



ニイ「ガタ」、「トキ」、 書いてみませんか？



第二回 地域と世界に羽ばたく日本酒

新潟県産業労働観光部長（元財務省広報室長） 佐久間 寛道

○清酒の日本一

酒どころ新潟、はよく知られている話ですよ。越乃寒梅、八海山、久保田、メ張鶴、麒麟山などなど、有名銘柄だけでも覚えきれないくらいです。それもそのはず、酒蔵数（清酒造りの企業数）は90と、日本でもっとも多いんです。出荷量は、灘のある兵庫県、伏見のある京都府には及ばず3位ですが、吟醸酒（大吟醸酒含む）の出荷量はダントツで1位、全国シェアの20.5%になっています。ちなみに、全出荷量のうち吟醸酒の割合は、新潟県は31.5%、兵庫県は3.7%、京都府は4.1%です（平成28年。日本酒造組合中央会調べ）。

でも、私が一番気に入っているのは、清酒の消費量日本一の県、という点です。消費量日本一と言えば、宇都宮市等がよく登場する餃子消費量日本一で有名ですが、その根拠は家計調査（総務省統計局）です。清酒は、このファイナンスを発行している財務省の国税庁酒税課調べです。数字を見ると、平成27年度の新潟県における年間消費量は、成人一人当たり12.6ℓ。全国平均5.4ℓの2.3倍にもなります。ちなみに、アルコール類全体だと、都市でビール消費が多い東京都113.7ℓ、大阪府93.6ℓ、納得の高知県97.0ℓ（統計では清酒ではなく、発泡酒が多いです）について93.3ℓです。

その数値は、東京から新潟に転勤して実感しました。居酒屋で4,000円のコース料理付き飲み放題にすると、料理の違いもさながら、東京では「日本酒（温、冷）」とドリンクメニューの隅っこに申し訳程度に書かれている店が多いですが、新潟では銘柄酒がずらっと飲み放題に並びます。そして、2次会でも清酒を酌み交わしています。小さい頃、母の実家に親戚数十人が節目節目で集まり、熱燗を飲む年配の方々に囲まれていた光景が、今も町に根付いているなあと感じています。

おいしいお酒は、職人のたゆまない努力はもちろん、雪国の綺麗な水と米、そして酒好きに支えられているんですね。

ちなみに、新潟の居酒屋では、東京等ではあまり見ない銘柄がよく置いてあることも、おっと思いました。例えば、新潟市では鶴の友、佐渡では金鶴といった具合です。書き切れませんが、県外に出回る前に売れてしまう限定酒も結構あります。物流が発達した現在でも、旅行や地方居住ならではの楽しみがあるのは素敵だな、と思います。

○酒の祭典

東日本最大の清酒イベントと言われる「酒の陣」。今年は3月10、11日（土、日）に新潟市の朱鷺メッセで開催されます。全種類を飲むのはとても無理、というほど清酒が並び（約500種類）、去年は2日間で延べ13万人の参加者が飲食しながら盛り上がったイベントです。

訪日外国人の参加もジワジワと増えています。

興味深いのは、2日目には「新潟清酒達人検定」が実施されること。銅、銀、金とそれぞれ称号があり、銅（銀）の達人になって初めて銀（金）の達人の受験資格を得られます。味覚が検定対象になる金の達人は本当に狭き門。ちなみに、平成20年からの累計で、銅の達人は合格3,536人／申込5,277人と合格率67%、銀の達人は581人／3,250人と合格率18%、金の達人は164人／604人と合格率27%。清酒産業を担当する県庁の課長が受験して見事に不合格になるほど厳正な検定。でも、銅は、本（公式テキストブック）をちょっと読めばなんとかなるようです。コメから作るのになぜ吟醸酒はフルーティーな香りになるの？ とか、熱燗って何度？ とか、へえ～と思う知識が身につきますよ。

私も銅の達人検定を申し込みました。清酒をもっと味わい深く飲みたい方、ぜひ観光がてら受けてみませんか？

〈詳細〉

新潟清酒にいがた酒の陣（前売りチケットあり）

<http://sakenojin.jp/>

新潟清酒達人検定（2月5日メ切）

<http://www.niigata-sake.or.jp>



○日本酒を学問領域に

このような新潟県酒造組合を中心とした清酒を愛する取組が発展し、昨年5月に新潟大学、新潟県酒造組合、新潟県で日本酒学の拠点形成に向けた連携協定を締結。今年4月から「日本酒学講座」が新潟大学で開講される予定です。醸造学や発酵学といった酒造りの技術は今後大切です。効能、輸出、物語など、清酒の魅力を膨らませるソフトな部分を総合的に発展させていく世界初の学問領域です。

清酒の輸出数量は日本全体で年々増えています（新潟県は、国内出荷と同じく兵庫県、京都府に次いで第三位）。ちなみに、新潟県の輸出先は、韓国、アメリカがほぼ同数、次いで香港・マカオです（東日本大震災前は中国も主要輸出先でしたが、新潟県を含む10都県から中国に農産品を輸出できない状態が続いています）。

日本食だけでなく、他の料理と合わせる取組など様々な工夫が行われています。日本各地で官民が連携した海外への売り込みも行っています。この日本酒学の取組が、新潟県に限らず、柔らく日本を発信する一助になればと思っています。

ちなみに、なぜ「新潟県庁」も関わるの？ と聞かれそうですが、都道府県立の唯一の日本酒を

専門とした研究機関（「醸造試験場」）を存続させている県なのです。酒米の開発や酒粕の有効活用法の開発、酒蔵技術者の育成など、県職員としての研究者・技術者が活躍しています。

