

●▲■ 拡大を続ける海外産の SAKE

海外で清酒を造る醸造所は少なく見ても 70 場はあるとみられる。一番多いのはアメリカですでに 30 場を超えている。同国ではビールに端を発するクラフト・リカーのトレンドが SAKE にも波及していることに加え、古くは日本人移民が酒蔵を興してきた歴史を持つ。海外諸国の中でもいち早く SAKE というアルコール飲料に対する馴染みができ、その後日本からの輸入も伸長し大きな市場ができ上がっているのは周知のとおりである。

世界中で SAKE を造るところが増えれば増えるほど、SAKE に対する認知は深まり同時に日本産を含めたマーケットが広がっていくことは間違いない。アメリカの例をみてもわかるように、現地産で飽き足りない人は日本産日本酒を求めるようになるからだ。海外で SAKE 造りが盛んになることは、国内の業界にとっても歓迎すべきことと言えるだろう。

そのアメリカでは近年、数千石の生産能力を誇る複数の酒蔵が生まれ、さらに現地産の市場が拡大している。クラフトという規模ではなく、量産型でかつ品質志向の蔵が登場してきたことは、海外産も新たな段階に入ったことを意味している。

こうした流れも踏まえながら発展する海外産 SAKE の動きをとらえていくことは、日本酒の将来をうらなう上でも重要なポイントになると考えている。

●▲■ 海外産 SAKE の歴史

海外で造られる SAKE の歴史をひも解くと、まず最初に現れるのはハワイや北米、南米大陸に渡った日本からの移民によって造られた酒蔵だ。明治から戦前にかけて操業を始めたが、太平洋戦争が始まり接収されほとんどが姿を消した。

その中で唯一残っているのがブラジルの「東（あずま）」である。1934 年（昭和 9 年）に「東山農産」によって創設され、本年で 90 周年を迎える。「東山農産」は三菱の創始者である岩崎彌太郎の長男・岩崎久彌が現地の農場を買収し、移民のための事業として創設された輝かしい歴史がある。その後三菱系の麒麟ビールの資本が入り「東麒麟」のブランドで、ブラジルを代表する SAKE（現地での表記はポルトガル語で SAQUE となっている）として知られるようになった。2020 年からはキッコーマンの傘下に入り、現在の銘柄は「東（あずま）」に切り替わっている。

また戦前には当時わが国の領土となっていた満州や朝鮮半島、台湾にも日本から進出した酒蔵があった。すべて敗戦とともに消滅したが、全国清酒品評会の記録を見ると樺太や朝鮮の酒蔵が受賞した記録が残っている。南北アメリカと旧日本領で戦前まで操業を続けていたこれらの酒蔵は、いずれも日本人、もしくは日系人の経営によるもので、海外産の歴史で言えば第 1 期と言えよう。

戦後になると高度経済成長とともに、日本企業が海外に進出。世界各地で鉄板焼きやすき焼きなど、和食のブームが起きていく。これと同時に日本酒の需要も伸び始め輸出が行われるが、輸送や関税にかかるコストを削減するために現地での製造に踏み切るところが現れる。

原料米の価格が安いアメリカに灘、伏見の大手が進出し、アジアやオーストラリアでは現地企業との合併で酒造りを始める中小の酒蔵も出てきた。1980 年代から 90 年代、昭和後期から平成の初め

にかけての動きであり、これが第 2 期にあたる。

台湾や韓国の現地企業でも清酒醸造を始めるところが出てきたが、第 1 期と同様にここまではほとんどが日本の資本によるものだ。経済がまだ右肩上がりの時期であったこともあり、どちらかというと言産体制を敷いているところが多いのも特徴だ。

●▲■ クラフト全盛と新たな時代へ

そして 21 世紀に入り新たな形で広まっていくのが、クラフト・スタイルのサケ・ブリュワリーである。前号でも取り上げたカナダ・バンクーバーの「OSAKE」が嚆矢となり、次いでアメリカ・ミネアポリスの「MOTO-1（モト・アイ）」、ヨーロッパ初の酒蔵となったノルウェーの「ヌグネ（裸島）」（2018 年に製造中止）等が 2010 年までに開業し、その後も続々とオープンしていく。

