

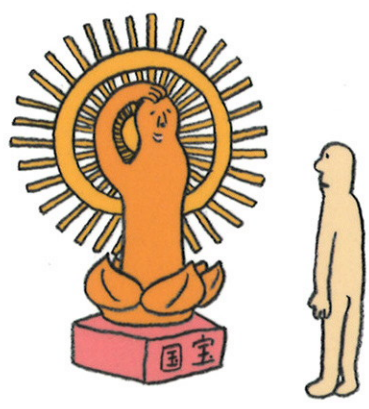
デザイン、アート、食、酒、宿……etc. いま知っておきたい“旬なニッポン”がわかります!

# Discover Japan

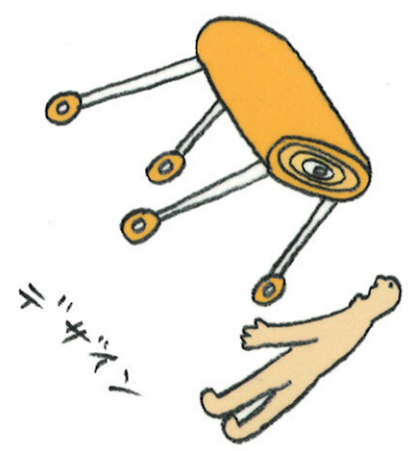
第二特集  
いま注目の  
ローカルな話題  
2014-2015

2015 April  
2015年4月号(毎月6日発売)  
3月6日発売  
第7巻第4号/通巻37号

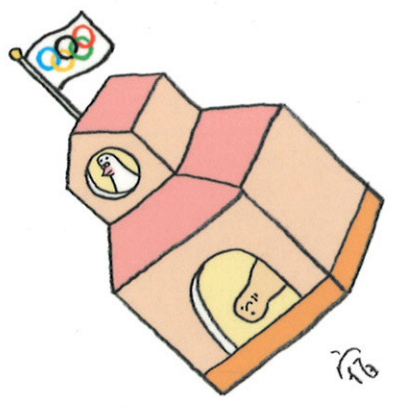
4  
780円



アート



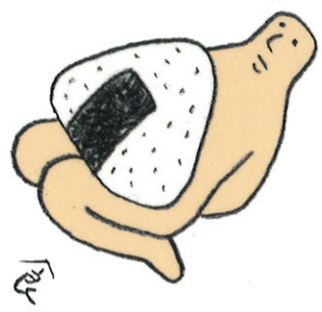
デザイン



宿

## Discover Japanが選ぶ ベストヒット JAPAN

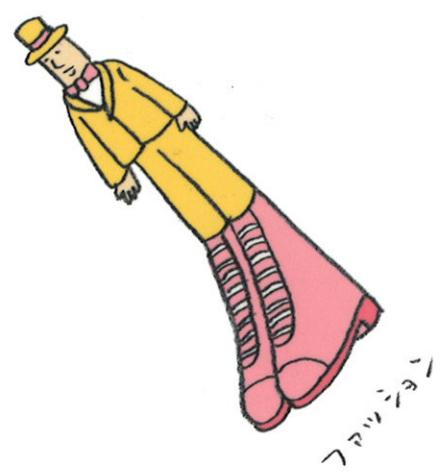
2014-2015



食



酒



ファッション

数字でわかる! /

# 人に話したくなる いますごいニッポン!

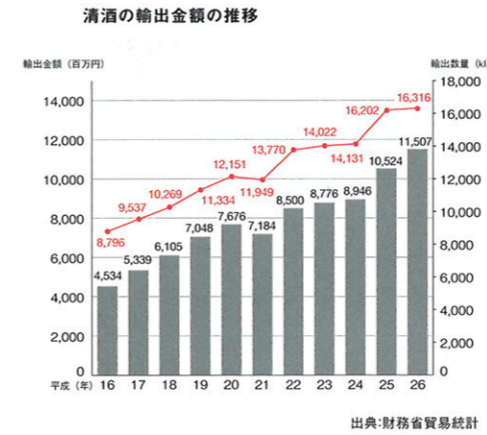
# LIQUOR

日本酒、日本ワイン、クラフトビール……



いま日本の酒がおもしろくなっています！

# LIQUOR



## 日本酒の輸出、ここ10年で……

量は **2** 倍  
金額は **3** 倍

2014年に輸出量は約115億円(対前年比109.3%)。輸出数量は1万6316kl(対前年比100.7%)。輸出数量はここ10年間で2倍に、金額は3倍になっています。数量の伸び率に比べて、金額の伸び率が高い。つまり海外において、高級酒が売れているということがいえますね。