○ぼんしゅ館

海外発信に関連し『不思議の国のジャパニーズ』（片野優、須貝典子著宝島社）での一コマを紹介します。飛行機の隣に座ったロシア人との会話シーンの一部を引用すると、「日本のどこが面白かったかを訊いてみたところ、意外な答えが返ってきた。京都の金閣寺や嵐山、東京の渋谷や秋葉原などといった外国人にありがちな感想を期待していたのだが、彼がもっとも楽しんだのは、新潟県の越後湯沢だった。スキーシーズンでもないのに不思議に思ったところ、駅構内にある「越後のお酒ミュージアム ぼんしゅ館」に行ってきたという。どうして日本人も知らないようなそんな場所を知ったのかということ、ある動画を観てどうしてもそこに行ってみたくなったのだという。そのヒット動画は、アメリカ人のジョンが新幹線に乗ってわざわざ新潟まで足を延ばし、ぼんしゅ館の自動販売機でうまそうに酒を飲み比べるというものだ。世界イチの酒豪国民といっても過言ではないロシア人ならではの目の付けどころかもしれないと納得した。」

外国人の誘客の仕事をしていると、国・地域毎の好みの違いや、思いも寄らないものが受けることを実感します。他の例は、また次回以降に。

このぼんしゅ館、100種類以上の新潟の地酒を自由に選んで、コインを入れるとおちょこ1杯分の清酒が出てくるというもの。500円で5枚のコインとおちょこを渡されます。越後湯沢駅、新潟駅に続き、平成29年秋に長岡駅でもオープンしました。5杯はちょっと…という方も、友人とシェアもできますし、コイン1枚でキュウリ丸ごと一本と交換もできます。みずみずしいキュウリにみそや塩をつけてかじりながら好みの清酒を飲み比べる、幸せな旅行のひとつです。

○酒器飲み比べ？

飲み比べと言えば、違った日本酒の銘柄を少しずつグラスに注いで、を思い出しますよね。平成



29年秋、せっかくなので新潟の技術を活かした器で、あえて1種類の日本酒飲み比べをやってみました。

ももとは、訪日外国人向けに、新潟のものづくりを体感してもらうイベントのコンテンツの一つ。「これ、本当に同じお酒なの？ 器の素材でこんなに味が変わるなんて知らなかった」「色や形がとってもオシャレ。家でも試したい。」「金属製の酒器で飲む冷酒は格別！ いつまでたっても冷たくておいしい!!」といったワクワクする反応ばかり。評判のいい企画でした。

写真の左から、安田瓦、村上堆朱^{ついで}、アルミ^{ついで}、磨きステンレス、升（ヒノキ製）。木と酒の香りが同時に味わえる升酒、は経験のある方も多いいと思います。高度な技術で磨いたステンレスカップは、泡がきめ細かくなってビールがおいしくなる、でござる方もいるでしょう。アルミは熱伝導率が高く、冷酒の美味しさを引き立てます。

村上堆朱は彫刻に漆を塗り重ね、さらに細かな彫刻を施した経産大臣指定の伝統的工芸品。口当たりがやわらかで最後の一滴までお酒の香りが残ります。先日自分で彫る箸作り体験を行いましたが見栄えが微妙な彫り物を職人の方に預けたら、素晴らしい塗り物となって戻ってきて感動しました。

そして、瓦は、飲む度に口当たりが変化します。

○瓦と神社。そして家族愛の映画

なぜ瓦？ という反応もあるかもしれませんが、阿賀野市は、耐寒性・耐圧性に優れた積雪寒冷地仕様の伝統瓦「安田瓦」の産地。雪の降らない地域に比べて200℃高温の1,200℃で焼き固め、表面にざらつきができるのが特徴です。瓦付きの

一戸建てが全国的に減少傾向にあるなか、フランス料理にも使われる食器ブランドを立ち上げる工夫なんかも起こっています。

ちなみに、ミニチュア瓦付きお守りが1年前から地元の安田八幡宮に置かれるようになりました。ざらつきがある瓦だけに「滑らない」。受験や交通安全への御利益で大人気。口コミを見ると、なかなか手に入らないらしいです。

脱線ついでに、受験と言えば、新潟市に「どっぺり坂」という坂があります。かつて坂の上に新潟大学（旧制新潟高校）の学生寮があって、学生はこの坂を下りて古町（ふるまち。伝統ある繁華街）に遊びに行き、度が過ぎると落第（ドイツ語で二重にするという意のドッペルン）してしまうということからついた名前とのこと。そして、この階段の段数は及第点にひとつ足りない59段だそうです。いやあ、よくできた逸話ですね。

私はもともと新潟市民ではないので、このエピソードは直木賞候補になった『ミッドナイト・バス』（伊吹有喜著。文春文庫）というヒューマン小説を読んで知りました。この小説は映画化されることになり、「わろてんか」の主人公役の葵わかなさんがぶっ飛んだ姿で演技したりしていて、味わい深い内容になっています。先月号で新潟県人の離婚率は低い、と書きましたが、この映画は新潟県人同士で離婚した夫婦とその家族を取り巻くドラマです。家族愛を深めたい方は、ぜひ映画館に足をお運び下さい。1月27日全国公開です。新潟県に来ると1週間早く観られます。

○日本酒だけじゃない。

1890年創業、上越市にある岩の原葡萄園。創業者の川上善兵衛氏は、日本のワインぶどうの父と呼ばれています。1927年には日本初の醸造用ぶどう品種を開発し、現在でも日本ワインの原料として活用されています。ここでは、現存する日本最古のワイン蔵が無料で見学できます。

「開拓使麦酒醸造所」初代醸造技師と「札幌麦酒会社」設立者も新潟県人です。地ビール第一号も、新潟です（エチゴビール）。

さて、次は何か出てくるでしょうか。原稿書きながら、健康で長く楽しまなきゃ、と思いました。

（続く）