それまで 20 場程度だった海外の清酒醸造場も一気に増え、特に欧州ではイギリス、フランス、スペイン、スイス等でも酒蔵が誕生し空白地帯が埋まっていく。造り手のほとんどが日本酒に出会い感化された現地の人たちで、一度も日本に来たことがない人も少なくない。わが国の歴史や伝統をリスペクトしつつも、現地のテイストに即した SAKE が世界各地で生まれている。

中にはこれが清酒かと思うような酒質もあるが、米と米麹を使っているところは共通だ。海外でも日本酒、SAKE が定着し、ビジネスチャンスを感じて起業する人たちが表れてきた証しであり、ビールやスピリッツ等と同じくクラフト・リカーの文化を体現し、自ら飲みたい酒、造りたい酒を標榜する。この動きは明らかに第 3 期と言える段階であり、私たち日本人の手を離れて確立した海外産 SAKE の現在地と言えるだろう。

そして今、海外産 SAKE は次なるフェーズに移行しようとしていることを感じている。第 3 期が「クラフトの時代」だとすると、「高品質量産の時代」である。小規模生産のクラフトとは異なり、相当量の製造能力がありかつ生産の主体は高単価な製品におく。国内のイメージに置き換えれば、量産体制を整えた特定名称酒に特化する品質志向の酒蔵が出てきた、ということになるだろうか。

昨年 2023 年はこの幕開けとなる年であった。いずれもアメリカの酒蔵でアーカンソー州に「オリガミ・サケ（ORIGAMI SAKE）」が誕生し、ニューヨーク州では「獺祭」が開業。同じく「ブルックリン・クラ（Brooklyn Kura）」も同じ建物の中で移転し設備を増強した。どちらも数千石の製造規模を誇り、州内だけでなく全米市場、さらには国外への輸出も視野に入れて見ている。

これは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が、海外において 1 つの産業として芽生えてきていることを示している。同時にこれまでの生産レベルとは違い、SAKE というものが質量ともに飛躍的に発展し、数ある酒類の中でも表舞台に立つ可能性があることも示唆している。1 世紀以上に及ぶ海外産 SAKE の歴史は、第 4 期となる新しい時代が始まるようとしているのである。

●▲■ アーカンソー州の新星

「オリガミ・サケ（ORIGAMI SAKE）」を訪問

昨年 6 月、その 1 つであるアーカンソー州に開業した「オリガミ・サケ」を訪ねた。

アーカンソーと聞いてもどのあたりにあるのか、ピンとこない人も



オリガミ・サケの外観

多いことだろう。テキサス州の北東部と接し、東側はミシシッピ川が州境を成す、内陸部にある南部の州である。有名な人物を挙げると、クリントン元大統領の出身地であるそうだ。ニューヨークの表玄関「JFK（ケネディ）」のように、アメリカの主要空港では愛称として政治家等の名を冠しているが、ここの州都・リトルロックの空港も「ビル・アンド・ヒラリー」の名が付けられている。

州内には湿地が多いことから稲作が盛んで、米の生産量はアメリカ全体の半分を占める。もちろん全米一を誇る米どころである。アメリカ産米というとカリフォルニアを思い浮かべるが、生産量の第2位にあるのはアーカンソーの南に位置するルイジアナ州で、カリフォルニア州は第3位になるという。

さて「オリガミ・サケ」の誕生には2人のベルさんが関わっている。米の産地であるところから生まれ育ったこの地に酒蔵を作りたい、と夢を抱いたのがベン・ベルさん。彼は「南部美人」で2年間酒造りの研修経験を積み準備を進めていたが、膨大な費用が掛かるため計画が頓挫し半ばあきらめかけていた。そこに手を差し伸べたのが、奇しくも同姓であり同じ州出身の実業家、マット・ベルさんだった。2人は意気投合し一気に酒蔵設立の機運が高まり、ベンさんが修行していた「南部美人」の力を借りて昨年夏にオープンした。

蔵はホット・スプリングスという街にある。その名の通り温泉で有名なところで、1920年代には全米一の保養地として大いに賑わっていたという。大リーグの球団がキャンプを構えたり、何とアルカポネの別荘まであったそうだ。今日も観光地として周辺から行楽客

