

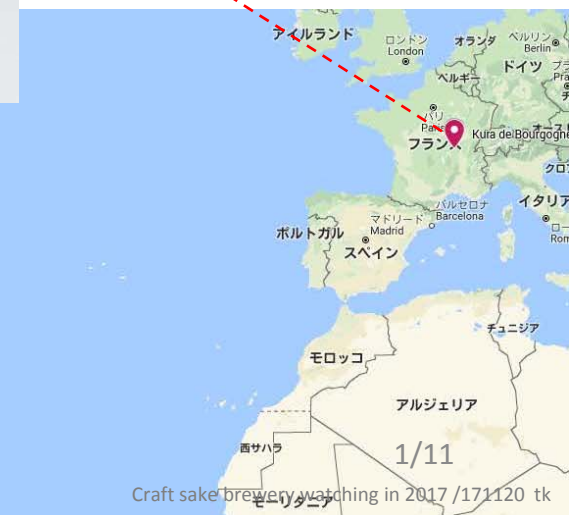
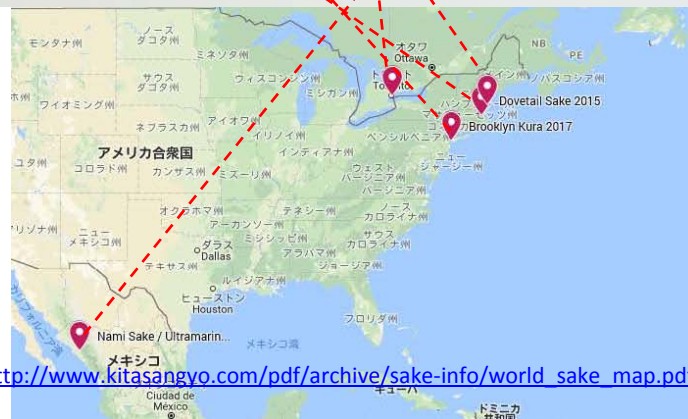
Craft Saké Breweries in North America and France

北米とフランスのクラフトサケ醸造所

watching in 2017



2017年秋、北米とフランスで5カ所のクラフト・サケ醸造所を訪問した記録。これは日本に持ち帰ったサケを並べて撮った写真。Brooklyn Kuraだけは開業前なので、製品がなくてグラスです。



(参考) 世界のサケ醸造所マップ → http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-info/world_sake_map.pdf

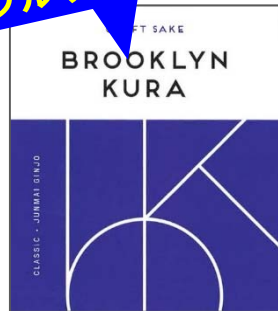


基礎情報

- ＜創業時機＞ 2017年10月に訪問した時点ではまだ開業準備中。年内に開業予定とのこと。
- ＜ロケーション＞ ブルックリンの古い港湾倉庫を再開発した「インダストリアルシティー」という場所の一角に入る。ほかにも多くのファクトリーショップがあって、クラフト蒸留所もある。
- ＜創業者・杜氏＞ アメリカ人2人が共同設立。ブライアン・ポーレンがマネジメント、ブランドン・ドーガンが杜氏。日本で飲んだサケに感激したのが設立動機。
- ＜米・麴・酵母・水＞ カリフォルニア米のほか、**山田錦**（アーカンソー州で栽培、ミネソタで60%精米）を使用。麴は秋田今野。酵母は協会7号、9号など。水は水道水。濾過、鉄分除去して使用。
- ＜設備＞ 蒸米器は鉄工所で作ったもの、タンクは中国製など。日本製機器は高価ゆえ、唯一の日本製は**水流式洗米機**（マルゼンの製品、アメリカでは人気）。設備はうまく節約しているが、改装は大掛かりで相当高価だと思う。**麴室**の壁は杉板にしようとしたが州の規則でできないそう。
- ＜サケの出来栄え＞ 試作醸造品は5★！、出色の出来！



