


遊 道 楽 歩
(雑 感)



日本酒造り新規参入

長野 修二



目次

日本酒造り新規参入	1
---------------------	---

日本酒造り新規参入

先月、日本酒造りの新規参入が許可されましたが、日本酒を輸出することが前提になっており、国内販売はできないようです。

国内では年々蔵元が減っており、資本力があるところへ新規参入をうながし海外で人気が出てきている日本酒ブームを後押しする狙いでしょうか。

もともと、弱小な蔵が多いので日本酒を輸出することはかなりむずかしいはずですが、それでも蔵元の努力によって少しずつ日本酒の海外輸出ができています。近年の海外における日本酒人気からその需要に対応できる蔵を育てたいということなのでしょうが、歴史と文化、それに伝統がある日本酒を新規参入して造るとなると、どのような企業が参入するのか興味ができます。

ワインのように世界中で飲まれているお酒は、長い歴史の中で蔵元やワインを生産する地域の努力があって世界中に広まったのですが、にわか造りの日本酒メーカーから世界を席巻できる日本酒ができるのか疑問があるところです。

それでも海外輸出向けに新規に開発されるような醸造技術などによって新たな日本酒が生まれることに意味があるのかもわかりません。。

なにごとにも挑戦するしかありません。

なにもやらないで日本酒産業が衰退するよりは、産業としての日本酒造りが世界的な規模で可能になることが重要ではないでしょうか。

当然、既存の蔵元との軋轢も生まれるでしょうが、それぞれが競争しながら世界に打って出ることが必要でしょう。

いずれ世界で飲まれる美味しい日本酒が逆輸入される時代がくるかも知れません。中国などでも日本酒生産がおこなわれるようになってきていますから、それに対抗する意味でも日本産の米で日本で生産するメイドインジャパンの日本酒は絶対に必要です。

伝統的な製法で作る日本酒が大切なことはわかりますが、産業として成り立つ日本酒には機械化やシステム化という新たな挑戦が必要になるでしょう。

一部の蔵元では、日本酒作りをシステム化しているところがありますが、これを大規模化していくということになるのではないかと想像しています。

私の希望は、このような新たな日本酒造りは、純米酒に限定してほしいことです。

やはり無添加で熟成することができる酒造りが原理原則ではないでしょうか。
米と麴だけで造られた日本酒であって熟成も楽しめるようなもの、あるいはワインと同様に軽くて飲みやすいお酒としての純米酒であってほしいものです。

日本がもつ水田や気候を取り込で農家の米作りにも力がはいるような産業化を目指してほしいと思います。

米の復活は、なにもご飯としてのコメだけではありません。

日本の地域には、すばらしい米作りができる農業家が沢山あるわけですから、それぞれ土地と気候にあったコメを栽培し、よりよい日本酒造りを目指してほしいと考えています。

日本には発酵分野でまだまだすばらしい食品がありそうですし、日本酒に限らず伝統や文化とともに健康によい食品を世界に向けて発信していくことが大切ではないでしょうか。

日本酒造り新規参入

著 長野修二

制作 Puboo
発行所 デザインエッグ株式会社
