



『日本酒のグローバル化に挑戦』

＝学校蔵で佐渡島の魅力を発信＝

写真提供：尾畑酒造

◆巻頭記事 …P2

日本酒のグローバル化に挑戦

◆トップニュース …P5

◆トピックス …P7

農林水産物輸出、過去最高に

日本企業に広がるフェアトレード購買

◆政策情報 …P10

中央官庁だより

政策現場から—千葉県農林水産部長

◆農地バンク情報 …P12

◆「6次産業化」情報 …P13

おおむら夢ファームシュシュの挑戦（上）

◆農と食のコラム …P15

エネルギーの地産地消を目指して

◆アグリ研究室 …P16

近年のブラジル農業の発展要因

◆週間ニュースファイル …P18

農林水産行政

グローバル

海外アグリ

アグリ・フード産業

◆アグリファイナンス情報 …P23

ニンニク栽培やドジョウ養殖のベンチャー育成

◆マーケットアイ …P24

米国農務省の1月需給報告が示唆するもの

◆マーケット情報 …P25

◆付録 …P27

日本酒のグローバル化に挑戦

＝学校蔵で佐渡島の魅力を発信＝

—尾畑酒造 専務取締役・尾畑留美子—

昨今、日本酒に追い風が吹いている。雑誌やテレビで日本酒の特集をよく目にするようになり、海外への輸出も好調に推移している。国内も堅調だ。そして三つ目の新しいマーケットが訪日外国人の需要である。これらのグローバルなトレンドを紹介するとともに、弊社の取り組みを報告する。

◇国内市場で日本酒に追い風

日本酒は長らく停滞期が続いていた。その生産量は1973年のピーク時には176万6000キロリットルだったが、2010年には約3分の1まで減少した。こうしたトレンドに変化が起きたのは11年のことだ。11年度の清酒課税移出数量は16年ぶりに前年比を上回った。この背景には復興支援があると言われている。被災地域の日本酒を飲んで支援をしようという動きが東京を中心に沸き起こり、それまで日本酒を飲まなかった層も含めて日本酒を口にするようになった。結果、日本酒の味わい、生産地のストーリーが見直されるきっかけになったようだ。



最近ではテーマ性のある酒イベントが多く開催されている

「古くさい」「おやじが飲む酒」。それが日本酒のイメージとされたのは昔の話。最近の日本酒は大吟醸はもちろんのこと、発泡酒やにごり酒、辛口から甘口、酸味を感じるタイプ、さらには熟成古酒まで、バラエティに富んでいる。ここ数年、多くの雑誌やテレビ等で日本酒の特集が組まれ、巷では数多くの酒イベントも開催されている。多くの飲食店が日本酒メニューを充実させており、メディアへの発信とで相乗効果を生んでいる。

その中でも特に注目したいのが20代の若者の日本酒観だ。日本酒の低迷期という失われた20年を経て、彼らにはもはや「コップ酒をあおる上司」はいなくなりつつある。今の若者にとっての日本酒は日本文化の象徴であり、あるいはワイングラスで楽しむ国際酒である。その世界観はスタイリッシュでグローバルだ。

◇好調な海外市場

海外市場での日本酒人気も好調だ。ほぼ毎年2桁の率（％）で増加しており、14年の輸出額は約115億円。内訳は最大の輸出先である米国が約41億円、香港（約18億円）、韓国（約13億円）と続く。ちなみに数量は米国4341キロリットル、韓国3221キロリットル、香港1613キロリットルとなり、輸出先の国によって出荷されているお酒の価格帯も異なる。米国、香港は高級酒が多く流通し、韓国は値頃のものが多いことがわかる。



香港で開催されたSAKEディナーの様子

流通スタイルもこの10年で変化している。米国を例にとってみると、過去10年位の間に現地の米国人が流通に直接携わるケースが増えており、米国人経営レストランのワインリストに「SAKE」が載ることも増えている。メディアでもワイン雑誌でSAKE特集が組まれるなど、日本酒に対する注目は高まる一方だ。海外での日本酒プロモーションの機会も増えており、多くのローカルな外国人で賑わうという。蔵元手ずからの酒案内を受けることでさらに酒ファンが育つという好循環を生んでいる。

るようだ。その一方で、外国の方にわかりやすいラベルや味わい表現の工夫など課題は多い。

また、現在の日本酒の輸出出荷量は国内生産量の2%程度で、他国における「國酒」の輸出状況に比較すると大変少ない。海外での日本酒人気を鑑みると意外と思われる方も多いただろう。実は海外市場では米国、中国、韓国などの現地生産の清酒が半分以上を占めており、日本産、特に地方の小さな地酒が海外市場で見られるようになったのは比較的最近のことである。裏を返せば、地酒蔵元にとってはまだまだ伸びしろのある分野と思われる。

◇三つ目の市場～訪日外国人

海外で日本酒のファンが増えているという現状から、新しい市場の創出も見込めるだろう。それが訪日外国人による需要だ。15年の訪日外国人は1973万7000人に達し、当初予測を大きく上回る勢いだ。日本に来る多くの外国人は「食」に楽しみを求めている。ということは、海外でSAKEの魅力を知った外国の人たちは、本場の日本で地酒を飲みたいと思うのではないだろうか。英語メニューの充実など解決すべき点は多いが、極めて重要なお客さまになるはずだ。日本で楽しい酒体験が出来れば、母国の友人達に情報発信をしてくれるだろうし、それがまた輸出を後押ししてくれる。訪日外国人の「食」「酒」へのいざないは、その場限りの需要としてではなく、長期的視野に立ってしっかり対応していくことが大切だ。

