

南部美人の挑戦

世界中で、日本酒で乾杯する時代をつくる

南部美人社長(五代目蔵元)

久慈浩介
くじこうすけ

日本酒は9年連続で輸出数量を伸ばし、2018年には販売額が222億円を超え、販売数量は実に2万5746klという歴代最高の数字を記録した。まさにこの約10年で日本酒は世界で認められ始めた。わが蔵の酒「南部美人」も生産量の約20%を世界46カ国へ輸出している。

日本酒の世界への挑戦が成功している背景には2つの大きな転機があった。

1つ目は内閣府が推し進める「クールジャパン戦略」である。政府全体で日本酒を日本の「國酒」として世界への挑戦を応援してくれるようになった。

2つ目は2013年12月に「和食」がユネスコの無形文化遺産登録になったことである。

このように日本から輸出される日本酒には大きな追い風が吹いているが、実際に輸出ができる蔵はまだ数が限られている。しかし、世界は日本酒を待っている。そこで私たちが今力を入れているのが、現地のノンジャパニーズや日本人に「クラフトサケ」の製造を指導することである。

海外で、かつ外国人に酒づくりの指導をしたら



イタリア・ミラノでの日本酒試飲会

イバルを利するのではないかと、といわれるが、そんなことは全くない。なぜなら酒蔵の世界には「酒屋万流」という言葉があり、どんなに同じ原材料を使っても、蔵が変われば絶対に同じ酒にはならないからだ。これが発酵の魔力であり、酒づくりの最大の魅力でもある。

現地醸造の蔵には役割がある。日本から輸出する

酒はどうしても日本の価格の3倍から5倍になってしまふ。そうなると、海外では本場に裕福な人しか手が出せない。日本酒を愛飲するミドル層を育てなければ、そこから上に来る人が育たない。しっか



時の調べ
Essay

りとした基本と知識のもとで現地醸造されたクラフトサケがあれば、価格的に安く、しかもおいしく飲むことができる。

そういったクラフトサケで育った人は必ず本場の日本酒を飲んでみたくなる。そこで私たちの登場である。ワインも同じで、現地醸造のレベルが飛躍的に上がったからこそ、世界でのワイン消費が拡大した。しかし現地醸造のワインが増えた分、ワインの本場のフランスやイタリアのワインの価値や製造量が暴落することは全くない。

日本酒にも、そんな時代が必ず来ると信じている。そのためにも、私はニューヨークの「ブルックリン・クラ」やサンフランシスコの「セコイヤ・サケ」など、世界の現地醸造の技術者に対して正しい日本



ペルーのOSAKAレストランでのスタッフトレーニング後の集合写真

酒の知識の指導・普及に努め、20年、30年先を見据えて世界の日本酒とSAKEの未来をつくろうとしている。

岩手の偉人 宮沢賢治は『農民芸術概論綱要』において、「世界がゼンたい幸福にならないうちは個人の

幸福はあり得ない」と言った。まさに、日本における日本酒のことだけを考えるのではなく、世界のなかでの日本酒と考えると、酒にかかわるすべての質が良くなり、初めて「日本酒」が「世界酒」になるのだ。まさに、これこそが日本酒の未来に向けての挑戦である。

三代目蔵元である私の祖父は、70年前は二戸市だけで飲まれていた南部美人を初めて盛岡市のデパートに並べたのを機に、そこから岩手県内に販路を広げ、二戸の南部美人から「岩手の南部美人」に育て上げた。そして、その岩手の南部美人を40年前、四代目蔵元である父が東京銀座の三越デパートに並べた。そこから北は北海道、南は沖縄まで日本全国に広げ、岩手の南部美人を「日本の南部美人」へ躍進させた。偉大な三代目、四代目の後を継ぎ、父祖を越えるべく、五代目蔵元の私がやるべきことは当然決まっていた。日本の南部美人を「世界の南部美人」へ昇華させることである。その挑戦はまだまだ道半ばで、先人から引き継いだ魂と誇りの結晶である「南部美人」を、これからも私の人生すべてを懸けて、世界中の人々に飲んでいただけるように歩みを止めず前に進んでいく覚悟である。

小さなまちから大きな挑戦を掲げ、世界中で、日本酒で乾杯される時代を目指し、挑戦する。これからも身命を賭して日本酒を世界へ啓蒙普及することこそが私に与えられた使命である。過疎化するこの小さなまちの誇りになるために。



2017年世界一の日本酒の称号 IWCチャンピオンサケとなる

略歴
1972年岩手県二戸市生まれ。東京農業大学醸造学科卒業。東京農業大学客員教授。糖類無添加リキュールの製造方法特許を持ち、2014年東北地方発明表彰「特許庁長官奨励賞」受賞。2012年には地域づくり総務大臣表彰「優秀賞」、経済産業省第4回ものづくり日本大賞「優秀賞」受賞。2017年には世界一の日本酒の称号IWCチャンピオンサケとなる。