を集めている。

酒蔵は街の中心部に入の手前、フリーウェイの道沿いに建つ。手前にはびっしりとソーラーパネルが並び、使用する電気の一部はこれでまかなっているという。黒っぽい酒蔵の建物はそこから少し高い位置に整地された場所に建つ。下から見上げると外観は2階建てのようだが実際は5層になっていて、上から下に行くに従って工程が進むようになっている。このあたりの流れは国内の酒蔵と同じだ。

原料処理を行うのは3階で、300kgと1t 蒸せる2つの甕がある。仕込タンクの口が空いているのが中2階。仕込に使うステンレスの7000リッターのタンクが7基、3000リッターのタンクが4基並んでいる様子から、まさしく数千石は造れるという中堅規模の酒蔵という印象を受けた。

訪ねた時はまだ工事中で正式に開業していなかったが、酒はもう造り出している。主力にしていこうという純米酒と、にごり酒の2種の酒をきかせてもらった。

千羽鶴を意味する「THOUSAND CRANES」と銘打った純米酒は、少し酸を予感させる香気が立つが、桃を思わせるような香りもあり、味はなめらかで雑味も少ない。聞けば「タイタン (Titan)」という「カルロース」米に近い中粒の品種を使用し、精米歩合は70%だという。出来たての生酒だが、高精白ではなくしかも一般米であることを考えると、結構端正に仕上がっている。酵母は「秋田今野」から取り寄せたもので（アメリカのクラフト・サケ・ブリュワリーは、醸造協会の乾燥酵母701号、901号とこの酵母を使うところが多い）、この米との相性は良いようだ。

白い蓮を指す「WHITE LOTUS」というにごり酒は、香りは少ないがヨーグルトのようなニュアンスの酸味が特徴的。この酸が働き後口はドライで切れが良い。アルコール度数は13度ということもあり、重さのないきれいな印象だ。こちらも「タイタン」の70%精白で、酵母は701号である。

杜氏を務めているのは、日本酒業界でも知られるジャスティン・ポッツ氏である。日本国内では英語で日本酒、本格焼酎を発信する「ポッドキャスト」をはじめ、内外に広いネットワークを築いてきた。千葉県いすみ市に在住し地元の酒蔵「木戸泉」で、2015年から18年まで酒造りをした経験もある。その時彼が一番造る機会が多かったのが、精米歩合70～80%の純米酒であったという。

「オリガミ・サケ」でも同じように地元産米で造るコンセプトを踏襲し、吟醸タイプの酒質は追わずまず味わいのある純米酒で酒質を確立させたいという。小売価格の設定も25ドルから30ドルくらいで買えるものを考えているということだった。

ちなみに「タイタン」という品種は、アメリカ各地、特に東海岸のクラフト・サケ・ブリュワリーではよく使用されている品種。国内



オリガミ・サケの麹室と仕込蔵の内部



でも酒造好適米には指定されていないが、掛米用等によく用いられている一般米があり、ちょうど同じような位置付けの品種と言える。現地産 SAKE の量産化、産業化に向けては、量があり品質のいい原料米の確保も欠かせない。

米どころとは言え、ニューヨークでもカリフォルニアでもない、つまり日本酒の市場から見れば小さな州、あるいは都市にもこのような本格的な酒蔵が稼働する。「オリガミ・サケ」の創業はすでにアメリカでは SAKE という商材が1つの産業として、育ちつつあることを示していると言えるだろう。



ベン・ベルさん（左）、松崎晴雄（中央）、ジャスティン・ポッツさん（右）

●▲■ 「山田錦」を栽培する酒米農家 「イズベル・ファーム (ISBELL FARM)」

米どころであるアーカンソー州には、有名な「酒米農家」も存在している。州都リトルロックの西側にあるホット・スプリングスにある「オリガミ」とは逆に、東に位置する「イズベル・ファーム」を訪ねた。同州の地形は東西ではっきりと分かれていて、西側は「プレーリー」と呼ばれる平原が占め、稲作地帯は主に低地で湿地も多い東側に広がっている。