いま日本の酒事情から目が離せません!  
いま日本の酒に海外からも注目が集まっている。2014年の酒類の輸出金額は約294億円で、3年連続過去最高額を記録。中でもウイスキーは対前年比147%を記録。日本酒やビールの輸出額も増えている。「右肩上がり」で日本酒が広がっているのがアメリカ、中国、韓国、シンガポール。極端に伸びているのは香港で、これはお酒の輸入の関税がゼロだから。今後は香港経由で中国にも拡大してゆくだろうと思います」と友田さん。  
国内でも熱く注目されているクラフトビール事情はどうだろう。川野さんにかがった。「輸出に力を入れたり、地方色豊かなアイテムを出すなど、さまざまなタイプのブルワリーが出てきていて、動きから目が離せません!」  
そして、これから期待されるのが日本ワイン。「近年ワイナリーの数がとにかく増えました。新しい起業家の方がワイナリーを起してもちやんと資金が回るようになってきています。ワイナリーをつくりたい人々に向けたセミナーが開かれたり、ワイン特区がつけられた事で、ワイン醸造家への夢が身近になってきています」と遠藤さん。  
日本の酒全体がとにかく元気に。これからの動向が楽しみです。

## 国内のワイナリーの数、ここ10年で……

136 社 → 220 社



日本ワイン番長  
遠藤 誠さん

日本ワインを愛する会理事・事務局長。(社)日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー。早稲田大学オープンカレッジ講師。アカデミー・デュ・ヴァン講師。「日本ワイナリーガイド」(新樹社)など著作多数

2004年に『日本ワイン列島』という本を手伝ったのですが、この時に136だったワイナリーが2014年には約220に。特に増え方が多いのはワイン特区がある北海道、長野県。自己資金が少なくても起業しやすくなったのが大きいでしょう。もともとワイン産業が盛んな山梨県も増えています。

## クラフトビールも海外で人気上昇中



常陸野ネスト  
ビール

20 カ国以上

クラフトビール番長  
川野 亮さん

美味しいクラフトビールが飲める店を紹介するサイト「クラフトビール東京」主宰。インターネットの世界を中心に情報発信中。監修に「別冊 Discover Japan クラフトビールの本」がある。

圧倒的に海外に強いのが常陸野ネストビール。生産量の半分は輸出。20カ国以上に輸出。日本クラフトビールは、山椒など和の素材を使った「馨和 KAGUA」を9カ国で展開。「伽羅-Kyara」がワールドビアカップ2014のAmerican Style Amber Lager部門で銀メダルを獲得したコエドも、9カ国で発売しています。



日本クラフト  
ビール

9 カ国

クラフトビール  
からも  
目が離せないな~



コエド  
ブルワリー

9 カ国

# 日本酒×日本ワインココに注目!

いまおもしろい日本の酒。日本酒と日本ワイン、それぞれの専門家のお二人に、それぞれの注目点について対談してもらいました!

この方々に話を伺いました!

日本ワイン番長  
遠藤誠さん



日本酒番長  
友田晶子さん

2014-2015

## 【 日本ワインのアツイ! キーワード 】

- ・ 地方に個性豊かなワイナリー続々誕生!
- ・ ドメーヌの時代本格到来
- ・ 郷土料理とのマリアージュに注目!

