト・サケも操業していた。(2014年に開業し、わずか1、2年で撤退)

イベントの内容は「ベンズ」のほか4社のクラフト・サケ・ブリューワリーが参加し、それぞれブースで自慢の酒をふるまうというもの。他の4社はほとんど「清酒」を出品しているが、「ベンズ」はもろみに副材料を加えた「フレーバード・サケ」や清

WHO // WHAT // WHERE

LOCATION	SAKE	WHO MAKES IT?	ABV	DESCRIPTION	TASTING AVAILABILITY				
					FREE TASTE	FOR SALE BY THE GLASS	TAKE SOME HOME WITH YOU		
Tasting Room and Main Bar	American Heavy	Junmai Ginjo	Ben's American Sake	Asheville, NC	14%	Our traditional Junmai Ginjo sake. Full body, semi-sweet with fruity/ floral notes.	X	X	X
Tasting Room and Main Bar	Natural Nigori	Junmai- Ginjo Nigori	Ben's American Sake	Asheville, NC	15%	Our traditional 'Nigori,' means unfiltered. Notes of cream, vanilla and coconut. Full body and mouthfeel.	X	X	X
Tasting Room and Main Bar	Lemon Ginger	American Infused Ginjo	Ben's American Sake	Asheville, NC	13%	American Heavy base. Classic flavor combination of lemon juice and freshly juiced ginger.	X	X	X
Tasting Room and Main Bar	Pineapple Jalepeno	American Infused Ginjo	Ben's American Sake	Asheville, NC	14%	American Heavy base. Jalapeno on the nose, balanced with a sweet acidity from the pineapple.	X	X	X
Tasting Room and Main Bar	Blueberry Lime	American Infused Ginjo	Ben's American Sake	Asheville, NC	13%	American Heavy base. Sweet blueberries supported with tartness from the lime juice.	X	X	X
Mid Bar	Kiyoshi	Junmai Daiginjo	Ben's American Sake	Asheville, NC	15%	We brewed Kiyoshi in collaboration with White Labs Kitchen + Tap, using 50% milled Yamada-Nishiki rice, making it our first premium dry style sake. The yeast and rice gives you a light butterscotch nose along with fresh flowers, while staying light and dry.	X	X	X
Mid Bar	Strawberry Cucumber	American Infused Ginjo	Ben's American Sake	Asheville, NC	14%	American Heavy base. Fresh strawberries greet you on the nose along with a refreshing whiff of cucumber. This sake has a crisp dry finish and spritzly carbonation.	X	X	X
Back Bar	Orange Creamsicle	American Infused Ginjo- Nigori	Ben's American Sake	Asheville, NC	12%	Fresh orange juice gets blended with Natural Nigori to create a fun drink that is a perfect mixer for your next Sake-Mosa.	X	X	X
Mid Bar	Sake Cider	American Infused Ginjo	Ben's American Sake	Asheville, NC	6%	The perfect marriage of hard cider and sake. Lightly carbonated, crisp, and refreshing.	X	X	X
Back Bar	Cold Brew Coffee Nigori	American Infused Ginjo- Nigori	Ben's American Sake	Asheville, NC	8%	New Release. We partnered with High Noon Coffee Roasters to create this truly unique experience. Cold brew coffee made from custom-roasted coffee beans gets blended with our Natural Nigori. Notes of light nutty coffee along with creamy vanilla notes from our nigori. 100% dairy free.	X	X	X
Mid Bar	Yu-Tang Spritzer	American Infused Ginjo	Ben's American Sake	Asheville, NC	7%	New Release. Just in time for Summer, this fun sake spritzer is bursting with notes of mandarin, tangerine, and a sharp crisp acidity from highgrade yuzu juice.	X	X	X
Tasting Room	Premium Black Label	Junmai Ginjo	Ben's American Sake	Asheville, NC	15%	New Release. We brewed this batch of sake with special koji spores sourced from Japan. The results were so amazing that we decided to share it with you in its purest and un-infused state. While finishing dry, this batch has a great mouthfeel and body along with surprising raspberry and vanilla notes.	X	X	X
Back Bar	Chocolate Nigori	American Infused Ginjo- Nigori	Ben's American Sake	Asheville, NC	15%	Pure liquid cacao is blended with a sweet nigori to create a full-bodied sake that can be described as "adult chocolate milk", and is 100% dairy free.	X	X	X
Tasting Room	Blue Door	Junmai nama nama genshu	Brooklyn Kura	NYC	16%	Full bodied, earthy, dry, umami laden with notes of banana and ripe melon	X		
Mid Bar	Aurora Tropicalis IPA	Sake/Beer Hybrid	Collab ABC/Bens	Asheville, NC	9%	We worked with our friends next door at Asheville Brewing Company to create this truly unique 'Brute IPA'			
Tasting Room	Sakasu 1 (Sake Tart Blonde)	Sake/Beer Hybrid	Collab Hi Wire/Bens	Asheville, NC	8%	This is a we add sake			
Back Bar	Sakasu 2.0 (Sake Stout)	Sake/Beer Hybrid	Collab Hi Wire/Bens	Asheville, NC	8%	For the sake became added ke			
Mid Bar	Big Baby	Junmai Nigori	North American Sake Brewery	Charlottesville, VA	16%	Brewer's active ing			
Mid Bar	Serenity Now	Junmai Daiginjo	North American Sake Brewery	Charlottesville, VA	15%	Find you Now. Fer rice down floral, fr			
Mid Bar	Socky	Sake infused with Fruit PUNCH!	North American Sake Brewery	Charlottesville, VA	11%	They S person. V			
Back Bar	Diplomat	Junmai Yamahai Nama Genshu Muroka	Proper Sake Co	Nashville, TN	16%	Diplom meths			
Back Bar	Moonshot	Yamahai Nama Genshu Muroka	Proper Sake Co	Nashville, TN	16%	Moons esoteric			
Back Bar	Coastal Ginjo	Junmai- Ginjo	Sequoia Sake Co	San Francisco, CA	15%	A calm			
Back Bar	Coastal Genshu	Junmai- Genshu	Sequoia Sake Co	San Francisco, CA	16%	Rich, e			
Back Bar	Coastal Nigori	Junmai-nigori	Sequoia Sake Co	San Francisco, CA	15%	Creamy			

