

酒蔵 萬流

SAKAGURA BANRYU

039

2024 WINTER

酒蔵紀行

吉田酒造店
辻本店
新潟第一酒造
磐乃井酒造
白鷹
笹一酒造
東鶴酒造

日本酒見聞録

ジャスティン・ボッツ
宮川 圭一郎
おおくぼ かずよ
百瀬 あゆち

想い紡ぐ

有限会社 久保山酒店
わたご酒店
住吉酒販 有限会社

酒場めぐり

駅前 -和バル- こじこじ蔵
居酒屋 ふじや本店

この酒 この一献

「居谷里」
「森嶋」

特集

SBANA(北米酒造組合)

新時代を
見据え



▲石本酒造の五百萬石栽培田にて。水田センサーで気象条件、温度、湿度などを全てクラウドに飛ばし、タブレットで管理している。中干しのタイミングや暑熱障害についての説明に、メンバーは聞き入っていた。



▲石本酒造の麹造りは、控えめながら上品でほのかな吟醸香と味わいを出すために設計されている。「どんな酒を作りたいかの目標を定め、五感で麹をコントロールする」という竹内杜氏の言葉に熱心に受け止めていた。



▲今代司酒造にて、甕の構造を、基部分で分解して説明する古田杜氏。国境を超えて、酒造りを学ぶ気持ちがある蔵人に説明するのは力が入る。



▲新潟酒米精米では、社員の説明のもと、新中野工業（株）製精米機のメカニズムについて学んだ。機種による精米の違いなど、鋭い質問が飛び。



▲今代司酒造見学が終了後、各銘柄のもろみ経過、使用酵母などのスペックについて詳細な講義が行われた。熱心にメモを取る参加者たち。



▲尾畑酒造学校蔵にて蒸米を放冷し製麹を行う。もちろん、クラフト SAKE 蔵人として皆、プロフェッショナルだが、眼差しは真剣だ。

アメリカのクラフトサケ業界が持続可能な成長を遂げるためには、日本における日本酒業界との協力関係を築き、組合員の間で良質な知識と経験を共有して共に成長する必要がある。「私たちは日本酒の酒蔵を競合相手とは考えておらず、むしろ

行っている。

アメリカのクラフトサケ業界が持続可能な成長を遂げるためには、日本における日本酒業界との協力関係を築き、組合員の間で良質な知識と経験を共有して共に成長する必要がある。「私たちは日本酒の酒蔵を競合相手とは考えておらず、むしろ

国内の関連企業である、樋口松之助商店などの種麹卸や、京都電子製作所、飯田グループや酒コンサルタント、エデュケーターなども含まれる。

SBANAのウェストン・コニシ会長によると、日本酒およびサケに関する北米の法的枠組みは明確な基準を欠いている。連邦と各地方自治体レベルでの統一感がなく、過度に厳しい規制があるという。クラフト酒蔵にとって大きな障壁だ。さらに、サケ製造には技術と経験が必要であり、これを習得するにあたり、言語や文化の違いが障壁となることも少なくない。

SBANAの活動目的は3つある。第一に、「消費者の拡大」。試飲会やウェビナーを通じて、サケに関する知識やペーシングについての教育を提供している。第二に、「酒造のサポート」。酵母・麹や米などの原料や、精米機・甕・上槽設備などの酒造機器調達を支援し、さらに、醸造に関する専門的なアドバイスやサポートを提供することによって、結果的に高品質なサケが市場に広がるようにする。第三は、「北米サケ業界の法的改革」だ。SBANAは規制緩和を推進し、法的環境の改善を目標としたロビーイングも行っている。

クラフトサケ蔵人、新潟に学ぶ

国境を越えた 新たな協働への模索



飯田グループの協力のもと、新潟の酒蔵を含む日本酒業界が後押しする中で、SBANA（北米酒造組合）によるアメリカ・クラフトサケ蔵人たちの専門技術研修が8月末に実施された。このプログラムでは、日本の醸造家から直接学んだ技術をクラフトサケ業界に還元することが目指された。熱意あふれる取り組みに同行し、その情熱と挑戦の様子を伝える。



▲SBANA研修参加者たちとコーディネーター・通訳のジャスティン・ボッツ氏（左から二人目）、榎本志麻氏（右端）、石本酒造社長・石本龍則氏（右から三人目）と共に石本酒造にて。

