

高品質に国境なし

飛び出せ 世界へ 2008

> 4 <

「酒と食のオリンピック」といわれ、ベルギーで毎年、審査会が行われる世界的な品評会「モンドセレクション」。飛騨市古川町の造り酒屋、渡辺酒造店は、2002年度から6年連続で、最高の金賞を受賞している。「地酒」という地域ならではの味を世界に広める一方で、一昨年から米国人の男性が蔵人となって修業を始めており、酒蔵の中の国際化も進んでいる。

創業は、明治初期の1870年。約140年間の歴史を持つ。その老舗の専務の渡辺さんが、モンドセレクションへの挑戦を決意したのは「日本の伝統文化が息づいている日本酒を世界に紹介したい」との思いからだ。

6年連続金賞に輝いたのは、日本酒の「蓬莱超吟しずく」。兵庫県の酒米「山田錦」

探求心 祖父譲り 外国人好みの地酒を



米国人の蔵人(右)に期待する渡辺専務(左)

渡辺 久憲さん(39)

渡辺酒造店専務

飛騨市古川町

を35%まで精米し、もろみを入れた袋から自然の重力で落ちたしずくを集める伝統的な方法で造った。熟した果実のようなフルーティーな香りで、深い味わいと飲んだ後の余韻を持つ地酒だ。

審査をした欧州各地の著名なシェフやソムリエから、「最高級ワインと比べても遜色はない」と絶賛されたという。

「日本酒は自然と風土で織りなす文化の結晶。世界に向けて日本酒を紹介していくためにも、まず飛騨の風土と人々を大切にしていきたい」。

渡辺さんは、古い伝統の町並みに立ち、今年も世界をにらみながら、

「日本酒の輸出増 日本酒の国内出荷量はワインや焼酎などに押されて1973年度から激減し、2005年度にはピーク時の約4割の約3万キロまで落ち込み、酒類全体の10%を切った。一方でワインのようなフルーティーな香りと味わいを持つ日本酒の輸出量は、米国などの和食ブームに乗り、02年から前年を上回っている。07年は、これまで最高だった96年の約1万4000キロを超えるのが確実だ。」

渡辺さん自身も、実際に海外のワインを購入したり、レストランで飲んだりして、味と香りを研究している。高品質を自指す探求心は、祖父譲りの「過伝子」のようだ。

店自体も外国人に門戸を開いている。2006年10月、米国ユタ州出身のタリル・コム。

「日本酒は好きだし、面白そうだから」と、同店の蔵人募集に応募して採用された。毎朝3時に起きて高山市から通って来て、午前5時から蔵で米を蒸したり、もろみをかくはんしたりしている。

渡辺さんは、「コテテの味覚を生かして、欧米人が好む酒を造ることができるとはなにかと話す。ここにも探求心の過伝子が顔を見せる。」

同店では昨春秋、初めて陶器と日本酒、旬の料理を組み合わせた催しを開催し、地元や観光客らに喜ばれた。毎年、冬には観光客らに蔵を開放し、酒造りも体験してもらっている。