地方色強く、  
親しみやすく

国酒の運命として、だんだん自国の酒は飲まれなくなってくるもの。たとえばフランスでもワインが若い人に飲まれなくなってきた。「ドロクさい、田舎っばい、おやじの酒」というイメージがつきまわっているらしいのです。

**友田** それは日本酒も同じですね。だからこそ高級酒の飲み方を変えてきたんです。現在の日本酒、特に高級酒は冷酒で楽しめる方が多いですね。ワイングラスを使って、プレミアム感たっぷりな場所、ラグジュアリーに。

**遠藤** ワイングラスで飲まれるようになったのは、日本酒のタイプが変わったからだと思える。昔はおちよこだった。でもいまは吟醸酒が増えたから、香りを楽しむためにワイングラスで飲む。それが美味しい。造り手もいまはワイングラスをすすめていますよ。

**友田** 日本酒とはもともと香りじやなく、味で勝負してきた酒でした。冷酒をワイングラスで、という流れの一方で、お燗の文化、昔ながらの飲み方を絶やしたくない、という動きもあります。たとえば生酛など伝統的な日本酒の造り方や、酒器の選び方など、コアな事に興味をもっている人も最近、増えてきているんですよ。そしていまの日本酒のキーワードと言えば、酸。日本人も今日はワイン、明日はベルギービールと、多彩なお酒を楽しむ時代。そんな中で、ワインに

慣れている人たちは日本酒に酸を求めているようです。

**遠藤** ワインのようにフルーティで酸味のある日本酒がかなり登場しましたね。確かにワイン愛好家は酸味の豊かさを求めている。酸のしまりのないワインというところ、ぼやけてあまり歓迎されないですね。

**友田** 日本酒は度数が高いので、ワインと同じ感覚で飲むと酔うのが早いと海外では言われています。なのでワインと同じくアルコール度数13%くらいで造ろうという動きもあるんです。それがスパークリング日本酒の登場につながっているのかもしれない。アルコール5〜13%程度が多いですから。また飲み方の提案も重要です。たとえばオンザロックでライムを絞ったり、ミルク割りにしたり、ハイボールにしたり……。特に甘いにごり酒はミルクで割ると驚くべき美味しさですよ。ちよつとレモンを絞っても美味しいし、韓国料理やインド料理とも案外合うんです。

——いま、注目の蔵元はありますか?

**友田** 具体的に蔵元を挙げるとすると、「仙禽」はインパクトのある美味しさの日本酒を造っていますね(P.90参照)。ひきつづき「新政」にも注目です。農業から加工販売まで行う「瀬祭」も注目度は高い。どれもビジネス的な成功事

2014-2015

## 【 日本酒のアツイ! キーワード 】

- ・ スパークリング日本酒が人気
- ・ “酸”を意識した造り手に注目
- ・ 伝統ある生酛造りの魅力を再発見

おしゃれ・  
プレミアム化

——日本国内における現在の日本酒事情を教えてください。

**友田** 日本酒はここ数年右肩下がり。一番日本酒の蔵が多かった時代は昭和30年から40年代。その時は日本全国に4000社くらいは蔵があったのですが、一番新しい数字で見ると現在、酒販免許を持つている蔵で1500社。稼働しているのは1000社と、本当に減少の一途をたどっているんです。つまり日本人が日本酒を飲まなくなってきたという状況ですね。

ただ、現代の若者からすると蔵元って1000社もあるんだ、という見方もできて。やる気のある蔵は、新しい革新的な試みをしていて雑誌などにも紹介されています。ある意味、特定の蔵の注目度は高くなっていますね。高級酒の成長率が高いんです。

**遠藤** 海外でも日本酒の注目度はすごいですよ。

**友田** 一番の理由は和食が世界遺産になったこと。また国の後押しや造り手の努力もあると思います。ワインは世界80カ国で造っているのに対して、日本酒は日本でしか造っていない。基本的にジャパンオンリー。そういうところからこれから伸びていく可能性も大きい。もしくはワインみたいに成長して、アメリカンSAKEとか、フレンチSAKEといった具合に海外で製造される可能性もあります。

**遠藤** 最近、酒蔵で働く外国人の

杜氏さんを見かけますよ。外国人が一生懸命、日本酒を仕込んでいます。まあ、米と水があればワイン以上に日本酒は場所を選ばず造りやすいですからね。

**友田** いま、3万人いる日本酒剛き酒師の中でも、外国人の比率が年々高まっているんです。彼らは自腹で資格を取りに来る。海外でソムリエはチップが大きな収入源なので、知識を身につけて、より高度なサービスを提供したいと考えているのかもしれないですね。

——日本ワインについては海外でどんなシチュエーションで飲まれているのでしょうか?