BACK BAR

MID BAR

MAIN BAR

Ben's

Posting photos? We want to see! #ACSF19

Sake Term Cheat Sheet

Kanpai Translated into "Empty Cup" or "Cheers!"

Koji Blanket term used for the mold culture that is used in the fermentation process.

Nama Unpasteurized sake that contains live yeast cells and bacteria from the brewing process.

Nigori Sake that is unfiltered. Typically cloudy with a sediment that

WELCOME to the first and only dedicated exclusively to celebrating American Sake.

This small but exciting new segment of the beverage industry is turning out complex and products across the country.

We love this stuff, and we think you will too.

HOW DOES THIS WORK?

You may try each sake once.

Out-of -state sake is only available to taste but Ben's sake by the glass or carafe.

Sake-Beer collabs are available for sale by

SUPPLIES ARE LIMITED

We have more of some products than others. Out of things. It's going to happen. Please be kind when it does.

Brewers are on-site from Ben's, North American Brewery, Proper Sake co, and Brooklyn Kura questions! Tell them how awesome the

SAKE SEMINARS

「(第1回) アメリカン・クラフト・サケ・フェスティバル」のチラシ
(出品リストには「ブルックリンクラ」「ノースアメリカンサケ」「プロパーサケ」「セコイヤサケ」の名前が記載されている、チラシの表面には「サケセミナー」の案内)

BACK BAR

MID BAR

MAIN BAR

TASTING ROOM and BREWERY

TASTING ROOM Entry

WELCOME to the first and only festival dedicated exclusively to celebrating American Craft Sake.

This small but exciting new segment of the craft beverage industry is turning out complex and creative products across the country.

We love this stuff, and we think you will too.

HOW DOES THIS WORK?

You may try each sake once.

Out-of-state sake is only available to taste but you can buy Ben's Sake by the glass or carafe.

Sake-Beer collabs are available for sale by the pint.

SUPPLIES ARE LIMITED.

We have more of some products than others. We WILL run out of things. It's going to happen.

