

日本酒を「世界酒」に仕込む

第三の波が押し寄せる海外でのSAKE造り



地理的表示で、日本酒と名乗れるのは日本国内で製造されたものに限られる。海外では一般に「SAKE」と呼ばれる。海外での現地生産の歴史をたどると、古くは明治の時代に遡る。農業従事者としてハワイに移住した日本人のニーズに応え、日本から輸入するより現地で造る方が安上がりとしてスタートしたのが最初という。

次いで1980～90年代、アメリカを中心に起きた日本食ブームを背景に、米本土や中国などで現地生産が相次ぐようになる。日本企業が資本や人材面で協力して始めたケースも少なくなかった。2010年以降、酒造りで「未開の地」だった欧州を中心に広がる動きは、「第三の波」ともいえるのだが、

海外の人が自力で酒造りに挑戦している。これまで大きく違う。

新潟県佐渡市の尾畑酒造で今年6月1週間修業したスペイン人のアントニオ・カンピンスさんもその一人。フランスとの国境付近、ビレネー山脈の麓に16年、小さな酒蔵を建て、「朝の雫」という酒を造り始めたが、「カクオオリ」を高めたいと、来日、自らの醸造技術に磨きかけた。

バルセロナの大学でSAKEについて教鞭をとり、日本酒に関する著書もあるカンピンスさん。日本酒には、酒造りに手を染めるようになった。現地ではユニークな取り組みとして注目され、徐々にだが、SAKEが話題になる機会が増えてきたと手応えを感じ

ている。

現在、押し寄せる第三の波を本末、日本酒の蔵元はどう見ているのか。メグネ社のベネットさんらも輩出した大門酒造の大門康剛社長は「ブレイク効果を期待する。海外での酒造りのニーズが伝わることで、日本人自らが日本酒を見つめ直す機会につながればと期待する。日本の酒に対する認知度は海外では低い。その分、現地の人たちの取り組みは大きな発信力を持つ。日本酒業界としては頼もしい助っ人にも映る。

日本酒造組合中央会によると日本酒の輸出は好調だ。16年の輸出額は約150億円で、10年前のほぼ2倍に伸び、とはいえ日本酒全体で見れば

35%にすぎない。「世界酒」になったワインはブドウ栽培が欧州から世界各地へ普及した結果、その地位を築いた。フランスやイタリア、さらにアメリカやチリ、オーストラリア、日本など様々な地で気候や土壌を生かしたワイン造りが始まり、ボトル一本ごとに造った個性が備わり、今や和食に合うワインも登場し、多くの人を魅了する嗜好品に成長した。

大門社長は100年近い時間を経て、日本のウイスキーが世界に認められるようになった経緯を踏まえ、「当初は玉石混交でも、造り手側が意欲と探究心があれば、必ずや進化すると指摘する。SAKEも時間をかけてじっくりと熟成させていければ、いつの日

か「世界酒の仲間入りができる可能性がある」とあるわけだ。

オースロ市のバーで出会ったアドリアナ・ガルシアさん「フロント写真右」は探鳥を飲み「ワインよりも好きになった」。バーでは純米酒、自宅では貴醸酒を食後酒として「よみ楽しむ。取材で実際に飲んでみて、そのままだと癖があるように感じるものもあるが、鶏の照り焼きなどと合わせたい。トナカイの肉やエビなどの「当地フード」に合うのもいい。その土地の香と一緒に楽しむ。まさにそれが醍醐味だろう。SAKEの将来は開拓の余地がまだまだある。

