

農業情報総合研究所「オンラインきき酒会」レポート

「お酒は米と水、そして、地域とのつながりからできている」

要旨：

新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響は日本酒業界にも及びました。酒造業界、酒販店業界、飲食店業界の売上を著しく減少させています。「作る人、とどける人、いただく人をつなぐ」ことを行っている農業情報総合研究所は日本酒業界への支援のために「オンラインきき酒会」を開催することにしました。2020年5月にスタートし、現在まで9回の開催、延べ180人のご参加いただきました。「オンラインきき酒会」にゲストとして、岩手県、宮城県、山形県、東京都、長野県、石川県、三重県、滋賀県、広島県、山口県の酒蔵に登場していただきました。スタイルは、ゲストのお話を聴きながら、それぞれの酒蔵のお酒を飲み比べ、味わっていただくというものです。酒蔵とお酒好きをつなぐとともに、お酒の消費に少しでもお役に立つことができました。

「オンラインきき酒会」9回のまとめを下記します。1. 各酒蔵のお酒の品種・酒米など特徴のまとめ、2. お酒と地域、3. お酒と輸出、そして、4. 2020年前半の新型コロナの影響となります。

このまとめにより見えてきたことは、①お酒と地域のつながりです。お酒は地域の農業、産業、お客様とつながっています。「(地域の) 農業と共に生きる」をドメインとされている酒蔵があります。また、「酒造りに大事なものは、米と水です。米と水をつくるのは土です。土は風土です。その風土で生きる蔵人が造っているのがお酒です」として、地域の環境保全までつなげている酒蔵もあります。地域とつながっている酒蔵はコロナ禍においてもレジリエンスがあります。さらに、②お酒と輸出につながります。地域とのつながりがあるからこそ、海外のお客様の「どういう風土・環境のところで造られているか?」、「その地域の酒蔵で造る意味はあるか?」という問いに答えることができます。さらに、お酒は米と水で造られているという、日本酒業界だけでなく日本人が当たり前と考えていることを安全・安心・信用として見える化することは海外のお客様へのお酒の価値提供となります。

1. 各酒蔵のお酒の品種・酒米など特徴まとめ（ご登場順）

第1回：瀧自慢

「純米辛口」。すっきりして、香りも落ち着いていました。お米は五百万石です。和食に合います。

第1回：喜楽長

「特別純米」。鈴鹿山脈の水系です。能登杜氏の造りになっています。やわらかな味にて、口中に広がりました。



第2回：竹葉

「能登純米」。契約栽培した能登産山田錦を原料米にしています。しっかりとしたうま味がありながら軽やかですっきりしていました。

第3回：出羽桜

「エール SAKE 純米大吟醸」「自酒トレ 辛口普通酒」「秘蔵大吟醸酒」の3本でした。「エール SAKE」は爽やかな飲み口ですいすいいただくことができました。

第4回：多磨自慢

「あらばしり生酒」と「八重桜」（創業銘柄の復刻版）でした。多磨自慢の仕込み水は地下 150 メートルからみ出しています。中硬水です。硬水だと辛口になるとされていますが、多磨自慢は甘口です。甘口ですが酸味もありますので、後味はさっぱりしています。



第5回：山猿

「花より山猿」はすっきり甘口でした。山口県産の山田錦を使っています。「特別純米酒」の酒米は「穀良都」（こくりょうみやこ）です。

第6回：南部美人

「吟醸酒」は香りを高めていてエレガントでした。「純米吟醸」は酒造好適米「ぎんぎんが」、バナナフレーバーの酵母を使っています。味は濃いめでしたが、酸味がありました。「結のしずく」は二戸市のみで販売しています。きれいな飲み口でした。すべて岩手県産のお米を使っています。

第7回：積善（すべて花酵母を使っています）

「月下美人」は酸の厚みがありました。「つるばら」は、爽やかで力強い味わいです。「りんご」は爽やかでした。



第8回：誠鏡

スパークリングの「純米生酒」は、ほのかに感じる心地良い米の香りとともに食前のカンパイ酒としてぴったりでした。

第8回：富久長

「海風土」(スパークリング)は、甘み、酸味があり、柑橘系でした。

第9回：一ノ蔵

「無鑑査本醸造」は辛口でした。「特別純米酒」も辛口、2種類の原料米、宮城県のササニシキと酒造好適米「蔵の華」で、それぞれ造った酒のブレンドです。「山廃特別純米酒 円融」は熟成香と酸味がありました。宮城県産の環境保全米「ささろまん」を使用しています。