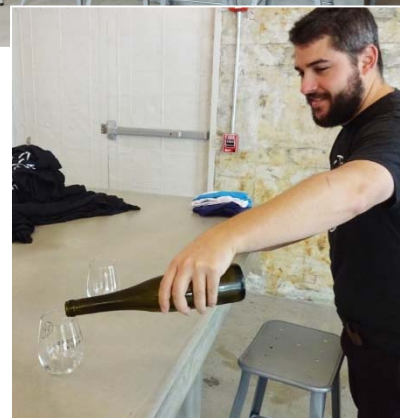
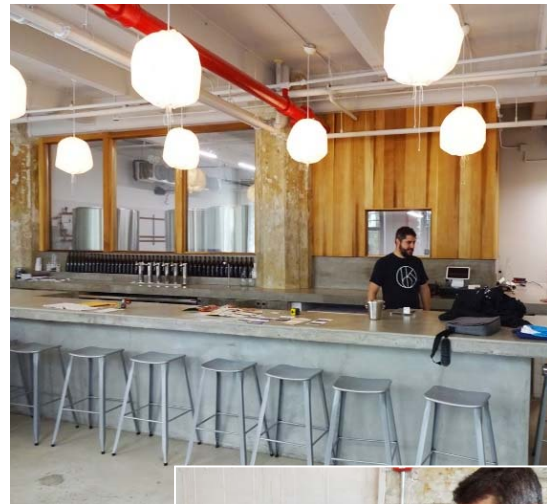
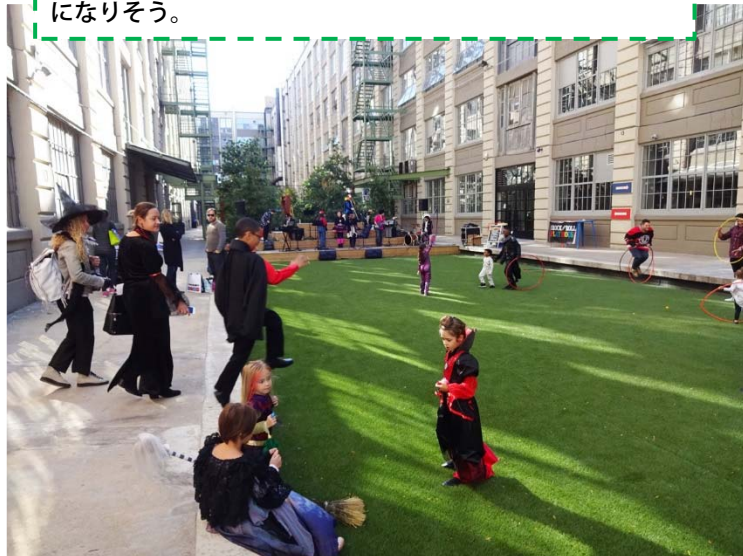
ニューヨーク ブルックリン蔵



試し刷りのラベル。「アンパストライズ・生」「純米吟醸」「季節の生」「スパークリング」。
bとkをアレンジしたロゴはとてもいい感じ。



摩天楼（ナツカシイ表現）のマンハッタン島を望む昔のブルックリン港、その古い港湾倉庫9棟を再開発した一角にブルックリン蔵がある。9棟は同じ建物が並行して建っていて、棟と棟の間はこんなガーデンになっている。チョコレート、ソーセージ、コーヒーなど多くのファクトリーショップが入居。飲食店も多い。タイムズスクエアから地下鉄1本でいけるので、ニューヨークの人気スポットになりそう。



- 開店準備中で完成していないが、きれいな店内。窓越しに醸造所が見えるカウンターバーでサケが飲める構造。右の小さな窓は麹室。
- 何種類か試飲させてもらったが、どれもすばらしい。マンハッタンのSAKAYA（サケ販売の専門店）のご主人リックさんも、アメリカのクラフトサケの中でトップクラスだと言っていた。
- 左からブランデンさん、ブライアンさん、私。ブランデンさんは、長野、岐阜の蔵元、およびサケワン（オレゴン）で清酒造りを勉強したそう。



