

伝統の製法学び SAKE造りへ

尾畑酒造(佐渡市真野新町)が運営する「学校蔵」(同市西三川)で今夏、海外でSAKE(日本酒)の醸造に取り組む「北米酒造組合」所属の4人が研修を積んだ。学校蔵が行う酒造り体験に参加したもので、このプログラムで海外のプロ醸造家グループを受け入れるのは初めて。尾畑酒造は「海外での日本酒ファンの拡大にもつながる」として、受け入れ強化も視野に入れる。

尾畑酒造運営「学校蔵」(西三川)

学校蔵は、旧西三川小の校舎を活用した酒蔵。1週間にわたって酒造りを体験できるプログラムが2015年ごろから行われ、日本酒ファンらを中心に根強い人気がある。

尾畑酒造によると、海外からの申し込みも目立ち、これまでの参加者約100人のうち外国人は、13カ国から35人だった。

今回、8月26日から1週間体験したのは、米国、メキシコから訪れたプロの醸造家4人。北米酒造組合に所属し、それぞれ小規模な酒のブルワリーなどを運営している。現地では伝統的な日本酒の製法を学ぶことは難しいといい、醸造技術を上げ、他の組合メンバーにも伝えるために参加した。

学校蔵は、体験プログラムの積み重ねがあり、宿泊施設やカフェなども併設している。酒情報サイト「SAKE INDUSTRY NEWS」のヘッドリサーチャーで今回、尾畑酒造と組合の間を取

り持った榎本志麻さんは「各地を調べたが、属人的な施設が多く、体系的にここまでできる施設はない」と語る。

学校蔵では、尾畑酒造の杜氏の指導の下、4人が充実した表情で酒造りに励んだ。座学では特別に、県醸造試験場の青木俊夫・場長が

北米組合の4人が研修

講師を務めた。北米酒造組合会長で米バージニア州から参加したアンドリュー・セントフォンテさんは「それぞれの工程で多くの学びがある。米国で日本酒への注目度は高まっている。学んだことを生かして製品のクオリティーを上げたい」と笑顔で語る。指導した杜氏の中野徳司さんも「製法などについて情報交換にもなり、刺激を受けた」と話した。

昨年の県産日本酒の輸出量は、3099キロとなり4年ぶりに過去最高を更新。尾畑酒造の輸出も昨年は過去最高だった。尾畑酒造は、海外で現地の人による酒ブルワリーが増えていることも要因と分析。プログラムに海外のプロ向けコースを設けることも検討している。

平島健社長は「情熱を持った醸造家が海外で増え、品質が向上すれば日本酒産業の成長にもつながる。海外の醸造家を大事にし、可能な限り受け入れたい」と展望している。



学校蔵で酒造りを学ぶ北米酒造組合の醸造家(佐渡市西三川)