2. お酒と地域：

お酒造りにおいて地域とのつながりを大切にされている酒蔵が多くあります。「地域の農業」とのつながりを大切にされている酒蔵は、永山酒造「山猿」、一ノ蔵です。永山酒造「山猿」は地元の農家と連携して、山田錦の栽培と品質向上を進めています。一ノ蔵は、農業部門である一ノ蔵農社を運営するとともに、地元の農家と連携しています。また、酒米として、地元の酒造好適米を全量している酒蔵は西飯田酒造店「積善」です。南部美人は岩手県の酒造好適米である「ぎんぎんが」、「ぎんおとめ」を使っています。富久長は広島最古の酒米「八反草」の生産を復活させました。

「地域の産業」とのつながりを大切にしている酒蔵は、数馬酒造「竹葉」です。数馬酒造「竹葉」は地元の特産品とマッチするお酒を造っています。

「地域のお客様」とのつながりを大切にしている酒蔵は、石川酒造「多磨自慢」です。東京都福生市にあり、都市型の酒蔵です。酒蔵の敷地には売店や飲食店などがあり、テーマパークとなっています。イベントも開催しています。コロナ過では、このつながりがお酒の売上に貢献しました。

各回ゲストからのコメント：

第2回：数馬酒造「竹葉」(なお、山本亮さん(株式会社百笑の暮らし 代表/里山まるごとホテル プロジェクトマネージャー)より)

地域の持続性を守ることを考えています。「お酒を飲むことは地域を守ること」になります。地元の特産であるイカを美味しくいただくためのお酒を造ったり、海洋深層水で仕込みをしていたりしています。稲刈り、仕込みなどの参加体験の企画もされています。



第4回：石川酒造「多磨自慢」

お酒の卸先は地元である多摩中心です。比較的的家庭消費が多かったのが、新型コロナの影響をもそれほど大きくありませんでした。敷地内の売店まで買い求めに来てくださるお客様も多いです。石川酒造内にあるテーマパークは盛況です。テラスがありますので、換気も抜群です。近隣にある横田基地のミュージシャンとサックスのセッションも行いました(屋外)。春になれば敷地内の太郎桜も咲きます。

第5回：永山酒造「山猿」

「農業と共に生きる」をドメインにしています。山猿を地域の人たちの自慢の種になるようにしたいです。

米所が売りの新潟県産酒であったはずが、大吟醸などのほとんどが兵庫県産の山田錦を使用して造られていた。それは、新潟県では山田錦が作れないからでした。それならば、山口県は兵庫県から最初に山田錦の種もみを譲り受けられていて栽培実績も

あります。良いお酒のポイント是人、水、米であるならば、県をあげて山田錦の質を向上させ全国の酒どころとして仲間入りが可能だと考えました。永山酒造には人も、水もあります。良い米を切り口にできるのではないかと。地酒米使用なら地酒として新潟県のお酒に勝てるかもと考えました。



第6回：南部美人

岩手県の酒造好適米である「ぎんぎんが」、「ぎんおとめ」を使っています。岩手県の酒造好適米により世界で戦う必要があります。

第7回：西飯田酒造店「積善」

酒米はすべて、長野県の酒造好適米「ひとごち」です。

第8回：富久長

広島最古の酒米「八反草」を使っているのは、この酒蔵だけです。八反草の生産を復活させました。硬いお米ですので水に漬けてもなかなか吸水せず、酒造はたいへんです。精米にも力を入れています。お米の形のまま小さくする原型精米を行っています。

第9回：一の蔵

一の蔵の農業部門である一の蔵農社（いわゆる農業法人ではありません）の立上げきっかけはいろいろです。一つに、安全かつ良質な酒米の安定確保があります。これは、酒蔵にとって重要課題です。平成5年の大冷害がきっかけとなりました。当時、宮城県はお米の有機栽培の取組みが進んでいました。有機栽培米は冷害の影響が軽微でした。また、精米しても割れにくいという特徴もあります。そこで、有機栽培米は酒造りに向いているのでは？となりました。後になります、実はそうではなく、有機農家のお米への思いと努力によるものと気付くこととなります。そのような経緯の中、平成7年、松山町酒米研究会が発足しました。一方、担い手の減少、高齢化、耕作放棄地の増加など問題が顕在化しました。



そこで、自社で問題解決をしたいと、平成16年、一ノ蔵農社を立ち上げました。一ノ蔵自ら直接・間接に酒米づくりに携わることで、ノウハウを蓄積し、これを公開しています。また、生産から加工・販売に至るまで一貫した体制をつくることができました。

「酒造りに大事なものは、米と水です。米と水をつくるのは土です。土は風土です。その風土で生きる蔵人が造っているのが一ノ蔵のお酒です。だから、里山を守りたいです。だから、田んぼを守りたいです」。