Please be kind when it does.

Brewers are on-site from Ben's, North American Sake Brewery, Proper Sake Co, and Brooklyn Kura. Ask them questions! Tell them how awesome they are.

SAKE SEMINARS

Presented by Sake Utsuwa Research

4:30 PM Sake 101
5:00 PM Growing Koji
5:30 PM Food Pairings

6:00 PM Sake 101
6:30 PM Cooking with Koji

酒ベースのリキュール、地元のクラフト・ビールとのコラボ製品なども出している。

テイスティングと並行して各種セミナーも行われ、カリキュラムの中には併設されたレストランのシェフによる「麴を使った料理教室」などもあった。SAKE 単体だけでなくさまざまな周辺文化を発信する拠点として、全米や海外各地の清酒醸造所は重要な役割を果たすことになるかもしれない。

さて2日間で来場者は延べ200人程度であろうか。決して大きなイベントではないが、まずこのような地方の小都市で SAKE のイベントが開催されたことに驚かされた。しかもそのうち日本人は私1人だけだ。参加者の多くは地元の常連客と、たまたまやってきた行楽客だろう。ここが清酒の醸造所だということも知らずに入ってきた人も少なくないのではないか。リストを渡されて「じゃあ試しに飲んでみるか」といった客も多いことだろう。

カリフォルニアやニューヨークでは盛んに日本酒イベントが開催され、そこでの主役はまだ日本産の日本酒だ。ところがこのような地方にあっても、地元産 SAKE だけでイベントが開催されている。アメリカにおけるポテンシャルの大きさと同時に、まったく異なるチャンネルで SAKE が発信され、流通し、伝播していく可能性を強く感じた。海外産の SAKE があることで初めて、市場は広くまた深く発展していくものなのだ。

「アメリカン・クラフト・サケ・フェスティバル」は、海外での SAKE の今後の広がりを示唆するものと言えるだろう。この時は第1回だったがコロナ感染が収束傾向となった2022年に再開し、今年は3月にアーカンソー州ホットスプリングスで第4回が開催された。回を追うごとに参加する酒蔵の数も増え、盛大に行われているようだ。

●▲■ ヨーロッパでも各国で開業

現在全米で30ヶ所以上清酒醸造所があるとみられるが、日本から進出した大手銘柄や昨年から操業を始めた「獺祭」を除けば、ほとんどがクラフト・サケ・ブリュワリーだ。しかも毎年新たに開設されるところが2、3ヶ所あり、年々そのペースは加速していると感じている。アメリカだけで100場を超えるのも時間の問題と言えそうだ。

一方ヨーロッパの動向はどうなのか。2010年に欧州初となる清酒「裸島」がノルウェーに誕生。こちらは「ヌグネ」というクラフト・ビールのメーカーが、(同国では米の栽培ができないため)北海道産の米を輸入して造りにあたっていたが、18年には本業のビール一本に絞り、清酒の製造を中止してしまった。

しかしながらその間スペイン、フランス、イギリスで開業し、現在商業生産を行っているところは、この3ヶ国にスイス、オーストリアが加わり、ヨーロッパ全体で10ヶ所が確認されている。このほか清酒造りが途絶えたノルウェーでも、ビール醸造所に勤めていた若い男性が開業に向けて動き出しており、イタリア等でも清酒醸造所開設の動きがあると聞いている。久しく現地産 SAKE の空白地帯であったヨーロッパも、この10年足らずの間に活気が出てきた。

昨年2023年10月に、オーストリア・ウィーンに新しくで

きた「サケ・ウィーン」を訪問した。ベンチャーで清酒醸造所をおこす現地の人たちは、日本酒に魅せられ脱サラして起業するパターンが多いが、代表者で杜氏も務めるマティアス・シュウェッガーさんは、元TVプロデューサーという異色の経歴の持ち主だ。

酒蔵はウィーン中央駅に近い、集合住宅の半地下のスペースにある。訪ねた日は10名を集めて酒造体験会が行われていた。参加者全員地元の消費者と思しき人たちであったが、何と中には自家醸造した SAKE を持参してきた男性がいた。飲ませてもらうと酸は高く野性味があるが、栗のような甘みも感じタッチもやわらかい。欧州各国ではホーム・ブリューが盛んだが、現地の人たちの間で SAKE に対する関心は着実に高まっていることを実感した。