アメリカにおける クラフトサケの台頭

「日本酒は日本人の酒蔵によって醸される」という常識が、徐々に覆されつつある。「日本酒」の製造方法を踏襲しつつ、現地の愛好家が醸す「サケ」。世界におけるサケの隆盛には目を見張るものがあるが、近年、アメリカにおいても、日本の伝統的な醸造法を用いたクラフトサケは確実にマーケットを拡大しつつあり、和食に限らず、多様な食とともにサケを提供するレストランやバーも増えている。

とはいえ、未だマーケットは小さい。多くのクラフト酒蔵は小規模なスタートアップであり、米や酵母などの原料や、精米機や甕などの製造機器の調達に困難が伴う。加えて、日本酒に関する情報はほとんどが日本語で書かれていることから、日本語を解さない愛好家が情報にアクセスすることが難しかった。これを背景として、2019年に北米のクラフト酒蔵たちによって設立された非営利団体がSBANAだ。

クラフトサケの 振興を目指して

SBANAは主に北米産サケの振興を目的として設立された。このメンバーの中には、北米およびメキシコのクラフト酒蔵のみならず、「獺祭」の旭酒造、日本

しろ仲間になりたいと思っています。私たちは、日本酒・サケ市場の拡大という文脈では、同じ課題を抱えているわけですから」とコニシ氏は力をこめた。

このような背景から、SBANAは、組合員の醸造知識と技術の向上を図る醸造家教育プログラムを日本で行いたいという熱望を持っていた。ここで重要な役割を果たしたのが、アメリカ在住の通訳・コーディネーター、榎本志麻氏だ。

榎本氏は、「日本酒がアメリカ市場に食い込むエントリーレベルとして、アメリカ人自身が醸す、美味しく品質のいいサケが手軽に手に入る事が重要」との問題意識を持つ。クラフトサケが日本の優れた醸造技術を反映すれば、「次は日本で醸された日本酒を飲んでみよう」という動機にもなる。そこで、榎本氏は、仕事上つながりがあつた新潟酒造組合や飯田グループなどの日本酒関連企業と連携し、12日間の教育プログラムを双方に提案した。

こうして、2023年8月末、SBANAの新潟教育研修が実現した。技術的プログラム構築に関しては、千葉・木戸泉酒造などで醸造経験もあり、現在アーカンソー州・オリガミサケで製造責任者を務めるジャスティン・ボツツ氏が全面的に関わり、現地での技術通訳も務めた。参加者4名は、アメリカ合衆国およびメキシコで実際にクラフトサケを醸す杜氏・副杜氏たちだ。高度に専門的な内容を直接杜氏や、精米機メーカー、分析

機器メーカーなどに直接学び、実際の酒造作業でも手を動かす。

このプログラムは、榎本氏の情熱と慧眼、また、ボツツ氏の類稀な語学力と専門知識、誠実な人柄によって初めて成し得たものだ。同時に、真剣にサケ造りに日々向き合う中で、専門的な知識と経験に飢えている熱意あるクラフト酒蔵メンバーたち、また、その志に共感し、協力を快諾した日本側の酒蔵と関係企業の協働もここから生まれたと言っている。

SBANAによる 新潟研修プログラム

2023年8月24日、研修メンバーは、新潟酒米精米（株）の視察を行った。新潟酒米精米（株）は、2019年に新潟ケンベイと飯田グループの共同事業として発足し、特に、小ロットでの精米や、異物除去、品質管理に重点を置いている。ここで、参加者は、精米の各段階での徹底した品質管理を学んだ。これには、原料米の状態を分析し、最適な精米方法を提案することや、精米後の米が割れないように密閉包装するなどの工夫が含まれる。詳細な説明に、参加者はメモをとりながら熱心に聞き入っていた。飯田グループは特に海外展開にも力を入れており、直接取引があるクラフト酒蔵も少なくないだけに、輸出可能な精米機のスペックや、低精白米などへの対応など、質問が絶えなかった。

学んでいた。

海を渡って翌日、26日からの佐渡島の尾畑酒造「学校蔵」にて、7日間の実地酒造り研修が始まった。このプログラムでは、三段仕込みまでの酒造りを体験しながら、佐渡特有の自然や文化に触れる機会も与えられる。

尾畑酒造代表取締役社長の平島健氏は彼らの酒造りに対する情熱に驚いた。質問は尽きること無く続き、作業中も講義の際も常にタイムオーバー。昼休憩も勿体ないということで、お弁当やサンドイッチを食べながらのミーティング。「酒を醸すには造り手のハートが何より大事。逆にその姿勢を学ばせてもらった」と振り返る。



