

美酒王国秋田の取り組み 日本酒新時代の胎動

秋田県酒造組合 会長 小玉 真一郎

今年（平成30酒造年度）の全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所主催）の成績が2019年5月17日午前10時に発表となった。私は海外から成田に向かう飛行機の中でその発表をネットで確認した。秋田県から出品された吟醸酒28点のうち18の酒が金賞を受賞した。福島県の金賞受賞数が22だったので、秋田県は全国で第2位という好成績であった。しかし、金賞受賞率で見ると、秋田県の受賞率は64.3%で福島県の51.2%を大きく引き離して全国第1位なのである。

秋田県は美酒王国と言われ、全国的に酒どころと見られてきた。しかし、普通酒を沢山愛飲して下さる秋田県の消費者に支えられた消費、生産構造が長く続き、あえて醸造、貯蔵に大きな負担がかかる吟醸酒を販売の主力にしようという酒蔵はほとんどなかった。吟醸酒は長く品評会用にわずかに醸造する特殊な酒であった。一方で消費構造が変わり、消費される酒の種類が増え、一人あたりの消費する酒の量が減っていった。そのため日本酒の出荷量も減少し続けた。お客さまの嗜好が時を経て大量に酒を飲むということから良い酒を少量楽しむという姿が変わり、そのときの酒として「吟醸酒」にスポットライトが当てられたのである。

秋田県では、酒造組合、醸造試験場、農業試験場が一体となり、吟醸酒用の酒米開発を行ってきた。その成果として現在「秋田酒こまち」が秋田県産酒造好適米の主力品種として栽培されている。更に「秋田酒120号」「秋田酒121号」という新たな酒米開発が進み、吟醸酒の味わいのバラエティが広がってきた。また発酵の主役となる酵母開発でも1990年に「AK-1」が生

まれ全国的にその香気生成力が注目された。その後も「UT-1」「UT-2」や「蔵付分離酵母」などが発表されている。

吟醸酒をつくるためのハードである原料米の開発や酵母の開発のほかに、ソフト面である醸造技術の指導も醸造試験場を中心に行われ、また外部講師を招いた講習会が秋田県酒造組合主催で開かれてきた。杜氏の口伝えで教えられてきた吟醸酒の製造技術が、科学的な背景を理解することによって品質の再現性を高めたことは品評会、鑑評会の成績に如実に現れている。またそれがコンテストだけではなく、コンテスト品質が市場品質に昇華されて、多くの愛飲家に秋田の吟醸酒が選ばれるようになってきた。

今後、秋田の吟醸酒の流れを海外のお客さまにも届けていこうとして、秋田の酒蔵の輸出努力が続けられている。昨年も一昨年と比較して輸出量は12%伸びている。秋田の吟醸酒が世界の人たちに楽しんでいただけるように、製造技術の研鑽、販売努力を続けていかなければならないと感じている。



東京の日本酒造組合中央会1階にある日本の酒情報館で開かれた「SAKE SALON」に集まった国内外の日本酒ファンの人たちと。

小玉 真一郎（こだま・しんいちろう）

1955年秋田県秋田市生まれ。

1978年東京工業大学工学部卒業。1979年North Carolina State University 大学院留学。1981年東京工業大学院修士課程修了、同年国税庁醸造試験所研修員。1982年に小玉合名会社（現 小玉醸造株式会社）入社。1997年より代表取締役社長。2010年より秋田県酒造組合会長、秋田県酒造協同組合理事長を務める。2017年藍綬褒章受章。