さて「サケ・ウィーン」はイタリア産米とウィーンの湧水を使って造っているという。製品はすべて無濾過の生原酒でこの年の6月に搾った酒を飲ませてもらった。精米歩合90%というが炭酸ガスの感触が残る思いのほか軽快で、酸味や苦味はあるものの生酒特有の香りも強くなく、想像していた以上にきれいに仕上がっている。昨今の日本国内のトレンドにも合致しているような酒質だ。

”通年で製造し、いつでもしぼりたての新鮮な風味が楽しめる”、これはクラフト・サケ・ブリュワリーの生命線と言える。国内のクラフトスタイルの酒蔵も同様で、広域に流通する既存製品と差別化できるポイントがここにある。海外であればなおのこと、日本から運ばれてくる輸入日本酒との違いを訴求できる。今まで飲んだことのないみずみずしい風味に驚愕し、虜になる人たちもいるのではないだろうか。

殊に日本から遠く離れたヨーロッパでは、アジアやアメリカに比べ日本酒、SAKE が十分に認知されていないのが実情だ。SAKE という言葉は知っていても、極東の地で造られる穀物を原料としたアルコール飲料、といった程度の認識である。しかも悪いことに中華料理店や安い日本料理店では、SAKE と称して中国の「白酒」が提供されるケースもあり、SAKE は強烈な蒸留酒だと思い込んでいる人も少なくない。

このような誤解、誤認を払拭するためにも、欧州各地でクラフト・サケ・ブリュワリーが開業することは、大きな力になる。現地で SAKE が造られることで現物を口にする機会が増えるだけでなく、米で造られる繊細でエレガントな醸造酒であるという、正しい情報も発信されるようになるからだ。

海外で SAKE 造りが盛んになれば、それだけ SAKE に対する周知が進む。自ずと市場全体も大きくなり、日本から輸出する日本酒にとってもチャンスが広がるのである。その点は特定名称酒の大きな市場となっているアメリカがよく物語っていると思う。早くから現地生産が行われたことで、SAKE がどういうものか広

オーストリアの「サケ・ウィーン」
(体験会参加者に説明するマティアスさん、蒸米を甑からシャベルで掘り出す様子)





ブラジルの「トモエ」
(自作のサケ製品を前にしたパトリシアさん、彼女が自ら開発した木製の製麹器一下の扉の内部にはヒーターを内蔵)

く知られるようになり、消費のベースが生まれた。その後それだけでは飽き足らない人たちが日本で生産される酒、多様な香りや味を求めようになり、市場が活性化していったのである。

海外産 SAKE を競合相手と捉えるよりも、今はともに市場を広げていく仲間として考えるべきだろう。特に量も金額も日本酒の輸出が少ない欧州では、普及のために協業できる心強い同志であると思っている。

●▲■ 新たな国や地域でも開業

コロナ禍の期間中も日本酒輸出は好調に推移したように、海外における SAKE 造りの動きも盛んになる一方だ。この 1、2 年で見ても新たに開業するところは多く、南米ではアルゼンチン人とブラジル人の夫婦による、初めてのクラフト・サケ・ブリュワリーがブエノスアイレスに誕生した。背景にあるのは現地における日本食、特に発酵食品の人気があるようで、味噌や何と納豆まで造っているという。

最近訪ねた中で印象に残っているのは、ブラジルにある「トモエ (TOMOE)」である。同国には戦前から操業する「東 (AZUMA。かつては「東麒麟」だったが、経営がキリンビールからキッコーマンの傘下になり銘柄を変更した)」のほか、複数社で現地産 SAQUÊ (ポルトガル語での表記。ただし「東」以外の多くは香りや味の傾向から、日本でいう「合成清酒」のようなものではないかと考えられる) が造られている。

「トモエ」は南部の都市ポルトアレグレの市中にあり、造っているのはパトリシア・テヨさんという産婦人科の若い女医さんだ。クラフト・ビールの醸造所の一角を借り、診察の合間を縫ってここにきてほとんど 1 人で造りにあたっている。