3. お酒と輸出：

地域とのつながりは下記のとおりお酒の輸出にもつながっています。

出羽桜酒造は、輸出のためには「日本酒だけではダメです。山形はどういう風土・環境のところか？、どういう食材と合わせて飲んでいるのか？、どういうポリシーで造っているのか？が問われます」、「数次のスペックではなく、そうでないところでいかに魅力を発信するのか」とします。左記が形になったのが「GI 山形」です。山形県の牛、サクランボ、ラフランスなど農産物と横でつながっています。日本酒の輸出は生産量全体の5-6%ぐらいですが、フランスワインだったら30-40%、金額は1兆円に近いです。日本酒は234億円ぐらいです。まだまだ輸出量と輸出金額を増やすことができます。



南部美人は、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「岩手県の酒蔵である意味」を問われました。また、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付きました。このことが、岩手県の酒造好適米である「ぎんぎんが」、「ぎんおとめ」を使うことにつながりました。岩手県の酒造好適米により世界で戦う必要があるとします。さらに、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・信用にしたいとします。お酒がお米と水だけでできていることを知っていても、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からです。お酒の当たり前の見える化が必要とします。

各回ゲストからのコメント：

第3回：出羽桜酒造

「日本酒を世界のサケに、山形を日本酒の聖地に」

日本酒を世界の酒にしたいです。山形を日本酒の聖地にしたいです。世界の日本酒好きが山形県を訪ねてくるようにしたいと思っています。そのためには、産地を理解していくところからです。山形県は業界のまとまりが良く、GI（地理的表示）につながっています。これ

が「GI 山形」です（県単位の日本酒の地理的表示では山形が唯一指定されています。このGI 山形マークは外部の専門家も交えた審査会で一定の基準を満たしていると認められた日本酒のみに表示することができ、その日本酒の品質を保証するものです）。山形県の牛、サクランボ、ラフランスなど農産物と横でつながっています。

日本酒の輸出は生産量全体の5-6%ぐらいです。フランスワインだったら30-40%、金額は1兆円に近いです。日本酒は234億円ぐらいです。まだまだです。出羽桜は21年前から輸出しています。世間的にはずいぶん早くから輸出していますねと言われます。業界の輸出委員会は立ち上がってから10年ほどです。日本酒の輸出は始まったばかりと認識しています。山形、日本を背負っていく覚悟も持っています。しかし、日本酒だけではダメです。山形はどういう風土・環境のところか？、どういう食材と合わせて飲んでいるのか？、どういうポリシーで造っているのか？が問われます。その後に、数字のスペックです。なのに、日本酒を数字のスペックから売ってしまいます。たとえば、現在の技術でいえば、精米は1%までできます。吟醸香もいくらでも出せます。そうでないところでいかに魅力を発信するのか。まだまだこれからと考えています。

第6回：南部美人

「日本酒を世界へ」

現在、南部美人は55か国へお酒を輸出しています。生産量の約2割です。

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造ることができると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。

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。お酒がお米と水だけでできていることを知っていても、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たり前は世界に伝わりません。

4. 2020 年前半のコロナの影響

2020 年、1 回目の緊急事態宣言で、酒造業界、酒販店業界、飲食店業界ともに大きな影響を被りました。2020 年 4 月、酒販店では飲食店向けの売上げが 80%減、酒蔵では売上げ 50% となりました。家飲み需要が支えとなりましたが、四合瓶が販売のメインになっており、一升瓶の販売は苦戦しているとします。また、地元根差している酒蔵はなんとか頑張っている状況でした。

海外輸出については、米国向けが 2020 年 3 月以来ストップ。8 月にやっと再開という状況でした。米国は輸出の 4 割を占める市場です。

第 1 回：小澤和幸さん（朝日屋酒店 代表）「酒販店業界と新型コロナウイルスについて」

酒販店業界は、2020 年 3 月、ほとんど新型コロナウイルスの影響がありませんでした。2021 年 4 月は飲食店向けの売上げが 80%減となりました。ただし、一般のお客さんの来店などが増えて、一般のお客さん向けの売上げが 40%増となりました。ただし、店舗のある酒販店に限ります。店舗のない、業務用の酒販店は新型コロナウイルスの影響はたいへん大きかったといえるでしょう。