**遠藤** いま、日本ワインを売る海外の店というのは、ほとんどが現地のレストラン。和食店ではほとんど動きがないのです。というのは海外では、ワインを語って売るのがいないと売れない。たとえオンラインで売っても、説明がないと日本ワインは売れないんです。売れている店には、ちゃんとソムリエがいて、甲州ワインのことを説明できる人がいる。昔はワインも日本酒も大手の商品がほとんどでしたから、説明する必要がなかった。でもいまは個性が豊かになってきて、産地や生産者、原料によって非常にバラエティに富んできていますので、海外に限らず説明できないとダメなんです。

——国内での日本酒の飲まれ方はどうでしょう?

**遠藤** これは万国共通なのですが、



村をあげての  
ブドウづくり

長野県高山村は、標高が高く、年間降水量が少なく、昼夜の寒暖の差が大きい気候。日照時間、土壌などを、醸造用ブドウ栽培に適した地域。高山村のブドウを原料にしたワインは国内、国外のコンクールで高い評価を得ている

ますます盛り上がる日本ワイン！



塩尻ワイン大学  
開校！

ブドウ産地として知られる塩尻市が主宰。実践的な醸造用ブドウの栽培技術とワイン醸造技術、ワイナリー経営手法を学べる。全国からワイン造りを夢見る受講者が集まっている



長野で「ワイン生産  
アカデミー」誕生

東御市でワイナリーを運営するエッセイスト・玉村豊男さんの働きかけもあり長野県が開校。県内でブドウ栽培やワイナリー設立を目指す人に、起業に必要なノウハウを教える

友田 私が見る地酒の味を決める3つのファクターは、水と気候風土と郷土料理。新潟は雪国だから淡麗辛口。軟水だし、雪が多いから寒仕込みだし、新潟から甘エビとかイカとか白身のような淡泊な食事に合う。長野や岐阜あたりは保存食で味の濃い物を食べるから酒も濃い。硬水仕込みで、醤油文化の根強い関東は濃厚タイプの酒とかね。

友田 日本ワインもまったく同様だと思えます。郷土料理とのマリ

は月1回、土・日曜に開講。栽培醸造やワイナリーの経営まですべて勉強できます。首都圏から通う人も多いんですよ。同じ長野の高山村では、村をあげてシャルドネを造っています。また北海道の「10R(トアール)ワイナリー」では、近隣のワイン用ブドウの生産者さんのブドウを使ってワインを造って生産者さんオリジナルのワインを造るクラッシュワイナリーというやり方をはじめています(P.96参照)。これはワインを造ってみたい、と思っている人にはかなりおもしろい存在。日本でワイン醸造家になる夢がすぐく身近になってきている。個性豊かなキヤラクターの立ったワイナリーがどんどん登場していることは、飲み手にとっては楽しいですよ。また「小布施ワイナリー」のようにブドウ畑に命を懸けている、まさにドメーヌ的な造り手の存在も増えていきますよ。

友田 日本酒同様、日本ワインの市場をより拡大するには何が必要ですか？

友田 日本ワインを置くお店も増えましたね。

友田 10年くらい前は日本ワイン専門のバーって1店舗あるかないか、だったのに。それがいまはちょっと歩くと見つかる感じ。ここ3、4年ですかね、特に震災以降目立って増えたような気がします。その理由として考えられるのは、1998年にピークだった健康赤ワインブーム以降、スーパーやコンビニでもワインの品揃えが増え、安くて美味しいワインが簡単に手に入るようになって、それまでワインに興味なかった層からも愛好家が増えた。ワイン市場全体が伸びる中で、日本ワインも一緒に成長したのではないかと思います。