5 年前に共同経営者とのプロジェクトがスタートし、本格的に造り始めたのは 2022 年から。昨年 2023 年には彼女自身が出羽桜酒造に実習に出かけるなど、その熱意は相当なものだ。ウナギの寝床のような細長い醸造所の一番奥にあるスペースに、タンク等の設備が配置されているのだが、麹室はない代わりに自身で開発した木製の麹造りの装置が置かれていた。総米量は 100kg で 1 年に仕込む本数は 10 本程度とのことだが、麹を造る時は診察のない金曜から日曜にかけて 2 日間醸造所の 2 階に泊まり込むという。

製品はすべて生で 375ml の瓶とケグで出荷されている。米は現地産で精米歩合はいずれも 90%、シャンパン酵母を使っているのも特徴でガスの感触を残し酸も高めだ。7 号、9 号の清酒酵母も用いた製品もあり、やはりこちらの方が味の載りは良くふくらみもある。販売先は現地の日本料理店のほか、ビールのチャネルを活かして販路を広げているようだ。

200 万人を超える世界最大の日系人コミュニティがあるブラジルだが、日系ではない彼女が日本酒に魅せられ、サンパウロから遠く離れた地方都市で SAKE 造りに取り組んでいる。世界各地のクラフト・サケ・ブリュワリーの担い手は、ほとんどが日本人や日系人以外だ。彼等を魅了した原点にあるのは日本産日本酒であることは間違いなが、それぞれが目指しているのはその国、その土地を反映させた SAKE なのである。

●▲■ 海外サケ・ブリュワリーとの連携

とは言え海外での SAKE 造りは、日本国内に比べ多くの困難がつきまとう。まず挙げられるのは十分な設備や機材がないことだ。発酵タンク等、ビールやワインの設備を転用できるものもあるが、日本酒固有の機器は少なくない。特に大変なのが原料処理の工程である。

醸造用の精米機は日本からの輸入に頼るしかなく、思いのほか苦勞しているのは蒸米だ。私が訪ねた蔵の中では自身で蒸し器を制作したところや、家庭用のスチーマーを使っているところもあった。仰天したのは電話ボックスのような縦長のスペースに何段も棚を設けて、そこに一気に蒸気を吹き込むというものもあった。

機材だけではない。造りに関する十分な情報もない中で、研究や工夫を重ねながら目指す酒質の実現に向けて奮闘している。幾多のハンディを抱えながら取り組む根底にあるのは、SAKE 造りに対する情熱にほかならない。海の向こうにもこのように熱心に SAKE 造りを行う人たちがいることを頼もしく思うと同時に、ともに SAKE 市場を広げていく同志として、私たちが敬意を払うべきだと思う。

すでに国内酒造メーカーが海外の酒造場と資本提携したり、コラボ商品を生み出す例は出てきているが、今後さまざまな形で連携、協業する必要があるだろう。日本酒業界はこれからの成長戦略として製品となった酒を輸出するだけでなく、酒造りのハードやソフトを輸出することにも力を入れて行く必要があると考えている。

(Text. H. Matsuzaki)

松崎 晴雄 (まつざき はるお)

株式会社 SAKE マーケティングハウス代表取締役・日本酒輸出協会会長

1960 年 12 月 横浜市に生まれる

1983 年 3 月 上智大学外国語学部イスパニア語学科卒業

西武百貨店入社、酒類の売り場とバイヤーを担当

1997 年 5 月 酒類ジャーナリスト・コンサルタントとして独立

「日本酒輸出協会」を結成、日本酒の海外プロモーションに従事

2016 年 4 月 JETRO (日本貿易振興機構) の専門家として、

日本産酒類の輸出をサポート

2019 年 9 月 株式会社 SAKE マーケティングハウス設立、現在に至る

各県の清酒鑑評会審査員、原産地呼称管理審査委員のほか、

国際的な日本酒コンペティションの審査員を担当

メールマガジン「日本酒最前線」(有料)を月 2 回配信

QA? 本稿に関するご質問・ご意見等は、
きた産業 (info@kitasangyo.com)
にご連絡ください。筆者に転送いたします。