第 3 回：仲野益美さん（出羽桜酒造株式会社 代表取締役）「新型コロナウイルスの影響」

山形県の酒造業界への新型コロナウイルスの影響は、2020 年 4 月、売上げ 50% となりました。一番影響が出た月です。その後、6 月、60%、7 月、90% となり、回復してきています。家飲みが増えていますが、大手酒造メーカーのバック酒が売れ筋の状況です。東日本大震災でも影響が出ましたが、東北以外がバックアップしてくれました。しかし、今回は国内外すべてダメになっています。酒販店はなんとか頑張っておりますが、飲食店は苦戦しています。四合瓶が販売のメインになっています。一升瓶の販売は苦戦しています。また、地元根差している酒蔵はなんとか頑張っている現状です。海外輸出については、米国向けが 3 月以来、8 月にやっと再開しました。米国は輸出の 4 割を占める市場です。大苦戦の状況です。

ゲストのご紹介（ご登場順）：

小澤和幸さん（朝日屋酒店 代表） <http://www.asahiyasaketen.com/>

杉本龍哉さん（瀧自慢酒造株式会社 専務取締役） <https://www.takijiman.jp/>

喜多麻優子さん（喜多酒造株式会社 専務取締役） <https://kirakucho.com/>
山本亮さん（株式会社百笑の暮らし 代表/里山まるごとホテル プロジェクトマネージャー）
仲野益美さん（出羽桜酒造株式会社 代表取締役） <https://www.dewazakura.co.jp/>
石川彌八郎さん（石川酒造株式会社 代表取締役） <https://www.tamajiman.co.jp/>
永山純一郎さん（永山酒造合名会社 代表） <https://www.yamanosake.com/>
久慈浩介さん（株式会社南部美人 代表取締役社長） <https://www.nanbubijin.co.jp/>
穂坂賢さん（東京農業大学醸造科学科 教授）
飯田一基さん（株式会社西飯田酒造店 代表取締役社長 杜氏）
<http://w2.avis.ne.jp/~nishiida/>
中尾祐介さん（中尾醸造株式会社） <http://www.maboroshi.co.jp/>
鈴木整さん（株式会社一ノ蔵 代表取締役社長） <https://ichinokura.co.jp/>

みなさま、ほんとうにありがとうございました！

各回タイトルと議事録 URL：

オンラインきき酒会／第1回（2020年5月15日）／瀧自慢と喜楽長

コーディネーター：小澤和幸さん（朝日屋酒店 代表）

https://sp-senryaku.org/nogyo_jyoho046.pdf

オンラインきき酒会／第2回（2020年7月9日）／能登のお酒と里山まるごとホテル

ゲスト：山本亮さん（株式会社百笑の暮らし 代表/里山まるごとホテル プロジェクトマネージャー）

https://sp-senryaku.org/nogyo_jyoho047.pdf

オンラインきき酒会／第3回（2020年9月8日）／吟醸酒のパイオニア！ 出羽桜の飲み比べ

ゲスト：仲野益美さん（出羽桜酒造株式会社 代表取締役）

https://sp-senryaku.org/nogyo_jyoho048.pdf

オンラインきき酒会／第4回（2020年11月11日）／東京で地下天然水を使用し仕込む石川酒造 ～多満自慢の飲み比べ～

ゲスト：石川彌八郎さん（石川酒造株式会社 代表取締役）

https://sp-senryaku.org/nogyo_jyoho049.pdf

オンラインきき酒会／第5回（2021年3月3日）／地元の米農家とともに地域の活性化に貢献する酒蔵 ～山猿の飲み比べ～

ゲスト：永山純一郎さん（永山酒造合名会社 代表）

<https://sp-senryaku.org/nogyo jyoho051.pdf>

オンラインきき酒会／第6回（2021年5月19日）／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）

<https://sp-senryaku.org/nogyo jyoho052.pdf>

オンラインきき酒会／第7回（2021年7月8日）／東京農業大学の研究から誕生した花酵母 ～花酵母のお酒「積善」を飲み比べ～

ゲスト：穂坂賢さん（東京農業大学醸造科学科 教授）

<https://sp-senryaku.org/nogyo jyoho053.pdf>

オンラインきき酒会／第8回（2021年9月16日）／食事とのマリアージュを目指したスーパーリング日本酒 ～広島「誠鏡」「富久長」の飲み比べ～

ゲスト：中尾祐介さん（中尾醸造株式会社）、穂坂賢さん（東京農業大学醸造科学科 教授）

<https://sp-senryaku.org/nogyo jyoho054.pdf>

オンラインきき酒会／第9回（2021年11月10日）／農業を中心とした新しい蔵元の形 ～一ノ蔵によるお米づくりと環境保全の取り組み～

ゲスト：鈴木 整さん（株式会社一ノ蔵 代表取締役社長）

<https://sp-senryaku.org/nogyo jyoho055.pdf>

以上