「イズベル・ファーム」はいとこ等も含めたイズベル家のファミリー・ビジネスだ。日本でいう農業法人というよりも、家族経営の大規模農家という方が似つかわしい。所有する水田の面積は 3500 エーカー。この数字だけではピンとこないが、ニューヨークのセントラル・パークが約 800 エーカーというのでその 4 倍以上。日本でもよく東京ドームの〇〇倍などと例えられるが、とにかく桁違いの広さである。

アメリカ南部は元来綿花の産地であり、同家も最初は綿花を栽培していたそうだ。しかし綿製品は労働力の安い新興国に押され、産業が斜陽化したのを機に米作に転換。この辺り一帯の土壌が米に適していたことも幸いし、1980 年代後半からジャポニカ種の米の作付を始める。

それは全米で日本食ブームが起き、カリフォルニア・ロールを筆頭とする寿司の人気が高まっていく頃と時期が重なる。そこに商機を見出したのだろう。「コシヒカリ」「あきたこまち」等の品種を導入したのもこの頃で、一部はビールの原料用などで日本にも輸出をしていたという。

酒米は 90 年代から試験的に作付を始めた。最初の顧客はカリフォルニアに工場のある某大手メーカーで、2000 年代に入ってから供給を始める。以後各地のクラフト・サケが開業するのに伴い、これらの蔵にも出荷を始めたという。現在の販売先は米国内だけでなく、カナダ、メキシコ、さらにはヨーロッパにも及んでいる。

現在栽培している品種は「山田錦」が一番多く、他に「雄町」「五百万石」「渡船」がある。興味深いのは「山田錦」は栽培する時期を変え 3 つのステージに分かれていて、背丈の違う 3 つのタイプができるという。ちなみに同地の緯度は兵庫県と同じだそうで、ここで植えてもやはり「山田錦」は丈が長いので倒れやすく、晩生であり栽培は難しいという話だった。

また「渡船」というレアな品種があることを意外に思う人もいるかもしれない。実はこの米こそカリフォルニア米のルーツで、「カルローズ」等のアメリカ産ジャポニカ種が派生していったと言われる。もちろん当初は飯米として、おそらく明治期の移民が持ち込んだものである。「山田錦」の親となる品種だけに当然栽培は難しいだろうに思ったのだが、そこが全米きっての酒米農家としてのこだわりであり、日本で復活品種を追うようなロマンを感じている部分があるのかもしれない。

「イズベル・ファーム」では酒米の栽培だけでなく産地精米も行う。農場から車で 20 分くらい離れた場所に精米所があり、2基の醸造用精米機が設置されている。ちょうど私が訪ねた時は日本から「サタケ」製の新品が届いたばかりで、5 つの大きな木箱に入って組み立てられるのを待っていた。もう 1 台はミネソタ州ミネアポリスにある酒蔵、「MOTO-1」から移設したものだ。

先の大手メーカーの次にコンタクトしてきたのも「MOTO-1」だったという。この蔵の蔵主で杜氏でもあるブレイク・リチャードソン氏は研究熱心な醸造家で、中古の精米機を探し出し（「新中野」の旧型で 90 年代までコロラド州で操業していた「白鹿」=辰馬本家酒造が使用していたものと言われる）自らが使う原料米だけでなく、クラフトの仲間である酒蔵の分の精米も請け負っていた。

しかしながらアーカンソーからミネソタへ、さらには酒蔵のある場所へと、何千 km も米を輸送していくのはコストもかかり非合理的だ。「イズベル・ファーム」がこれを買取り、精米した米を全米各地の酒蔵に直接供給することになった。

産地精米の体制が整い、これも産業化が進む第 1 歩と言える。「イズベル・ファーム」は広大な作付面積を誇るだけでなく、米の生産から精米までを一貫して行うことで、酒米農家としての優位性が高まっていく。

この動きを見ていても、アメリカでは現地の人たち、現地産による SAKE マーケットが独自の成長を遂げ、新たな段階へとステップアップしていることがよくわかる。日本国内で独自に発達してきた日本酒が、ここにきて本国とは異なる新たな「SAKE 産業」として、アメリカでも興っていることを強く感じた。

