

獺祭がNYに進出

蟬本 睦

<「獺祭」がニューヨークで酒造り>

「獺祭」がNYで酒造り、というなんとも大きなニュースが飛び込んできました。日本経済新聞が12月12日付で報じたもので、こちらでは同紙の英語版やジャパントイムズの記事などが引用され、ソーシャルメディアを賑わせました。

報道によれば、獺祭で知られる山口県の旭酒造が2019年から純米大吟醸酒などをニューヨーク州において生産するというものです。同記事では、カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ (The Culinary Institute Of America、(CIA)) の近くに酒蔵を設け、同CIAとも連携して酒造りを行うとしています。

CIAは学士まで取得できる言わば料理の大学で、マンハッタンから車で2時間ほど北にあるハイドパーク、ハドソン川沿いに位置しており、広大な敷地では多くの学生がプロのシェフを目指して学んでいます。記事では日本酒関連のカリキュラムや研究も同社が協力して行うとされています。

さて、どのような日本酒ができるのでしょうか？麴米こそ日本の山田錦を使うとされていますが、酒米としては現地米国産の食用米を使うとあります。つまり、日本産「獺祭」に比べて、手頃な価格の純米大吟醸がこの地から供給されることになるわけです。

NYで活躍する日本酒のエキスパートで、「Sake Samurai」の称号を持つ、Sake Discoveriesのチズコ・新川・ヘルトン氏も「日本

酒が本当の意味で世界のアルコールに並ぶきっかけになる大事件。獺祭の力があれば、確実に美味しいお酒の安定供給が可能だと思います。」と歓迎されていました。

<ブルックリンにも新しい蔵が誕生>

2018年早々には、ブルックリンにも新しい酒蔵が誕生する見込みです。当地の日本語フリーペーパー、週刊ニューヨーク生活が報じたところによれば、ブルックリン区のサンセットパークにて日本酒を製造する「ブルックリン蔵」が一般向けにオープンされる予定です。記事によれば、日本酒を作り始めたのは、米国人のブライアン・ポーレンさんとブランドン・ダーガンさんの2人。アメリカ人によるアメリカ資本の酒蔵もここニューヨークに誕生します。

<日本酒は米国向け輸出が最大に>

国税庁によれば、2016年の日本酒の全世界への輸出金額は約160億円、対前年比111.2%と堅調な伸びを見せています。国・地域別で輸出額を見ると、米国が第1位となっており約52億円、第2位は香港で約26億円と、米国向けが圧倒的で、輸出額の1/3の日本酒がアメリカに向かっていることとなります。

日本酒は米国でもまさに年々、市場を広げてきており、今後も拡大が予想されます。ニューヨークではすでに数百銘柄の日本酒を味わうことができ、競争も激しくなっていますが、現地生産のニュース、特に旭酒造という日本でも有名な蔵の大規模な投資のニュースに、今後の米国の、そしてニューヨークの日本酒の地図が変わってくるかもしれない、そんな節目となるような年末でした。広島銘柄もここニューヨークでは大健闘されています。広島蔵元さまがたの一層のご健闘をお祈りいたします。