3/11

ボストン ドーヴテール・サケ



基礎情報

- ＜創業時機＞ 2015年
- ＜ロケーション・販売方法＞ ボストン郊外の街中に醸造所を構える。住所は非公開（製品ラベルにも通り名・番地などは記載しなくてもいいようだ）。500mlびん詰め製品を、マサチューセッツ州内のレストラン、リカーショップで販売。
- ＜創業者・杜氏＞ アメリカ人2人が共同設立。ダニエル・クルップが出資者、トッド・ペロミが杜氏と実際の運営。
- ＜米・麴・酵母・水＞ 山田錦60%精米で醸造。（山田錦はアカンソーで栽培、ミネソタで精米）麴は秋田今野、特別吟醸用など。酵母は協会7号、9号のほか、独自の酵母も。水は水道水を濾過・処理して使用。
- ＜設備＞ 「バッチ式火入れ機」や「搾り機」はトッドがデザインして鉄工所で造ったもの。火入れ機にはちゃんと温度測定用ダミーボトルが2本入っていて、日本製よりきっちりしている。キャップ（30x60）も耐熱仕様を使用。蒸し器は厨房用スチーマーを改造。タンクのメーカーは聞き漏らしたがアメリカ製が。麴室は断熱・保温・保湿の小部屋。温度・湿度のほか、麴米を手入れする杉製の作業台全体がロードセルに乗っていて重量変化もモニタリング。データを飛ばして常時、麴米の状況をチェックできるハイテクさ。なおここでも、唯一の日本製は水流式洗米機（マルゼン）でした。
- ＜サゲの出来栄＞ 5★！です。メープルウォーターの「コーヨー」（後述）もユニークで美味い。



ボストン ドーヴテール・サケ



<Dovetail・ドーヴテールとは>

製品ラベルの端（びんに貼ったら
ちょうど裏側）をご覧ください。釘
や接着剤を使わず木材同士をつなぐ
ときの「蟻継ぎ」という技法の英語。
酒升の角や神社建築に見られるもの。
発音はダヴテイルに近い。



<サケは現在、3種類>

- 「ナカハマ・純米」：山田錦60%、日本酒度+5、AVV16%。60%精米だがあえて吟醸と称さない。（近々「吟醸」を発売予定）ナカハマは、中濱萬次郎（ジョン万次郎）＝江戸時代の1843年、初めてマサチューセッツに来た日本人＝からの命名。
- 「オオモリ・濁り」：山田錦60%、日本酒度-10、AVV14%。オオモリは、大森貝塚＝明治時代の1877年、ニューイングランドから初めて日本に渡ったアメリカ人、モース博士が発見＝からの命名。
- 「コーヨー（紅葉）」：これは厳密にはサケではない。メープルウォーター（メープルの木の樹液水、飲むとほとんど水に近いがわずかに甘い）で仕込んだもの。メープルは日本のカエデと同じように美しく紅葉するところから命名。
- ネーミングもラベルもとても凝っている。ラベル裏の蟻継ぎの色は、あえて微妙に変えているそう。

<ボストン中心部のリカーショップにて>

サケのコーナーには日本製、米国月桂冠、Tyku（米国ブランドのサケ）と並んでドーヴテールが並んでいた。
「Local fresh, in the cooler」と書かれ、実際の製品は冷蔵で販売。500mlびんで\$19.99也。
因みに隣の「喜多屋180ml」\$12.99、「白川郷300ml」\$14.99、「米国月桂冠750ml」\$7.99。



Blue Current \$19.99 / 500ml bottle
@ a liquor shop in downtown Boston



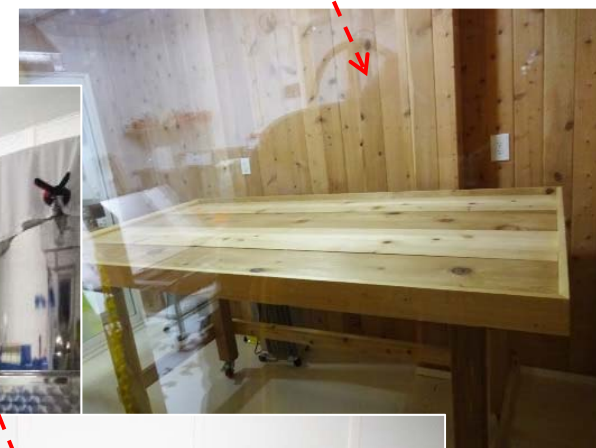
中央が杜氏のトッド・ベロミさん。山口と新潟の蔵元、およびサム・アダムス（ボストン発祥の有名なクラフトビール）で醸造に携わった経験を経て設立。醸造所2階がベッドルームになっていて、仕込み中は泊まり込んで麴の世話など行うそう。日本語ができて日本語の清酒文献が多数おいてあった。非常に知識豊富、かつ熱心な人。
左は、トッドさんとの縁を取り持ってくれたリチャード・オーフリーさん。日本酒、日本文化にとっても詳しい。今年の酒史学会誌に私の書いたアメリカの清酒醸造の歴史が掲載されたが、そのそもその発端はオーフリーさんのアメリカ清酒産業史の研究。