●▲■ 世界酒に向けた課題

海外産 SAKE の産業化といっても、まだまださまざまな課題がある。まず 1 つ挙げたいのが、経営基盤が脆弱な蔵も多いということだ。特にアメリカでは新たに生まれる酒蔵がある反面、開業してわずか 1、2 年で蔵を閉める例を今までにいくつも見てきた。アメリカだけではない。前号で取り上げたオーストリアの「サケ・ウイーン」もすでに閉鎖し、別の人が再開に向けて動き出すという話を聞いている。

現実的には SAKE というアルコール飲料は、まだそこまで周知されていないということなのだろう。現地の人たちの生活の中に根差していくためには、その国の市場に対してもっとカスタマイズしていかなければいけないのかもしれない。

もろみに副原料として果物やハーブ、スパイス等を混ぜた「フレバーード・サケ」は、すでに 90 年代からオレゴン州に蔵を構える

「サケ・ワン (SakéOne)」(当初は青森の「桃川」が進出した酒蔵、その後アメリカ資本、現在は白鶴の傘下) 等で製品化されていた。日本では「その他の醸造酒」のカテゴリーにあたるわけだが、「フレイバード・サケ」は海外ではれっきとした SAKE として人気を呼んでいる。

こうした現地の素材、原料を取り入れた酒質開発も必要で、米と米麴を使うところに SAKE としてのアイデンティティが生まれ、他の酒類との差別性も生じる。ワインやスピリッツを用いたリキュールとは異なる、全く新しいアルコール飲料としてアピールしていくことも必要だろう。特にカクテル文化が発達する欧米では効果的だと思うが、あまりそちらに寄りすぎると本来の SAKE とは離れていく懸念も出てくる。

2年前になるが、ベルリンで開かれた展示会に「NERO・SAKE ITALIANO」という看板を掲げているブースがあった。「サケ・イタリアーノ? イタリア産の清酒が出ているのか?」と近づいてみると、何やら黒い液体の試飲が行われている。聞けば古代米、日本でいう紫黒米なのだろうが、このエキスを使ったベルモットだという。

飲んでみてもどろっとして濃密な甘みがある。当然のことながらベルモットなので発酵過程があるわけではない。米を用いたアルコール飲料であれば、「SAKE」と名乗った方がわかりやすくイメージもいいということなのだろう。

今後 SAKE という定義をしっかりと定めていかないと、この例なども含めて SAKE の境界線はあやふやなものになってしまうことが憂慮される。SAKE に対する周知が上がるのはいいことだが、一方で

このような問題も発生していることを意識しておかなければならない。

アメリカで SAKE は州によってはワインの扱いになったり、また別の州に至ってはビールとみなされたり、法の解釈も税金も地域によって跛行性があるという。そこで北米のクラフト蔵が中心になって結成された「北米酒蔵同業組合 (Sake Brewers Association of North America= 略して SBANA エスバナと呼んでいる)」では、SAKE をきちんと定義し全米の統一的な基準を設けるように、連邦政府のアルコール産業を主管する「TTB (Tax and Trade Bureau の略で、アルコールとタバコの税と販売制度を取り仕切る、日本の国税庁にあたる機関)」に対しロビー活動を行うことも視野に入れ活動している。

すでに海外産 SAKE は、私たちが想像する以上にさまざまな動きを見せている。アメリカのことばかりを書いてきたが、ベトナム・ホーチミンには「MÙA」という現地のクラフトビール・メーカーが起ち上げた酒蔵があり、今までにないタイプのクラフト・サケ・レストランを開設し評判を呼んでいる。日本にもないビジネス・モデルが動き出しているわけであり、今後も世界各地でユニークな SAKE ビジネスが開花していくことが想像される。

私たち日本産日本酒に携わる者たちも、海外で展開される現地産を中心とする SAKE ビジネスの動きを注視していきたい。その中には国内市場にもフィードバックできる、有益なヒントが隠されているかもしれない。

(Text: H. Matsuzaki)



ベトナム・ホーチミンの MÙA 直営クラフト・サケ・レストラン



松崎 晴雄 (まつぎ 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。