

米国の酒蔵で日本酒を造っているブレイク・リチャードソンさん(47)が、渡辺酒造店(飛騨市古川町)で酒造りを学んでいる。「帰国後はより良い酒を造りたい」と話すブ

レイクさん。渡辺久憲社長(49)は「米国の日本酒のレベルが上がり、ファンが増えてほしい。隠すことなく技術を伝えたい」と応援している。(浜崎陽介)



コディさん(右)から学ぶべく、自ら造った日本酒を持って来日したブレイクさん。飛騨市古川町産之町で

理想の酒学びに古川へ

米国で酒蔵営むブレイクさん

ブレイクさんはビールの醸造所などを営んでいたが、初めて飲んだ日本酒に「和食との相性、世界観に衝撃を受けた」といい、二〇〇八年にミネソタ州・ミネアポリスに酒蔵を設立。年間一万一千二百リットルを製造し、併設のレストランで、日本食とともに提供している。

来日のきっかけは、渡辺酒造店の米国人蔵人、ブレイルズフォード・ダリル・コディさん(四七)の存在。自ら仕込んだ「Cody's Sake (コディの酒)」を昨年、米国で発売した。約三カ月前にこの酒を飲んだブレイクさんは「しっかりとした重みのある味わいで、理想とするもの。コディさんが活躍する蔵で学びたい」と決意。今月七日から二十一日まで、

同店で実習する予定だ。

酒造りは毎朝五時にスタート。「酒母の温度管理はどうしているのか」。ブレイクさんは積極的に質問し、流通させるための火入れの技術、酸度を下げる方法、こじ作りなどを学んでいる。

酒蔵は州内では唯一だが、米国では二〇一〇年ごろから急速に増えている。ブレイクさんはレストランだけでなく、今後は州内でも日本酒を販売する。商品として初めて手掛けた純米酒「TOKUBETSU (とくべつ) 生」も持参し、助言を受けたいという。

「ビールみたいに一家に一本置いてあるくらい、お酒を浸透させたい」と話すブレイクさん。コディさんは「米国に日本酒を広めたい思いは同じ。一生懸命に教えたい」と話していた。