メイン州・キタリー
ブルーカレント・サケ



基礎情報

- ＜創業時機＞ 2011年。後述のトロントと同じ年で、早期開業組。
- ＜ロケーション・販売方法＞ メイン州はアメリカ本土最北端の州で寒い。ゆえに寒造りに適する。マサチューセッツ州の二州も北だが、キタリーは州の最南部で、ボストンから車で1時間。住宅地から離れた場所に醸造所を構える。375mlびん詰め製品を、メイン・ニューハンプシャー、マサチューセッツの3州内の250か所くらいのレストラン、リカーショップで販売。1本\$15也。
- ＜創業者・杜氏＞ ダニエル・フォード（写真の人。ネットに載っているのは6年前の顔なので少々貫禄が出た）が設立、醸造も自分で行う。日本での醸造経験はない。ジョン・ゴントナーのスクールで勉強。
- ＜米・麴・酵母・水＞ カリフォルニア米。麴は秋田今野。酵母は協会7号など。水は井戸水。海に面したメイン州は水がいいことで有名。
- ＜設備＞ 蒸し器は自家製、タンクは中国製、搾り機もフレームは中国製（プレートは違う）。麴室は杉の壁を貼った本格的なもの。麴蓋方式で麴米を作る。ここも、唯一の日本製は水流式洗米機（マルゼン）。設備は全部で3万ドルくらいかった、と言っていた。
- ＜サケの出来栄＞ 2016年のロンドンサケチャレンジで金賞を受賞。



6/11



メイン州・キタリー
ブルーカレント・サケ



タンクにはいくつかのサインが。こんな北の果ての地にも日本人が来ている。



“London Sake Challenge 2016
GOLD MEDAL”



ポンプは「ダイヤフラム式」を使っていた。日本ではあまり見かけないが、液体にストレスをかけないのでワイン業界で評価が高い。

昼食のためキタリーの街のヌードルレストランに入ったら、ブルーカレントがメニューにあった。90mlくらいのごく小さなデカンタに入って\$8也。アジア系の食事によく合う。