◇飲食店の意識変化と日本酒需要

「訪日外国人へ酒を勧める」という経験は、もう一つ、大きな学びにつながる。それは国内のお客さまへの対応だ。日本人同士だと、いちいち言わなくても分かるだろうと思いがちだが、例えば「大吟醸」「日本酒度」の意味もおぼつかないという人は意外と多い。しかし海外から来たゲストを迎えると、理解してもらうためにいろんな工夫を凝らして説明する方法を考える。この経験を積むことによって、日本人のお客さまに対する意識も変わるのではないと思う。この意識変化が、訪日外国人のみならず国内の飲み手育成にも貢献する。また、SAKEが国際交流を促進するツールとなり、次世代の国際人を生むきっかけになると考えると、その効果は計り知れない。

◇酒米の需要に注目

国内市場では特定名称酒と呼ばれる吟醸酒や純米酒などの高級酒の需要が伸びている。すなわち高精白のお酒が伸びているということで、そのため使用する酒米の数量も増えている。14年に山田錦が不足しているというニュースが話題になったのも記憶に新しい。加えて海外輸出が順調なことから、酒米の需要は拡大しており、酒米生産に興味を持つ農家も増えてきている。このような動きが、地域の農業振興につながり国土の景観保全に役立つことを期待している。



契約農家の相田忠明さんと筆者



尾畑 留美子（おばた るみこ）

1988年慶応大学法学部政治学科卒業、日本ヘラルド映画入社、映画宣伝配給に携わる

1995年、実家である「真野鶴」醸造元・尾畑酒造に入社、現在専務取締役
きき酒マイスター、農水省食料・農業・農村政策審議会臨時委員、総務省・地域力創造アドバイザー他

〔主な著書〕

「学校蔵の特別授業～佐渡から考える島国ニッポンの未来」（日経BP社）

◇伝えたい生産地の魅力

弊社は新潟県の佐渡市で「真野鶴」というお酒を造っている。創業は1892年、私で五代目となる。03年より海外輸出を始め、現在14カ国15地域に出荷している。

海外にお酒を出す際に心がけているのは「生産地の魅力」を伝えることだ。グローバル化と技術の発展のおかげで、おいしくて安価なものが大量生産される時代、私たちのような小規模生産者は他にはないかけがえのないもの、すなわち地域の個性を大事にしていきたいと考えている。

例えば、私たちが使用している酒米の中で「越淡麗」という種類がある。契約栽培をお願いしている佐渡相田ライスファーマーリングが生産しているこのコメは、朱鷺が住む環境に配慮した「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」の指定を受けている。また独自に開発した牡蠣殻農法を取り入れ、ミネラルの栄養価に優れた良質な酒米に育っている。佐渡ならではの魅力が詰まったこの酒米で仕込んでいるのが、「真野鶴・純米大吟醸・実来（みく）」や「真野鶴・純米吟醸・朱鷺と暮らす」である。



純米大吟 真野鶴 実来

◇廃校を酒蔵に～地域を伝える酒造り

私たちが生産地の個性にこだわったもう一つの取り組みが「学校蔵プロジェクト」である。“日本で一番夕日がきれいな小学校”と謳われながら2010年に廃校になった旧西三川小学校の校舎を、2014年に仕込み蔵として再生させ、お酒（免許の関係でリキュール表示となる）を造っている。ここではオール佐渡産にこだわり、酒米は越淡麗を使用。さらには酒造りのエネルギーも佐渡産を目指し、太陽光パネルを旧プールに設置し、佐渡の自然エネルギーを取り入れている（2015年醸造で約20%分）。



2015年6月、学校蔵でのワークショップ。藻谷浩介さん（右）玄田有史さん等を招いて特別授業を開催

この学校蔵では、酒造り、学び、交流、環境の四つを柱として、酒造りを学びたい人の受け入れなど、さまざまな取り組みを進めている。この場所で造ったお酒は「学校蔵」として販売しており、2016年もタンク4本の仕込みを行う計画だ。酒造りを通して生産地を知ってもらえるのが酒造りの大きな魅力だ。今後は海外から学び体験希望者を受け入れたり、グローバル市場を見据えた商品開発など進めながら、生産地である佐渡島のことを引き続き世界に発信したいと考えている。酒造りを通して、地域創りに貢献していきたい。

『学校蔵の特別授業～佐渡から考える島国ニッポンの未来』

「学校蔵プロジェクト」が書籍化

廃校となった“日本で一番夕日がきれいな小学校”が、酒を造る「学校蔵」に生まれ変わった。ここで実際に行われた「学校蔵の特別授業」を元に、本書では改めて3人の識者、藻谷浩介氏（日本総合研究所主席研究員）、酒井穰氏（BOLBOP代表取締役CEO）、玄田有史氏（東京大学社会科学研究所教授）らと対談。「地方と都会の境界線」「人口のベストバランス」「リーダーシップ」等について考えていく。学校蔵の設立経緯やこれからについても紹介する。“日本の縮図”佐渡島から考える島国ニッポンの未来。（尾畑留美子著 日経BP社発行 1600円税別）



<表紙・目次へもどる>