例です。いま日本酒は、いかに革新的な事をしているか、ということのほうが注目されています。ただ私は長い目で見たら、いまの時代だからこそ、生酛という伝統的な造り方が、大きなキーワードかもしれないと思っているんです。生酛の第一人者は「大七」。350年の歴史がある「菊正宗」や「初孫」、「香住鶴」、「仙禽」も生酛を造っているし、ほかにもチャレンジャーしている蔵元は増えてきました。また神奈川の「いづみ橋」は自分のところで、田んぼからつくる、まさにドメーヌ(フランスの醸造所をもつ農園)的な醸造をする蔵元。こういったところはまだ一部

ですが、今後が楽しみです。——日本ワイン事情についてはいかがでしょうか？

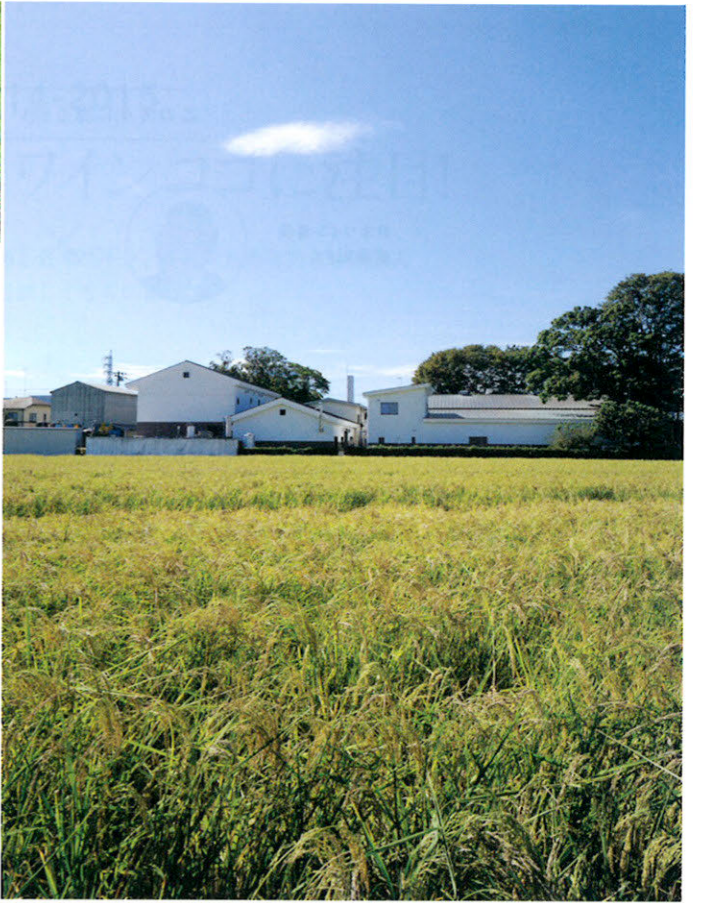
友田 日本ワインは個性の時代になりましたね。具体的に注目されているワイナリーはどちらですか？

遠藤 いま注目しているのが、長野県の玉村豊男さんの経営する「ヴィラデストガールデンファームアンドワイナリー」。ここでワイナリーを経営したい若い人を応援する「信州ワインバレーアカデミープロジェクト」を行っています。醸造から販売、マーケティングまでを教えてくれる。また塩尻市がやっている塩尻ワイン大学で



酒米から自社で育てる

「いづみ橋」を造る泉橋酒造は、目の届く範囲の信頼できる酒米を使いたいという想いから、蔵の近隣で酒米栽培から精米、醸造を行っている。減農薬栽培や無農薬栽培にも取り組み、原料米の95%あまりを地元産でまかなっている



スパークリング日本酒が人気

注目のスパークリング日本酒。右から群馬県の永井酒造「MIZUBASHO PURE」、福井県に加藤吉平商店「梵 純米大吟醸プレミアムスパークリング」、宮城県の一ノ蔵「すず音」

個性いろいろ、まさに日本酒群雄割拠時代！