ロンドンサケチャレンジ
2016年で金賞を受賞。酒は黄金色を残したまま。酸味に特徴がある。
375mlは飲みやすいサイズだと思う。栓はTトップコルク栓。

Blue Current
Small \$8 / 375ml bottle \$30
@ a local restaurant in Kittery

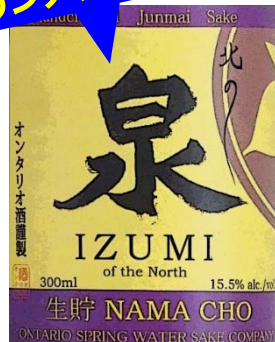


この味噌は、ダニエルの友人がつくっているそう。日本食文化は確実に広がっている。



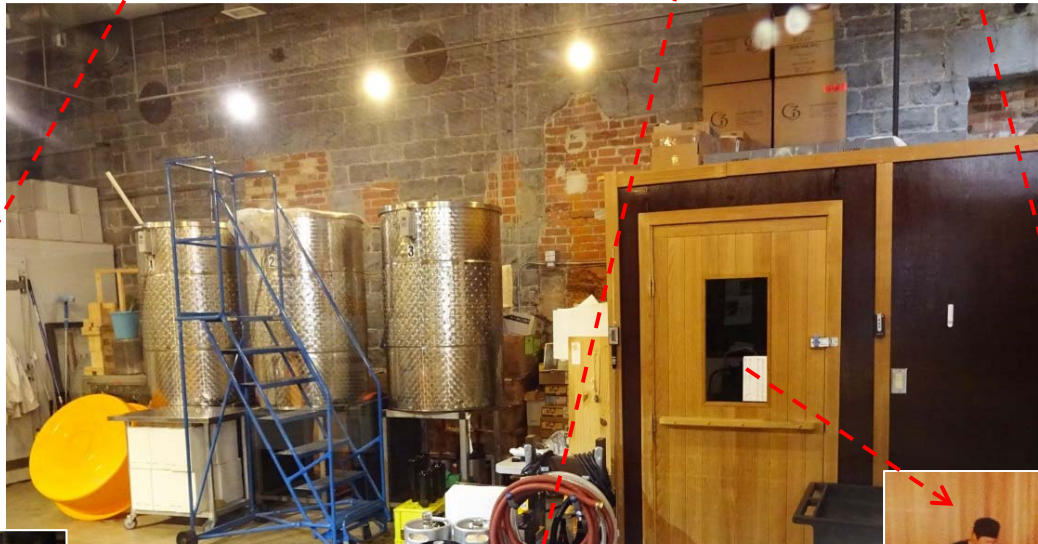
7/11

トロント
スプリングウォーターサケ

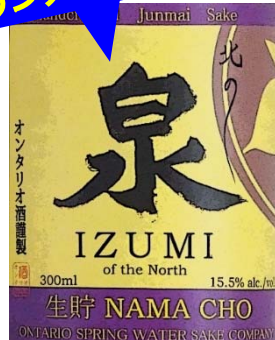


基礎情報

- <創業時機> 2011年
- <ロケーション・販売方法> 五大湖オンタリオ湖のほとりにあるトロントは、オンタリオ州の州都、カナダ最大の都市。トロントで観光客が訪れる場所の一つ、「ディスティラリー地区」の中に醸造所がある。300mlびん販売が中心。市内のレストランや州内の酒飯店で販売。
- <創業者・杜氏> オーナーはケン・ヴァルバーさん。醸造は初代杜氏が高橋さん（女性）だったが、その後、グレッグ・ニュートンさんが引継ぎ。さらに現在、日本人男性しまむらさんに引継ぎ中、とのこと。
- <米・麴・酵母・水> カリフォルニア米。訪問したとき醸造担当の人がおらず、詳しいことは聞けなかったが、麴はスタッフが帰国したとき持ち帰るそう。酵母は7号中心。
- <設備> 見えるところに、丸い蒸し器（甑）と四角い圧搾機、びん詰め機、温調つき発酵タンク3本と麴室の扉。びん燗火入れは圧搾機の容器にお湯をためて行うそう。麴室内部は見る事が出来ず、これは壁に掲示してあった昔の写真、この女性が高橋さんでしょう。壁は杉の板貼り。冷蔵倉庫内は見せてもらったが、ご覧のように仕込み水のタンクや酒母などが保管される。
- <サケの出来栄え> 生酒はフレッシュで、日本の蔵元見学で飲む感じ。「あらばしり」も良かった。



トロント
スプリングウォーターサケ



<ディスティラリー地区>
その名の通り、昔、大きな蒸溜所があったレンガ造りの建物群を改装して再開発し、レストランやショップにしている場所。観光客がとても多い。クリスマスシーズンには右の写真のようになる。

<ツアー>

- 土日のみ、1時と3時半からの2回、15人くらいの有料ブルワリーツアーが行われるので参加した。ごく狭い通路につめて立って醸造所を眺めながら解説を聞く。
- ツアーコンダクターのこの女性は中国人で、とても清酒に詳しい。専門的な質問にも的確に答えていました。「ローカル醸造の良さを出すため、生酒（パストライズしないサケ）に力を入れている」と言っていた。
- カナダは酒類の規制が厳しく、ワイナリーではテースティングが4杯までというルールだと聞いたが、ここも試飲は4杯だった。



<バーカウンター>

1時間半ほどいたが、10席もないバーカウンターはいつも満席。搾った日を明示した「あらばしり」、サケカクテル、お燗の酒もある。カウンター内は日本人の女性。この人も日本酒事情にとて詳しい。

