

20210519_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2021年5月19日（水）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：オンラインきき酒会第6回

「岩手県で「二戸テロワール」に取り組む酒蔵 ～「南部美人」の飲み比べ～」

ゲスト：久慈浩介さん（株式会社南部美人 代表取締役社長）

参加者：23人

（NPO 法人理事長、ビジネス研修講師、会社経営、会社員、大学教員、公務員、
コンサルタント、ライター、税理士、行政書士、司法書士など）

本日のお酒の紹介：

- ①吟醸酒。紺色のラベル。家紋は海外で喜ばれています。香りを高めていてエレガントです
 - ②純米吟醸。「なんぶびじん」のラベル。酒造好適米「ぎんぎんが」を使用。バナナフレーバーの酵母を使っています。味は濃いめです。酸味があります。一番、食事に合います
 - ③結のしずく。二戸酒類業青年会で企画したオリジナルのお酒。IWC 受賞。二戸市のみで販売。きれいな飲み口
- ①②③すべて岩手県産のお米を使っています。

目次：

- 1. 日本酒を世界へ
- 2. 二戸型テロワールに行きつく
- 3. 日本酒とコーシャ認証・ヴィーガン認証の取得
- 4. 日本酒の当たり前の見える化

発表：

- 1. 日本酒を世界へ

1997年、南部美人は島根の李白酒造さん、大阪の大門酒造さんとともに日本酒の輸出を始めました。日本酒を世界へ、みんなで世界へです。まずは、世界にお酒の楽しさ、お酒の素晴らしさを伝えることから始めました。そのために、日本酒輸出協会を立ち上げました。ニューヨークのジャパンソサエティに呼ばれた時には、果たしてどうなるか心配していましたが、質問をたくさんいただき、盛り上がりました。試飲会にも、参加者のみなさんに来ていただきました。そこで、世界で戦えるという実感を得ました。そこから、シカゴ、ボストン、香港、ドイツ、ロンドンなどにつながっていきました。世界中を飛び回って、お酒の啓蒙普及をしました。

- 2. 二戸型テロワールに行きつく

2000年の初め、海外のあるお酒のイベントで、ソムリエの有名な方に純米大吟醸のすばらしさを伝える機会がありました。岩手県の魅力も伝えましたが「おかしい」、「ちょっと待って」という反応でした。私の英語が良くないのかと思い、通訳を通しましたが、伝わりません。「なぜなのか？」と質問すると、「なぜ、兵庫県の山田錦を使うのか？」、「それでは、岩手県の酒蔵である意味がない」というのが原因でした。その頃は、大吟醸に関して言えば、岩手県のお米では美味しいお酒を作ることができない。兵庫県の山田錦を使うから美味しいお酒を作ることができる国内の視点で考えていました。しかし、海外からの視点は異なりました。また、ワインのマネをする必要はありませんが、世界はワインの用語で語られています。ワインの物差しで見えています。世界にお酒を買っていただくためには、テロワールという考え方が必要であることに気がきました。その後、岩手県の酒造好適米である「ぎんぎんが」、「ぎんおとめ」を

使うようになりました。岩手県の酒造好適米により世界で戦う必要があります。IWC（インターナショナルワインチャレンジ）で受賞したのは、南部美人のある岩手県二戸市のお米（ぎんおとめ）、伏流水で造った究極のお酒です。これが二戸型テロワールです。その特徴はお米や水だけでなく、酒器までテロワールということです。これは岩手県が漆の生産量、日本一であり、その全量を二戸市が占めているからできることです。

現在、南部美人は55カ国へお酒を輸出しています。生産量の約2割です。南極大陸以外のすべての大陸へ輸出しています。コロナ後、南極へ輸出することを目指しています。そのために瞬間冷凍（スーパーフローズン）のお酒を製造しています。

3. 日本酒とコーシャ認証・ヴィーガン認証の取得

今世界で日本酒を飲む外国人は日本に関係の深い方が多いです。たとえば、日本の会社に勤めているとか、奥さんが日本人などです。お酒は日本のコミュニティから脱し切れていません。この壁を越えていかに伝えるできでしょうか。瀬祭の旭酒造さんはユダヤ教のコーシャ認証を取得しました。コーシャはイスラム教のハラールに相当します。旭酒造さんがコーシャ認証を取得した時は疑問でした。「イスラエルは人口が少ないのに・・・」。旭酒造さんに質問すると、「アメリカをターゲットにする」とのことでした。南部美人は日本酒業界で旭酒造さんに次いで2番目にコーシャ認証を取得しました。コーシャ認証はアメリカやヨーロッパに普及しています。アレルギーフリーであり、動物性たんぱく質を分ける必要があります。ヴィーガン認証も取得しました。お酒であれば、お米と水でできていますので動物性たんぱく質は含まないので、当たり前のようにも見えます。しかし、お酒は透明にするために澱下げ剤（おりさげざい）使っています。この原料はゼラチンです。南部美人は澱下げ剤を使いませんで、そのまま認証を取得することができました。これに対して、ワインは難しいです。認証を取得できるのは、ナチュラルワインだけではないでしょうか？

4. 日本酒の当たり前の見える化

世界がお酒を選ぶ理由を、魚に合う、日本食に合うではなく、安全・安心・信用にしたいです。天鷹さん、龍力さんが続いています。お酒がお米と水だけでできていることを知っている人も、ヴィーガン認証を取得できることを知っている人は少ないです。お酒の当たり前の見える化が必要です。そこで、ラベルに認証マークを入れています。非遺伝子組換え認証も取得しています。これも当たり前の見える化の一つです。ラベルには、Made in Japanであることを伝えるために日の丸も入れています。世界が信用している日本ブランドであることを表示しています。お酒の業界で伝えていかないと、日本人の持つお酒の当り前は世界に伝わりません。

以上