尾畑酒造 尾畑康彦



佐渡の尾畑酒造で研修に臨むアントニオ・カンピンスさん(右)日本の蔵元のノウハウを学び、酒造りの技術を磨こうとまなざしも真剣だ



ビレネー山脈の麓でカンピンスさんが醸す「朝の雫」。日本の山田錦を酒米に使い、純米酒やにごりなどを販売する



蒸した酒米に種麹をまぜて麹を製造するプロック・ベネットさん。35度に保たれた室内での作業は自然と汗ばむ

ノルウェーで醸すカナダ人杜氏



首都オスロから列車と車乗り継ぎ約4時間半、ノルウェー南部の小さな町グリムスタに欧州第1号の酒蔵がある。クラフトビール醸造で同国最大手のヌグネ・オーが2010年から始めた。同出身の製作家、イブセンの詩からとった社名を直訳した「探鳥」ブランドで現在、純米酒や純米生原酒にごり、スパークリング、貴醸酒の5種類を醸し、国内や欧州、日本へ輸出・販売している。

酒蔵周辺は緑豊かで、目の前に清流が流れる。元発電所の建物の一角を利用して、広さは約75平方メートル。醸造用の濾過器を改良した蒸し器や燻室などを備える。軟水の地元雪解け水も潤沢だ。蒸した酒米に種麹を交ぜ、麹菌を繁殖させたり、仕込みをしたり。カナダ人の杜氏、プロック・ベネットさんが1人で作業全てをこなす。

ノルウェーで働くようになったのは当時、スカンジナビア航空(SAS)のパイロットだったシェティル・シキウソンに誘われたのがきっかけ。シキウソンさんは仕事で来日する度、日本酒に魅了されていた。2人は09年9月、大門酒造(大阪府交野市)のインターンシップに参加。共に寝泊まりしながら短期間、酒造りの実務を学んだ仲でもある。当時、製菓会社の研究員だったベネットさんは化学的興味から参加したが、ヌグネ社を立ち上げたシキウソンさんは、ビール造りにいそしむ勢を酒造りにも精を出すようになっていた。

「ビールやワインなど数あるアルコール類の中で米と水、麹や酵母で造る酒は最も神秘的な飲み物」。ベネットさん、同じ醸造酒の中でも造り手の技や使う水で酒の味がずい分と変わり、アミノ酸による旨みも日本酒ならではの特徴という。「だから、こ造り手にと

つは奥深い」と語る。自然の乳酸菌を用い、時間をかけてつくると伝統的な山産仕込みにこだわったシキウソンさんの酒造りを学んでいた点もベネットさんの背中を押した。

ノルウェーでは気候的に米の栽培が難しく、もっぱら使うのは北海道産の酒造好適米、吟風だ。ヌグネ社は現在、世界最北端の蔵元という「北北」連盟や、吟風の香り高さもあり選択した。日本から輸入後、冷凍保管し、小出しに使う。現時点での課題は酒米調達と精米「とベネットさん。昨年からは新たにイタリア産の食米、カルナローリ米(ジャポニカ米)を使い、「純米生原酒」の醸造も始め、新地開拓に乗り出した。

元来、ノルウェーはアルコール類の規制が強い。度数が4.7%以上の酒類は専売制度で、ワイン、公認と呼ばれる場所でもしか買えない。広告宣伝も難しい。とはいえ近年、「探鳥」の国内販売量はじわり右肩上がりになってきた。15年に3200リットルだったのが、16年には4200リットル、今年は8月時点ですでに3500リットルに上る。

成田とデンマーク・コペンハーゲンを結ぶSASのビジネスクラスは昨年6月から搭載されたことや、地元ソムリエらを対象にしたセミナーの開催、さらに和食が世界文化遺産に登録されたことなどが追い風になっている。「コペンハーゲンからシェフが最近、酒蔵にやってきました。腕のたつ料理人が日本の食文化に興味をもっていけば、SAKEの普及にはプラス。さらにはおいしい酒を造っていきたい」と意気込むベネットさん。探鳥の年間生産量は現在7000リットル。まだまだ少量だが、「この2年間で倍増を目指す」。ヌグネ社のスウェレ・オウヴェランド最高経営責任者も計画という。

最北端蔵元の「神秘的な飲み物」