<リカーショップで>

- カナダでは酒類販売は政府管理。オンタリオ州ではLCBO(Liquor Control Board of Ontario=オンタリオ州酒類管理委員会というイカメシイ名前)の直営店で販売される。トロント市内にいくつかあるLCBOのお店でサケ売り場を観察。韓国のソジュも隣に並んでいる。トロントは韓国の人がとても多い。
- 「泉」は「Nama Cho（生貯=びん詰め後パストライズ）」のみ販売。300mlで\$12.70。ほかにも「生」「原酒」「あらばしり」など数種類を生産しているが、すべて生なのでLCBOでの販売はせず、レストラン直売に限っているそう。
- 他のサケを観察。日本製では「喜楽長300ml」\$15.95「白鶴純米吟醸300ml」\$8.80など。米国製では「MOMOKAWA750ml」\$20.70「月桂冠750ml」\$10.20「大関750ml」\$10.75など。





ブルゴーニュ
蔵・デュ・ブルゴーニュ



基礎情報

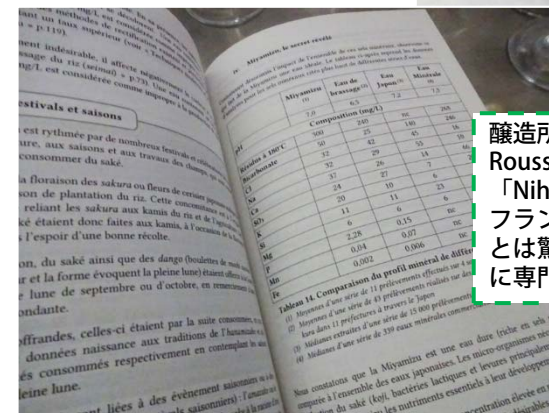
- ＜創業時機＞ 2016年
- ＜ロケーション・販売方法＞ ブルゴーニュといってもワイン地域より南。2017年9月に訪問したときは自宅ガレージで醸造していたが、近々新工場に移る見込み。味噌や塩麹も販売。麹入りビール（！）も販売予定。
- ＜創業者・杜氏＞ エルヴェ・デュランさん（写真の人）。筑波大学で光ファイバーの研究をしていた人で、日本語もできる。奥さんは日本人。現在は自分で醸造しているが、醸造担当として若い人（フランス人男性）を一人雇っている。
- ＜米・麹・酵母・水＞ カマルグ（フランスでは有名な米生産地）の米。麹は日本製だろう。
- ＜設備＞ 現状は自宅ガレージなので、ほとんど手作り設備。新しい場所で整えるのでしょう。
- ＜サケの出来栄＞ 現状のサケ品質はまだ発展途上、という自己評価のよう。日本製高級サケには及ばなくともアメリカ製サケより高い品質・価格を目指す、今年のパリのSalon du Sakeに出品する、といったいました。



醸造所内は撮影禁止なので製品を紹介。
14%と9%のサケがあるが、訪問したときは14%のほうはなく、9%の料理酒（PETボトル）だけだった。酒かすや味噌も販売。



訪問した後、France3というテレビに登場。これは、その放送からの画像。右の若い人がサケ醸造担当になる予定。



醸造所においてあったGautier Roussilleというフランス人が書いた「Nihonshu（日本酒）」という本。フランス語で清酒の技術解説本が出るとは驚き。バラバラと拝見したが非常に専門的な内容。350ページの大作。

メキシコ
ナミ (ウルトラマリノ)

NAMI



この醸造所は訪問したわけではない。当社がびんやキャップの発注を受けた（メキシコに輸出した）関係で、中身入りのお酒（今年のサケ）を取り寄せた。その関係で1ページ目の写真と一緒に撮影した次第。

基礎情報

- ＜創業時機＞ 2016年
- ＜ロケーション・販売方法＞ メキシコのクリアカン。首都メキシコシティとアメリカ国境の中間くらいの街。びん入りで販売。
- ＜創業者・杜氏＞ オーナーは大手流通会社の社長さん。立ち上げは日本の山田耕司さんが醸造指導。現在は引き継いだメキシコ人が醸造。
- ＜米・麴・酵母・水＞ 詳細不明。
- ＜設備＞ 日本の新洋技研が設備を納入。
- ＜サケの出来栄＞ ネットを見ると日本で試飲の機会があったようで、飲んだ人の評価は総じて高い。私も実際に飲んで見て、とてもよく出来ていると感じた。



サケびん口（一升びん口）の720ml
びん、300mlびんと、冠頭・替栓
（KT+KS）を採用いただきました。

end of report /171121tk

11/11