▲本研修プログラムをSBANAと新潟酒造組合に提案し、企画実行した榎本志麻氏はアメリカ在住のベテランの通訳コーディネーターだ。



▲学校蔵では本来のプログラムになかったにがり酒の瓶詰めも体験。「皆さんアメリカではプロ。手渡せる気づきや情報が少しでも多くなれば」と尾畑酒造の尾畑留美子専務は期待する。

クラフトサケ業界の 未来への展望

「精米機はアメリカでは入手困難だけに、このような情報は大変貴重」と、参加者の一人、ミネソタ州ミネアポリスにあるクラフト酒蔵兼居酒屋「モトイ」副社長のニック・ロウリー氏は目を輝かせた。「モトイ」はアメリカのクラフト酒蔵の中では古参で、かねてからアメリカ産酒造好適米の自家精米に力を入れており、アーカンソーで起業された新たな酒米精米会社にも関わる。それだけに、ロウリー氏の学ぶ動機は切実だ。「この研修は自分のキャリアを根本から変える。オンラインや文献などの文字情報から得られる情報には限りがあり、経験豊富な杜氏や技術者と直接交流し、状況に即した形で直接アドヴァイスをもらえる場はここしかない」とロウリー氏は強調する。

エルネスト・レイエス氏はメキシコのクラフト酒蔵「ナミ」で杜氏を務める。ナミは三千櫻酒造の支援を受けているため、日本からの情報に関してはまだ恵まれていると言えるが、日本酒製造に関する法律がメキシコにはないため、ライセンスの問題には苦労したと語る。また、初期投資が高く、技術革新や設備調達にもコストがかかることが課題だ。

ジャスティン・レヴォー氏は2021年、ケンタッキー州レキシントン「ヴォイド・サケ」で酒造りを始めた。生物学の修士を持ち、ビール醸造のキャリアがあるが、サケ醸造は試行錯誤の連続だったという。「この研修は酒造りに関する実践的な実地学習と造り手のニュアンスを理解する基盤を提供するものだ」とレヴォー氏は強調する。

「SBANA設立前は、クラフト酒蔵同士の情報交換そのものは行われていたが、選ばれた少数で行われる個人的情報共有に限定されていた」とロウリー氏は指摘する。「SBANAは情報や経験の交換を民主化し、議論を公共の場に持ち込んだ意味で画期的だ」とのロウリー氏の評価に、センチファンテ理事長をはじめとする皆が頷いた。その上で、センチファンテ氏は、「今回の新潟研修を毎年恒例のイ



▲種麹をどの位置からどのぐらいの分量振るのかについて、尾畑酒造学校蔵の杜氏・中野氏から指導を受ける。「本場新潟での実地での学びは新鮮だ」とセンチファンテ氏は語った。

北米酒造組合 (Sake Brewery Association of North America)



理事長 アンドリュー・センチファンテ氏

設立された北米における酒造家と日本酒／Sakeの愛好家による振興と発展、保護を目的とした非営利団体。クラフト酒蔵、農家、関連機器販売者、インポーター、酒販店、ジャーナリストなどをメンバーとし、日本酒・SAKE業界の発展に寄与する。

- 会長 ウェストン・コニシ氏
- 設立2019年
- <https://sakeassociation.org/>

ベントにしたい」と微笑んだ。

「『上げ潮はすべての船を持ち上げる』という言葉がありますが、日本酒・クラフトサケ業界は現在共通の上げ潮も課題も共有しています。日本酒・クラフトサケは世界に通用する商品ですが、需要の伸びは限定的なものにとどまります。同じ苦労や課題を共有する者として協働し、難局を乗り切りたい」と希望を語るコニシ氏。クラフトサケの蔵人たちが日本の醸造技術を学ぶことにより、日米の関係者が協働して造りだす、ワクワクするような日本酒とクラフトサケの未来を見守りたい。

「越乃寒梅」ブランドで知られる石本酒造では、杜氏の竹内伸一氏の説明のもと、気象条件・温度・湿度などを綿密にクラウド管理された五百万石の圃場を見学したのち、蔵見学と試飲を行った。ことに、製麹工程について質問が多く上がった。「麹の出来上りのイメージを持ち、そこから蒸米の硬軟を見極め、なるべく麹作りの前半のうちに求める麹の形を作りコントロールすることが、再現性を持つて目的の酒質を造りだすポイント」と竹内氏は説明した。明確なイメージがあり、しかも個別具体的な文脈に即した実践的なアドヴァイスだ。自らもバージニア州シャーロットビルを拠点とする、州で最初かつ唯一のクラフト酒蔵「北米サケ・ブルワリー」で醸造を行うアンドリュー・セン