

海外生活 だより

ニューヨーク事務所

日本酒とともに楽しむ ニューヨーク

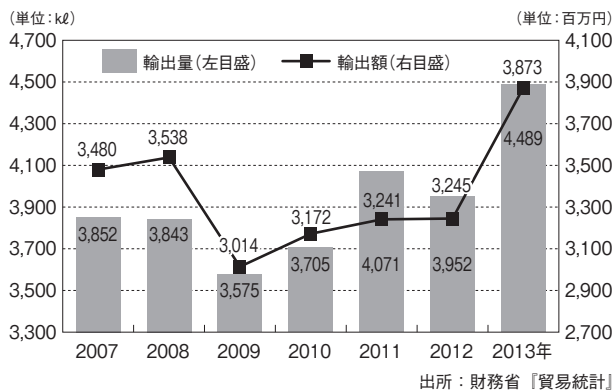
(一財)自治体国際化協会ニューヨーク事務所所長補佐
松田 耕一(岩手県派遣)

世界中の人が集まるここニューヨークでは、いつでも世界中のお酒を飲むことができます。雰囲気の良い店だからとお店を決め、ドリンクメニューを見てみると、そこには「sake」の文字が。日本では焼酎ブームだったり強い酒というイメージがあるせいか、日本酒の国内消費量は下降気味ですが、ここアメリカでは日々その存在感を増しています。今やニューヨークで日本酒を飲むお店は珍しくありません。

アメリカは日本酒の最大の輸出相手国

2013年の日本から海外への日本酒輸出量は、数量、金額ともに過去最高を4年連続で更新し、輸出額は初めて100億円を超えました(輸出額:105億2,400万円)。その中でも特にアメリカは日本の最大の輸出相手国であり、2013年の日本酒輸出量は4,489キロリットル、輸出額は38億7,300万円で、10年前の2003年と比べると量では2.0倍、金額では2.3倍に増加しています。輸出量および輸出額は、リーマン・ショックの影響により2009年に一旦落ち込んだものの、それ以降は回復基調となっています。

米国向け日本酒の輸出の推移(注1)



また、アメリカにおけるライスワイン(注2)の最大の輸入相手国は日本であり、2013年は輸入量全体の67.5%、輸入額では92.7%を占めています(日本貿易振興機構「日本酒輸出ハンドブック〜米国編〜」参照)。

お店で日本酒を楽しむ

日本酒がアメリカで浸透してきた背景にあるのは「日本食」人気の影響が大きいようです。日本食が持つ健康的なイメージが後押しとなり、日本酒の価値もまた高く評価されています。ニューヨークには、寿司レストランや日本食レストランに限らずさまざまなスタイルで日本酒を楽しめるお店がたくさんあります。

イーストビレッジにある日本の居酒屋スタイルを取り入れたお店は、1993年にオープンした老舗であり、ニューヨーク・タイムズ紙にもお薦めの日本酒バーとして紹介された人気店です。ちょうちんが掲げられた暗い店内では、300種類を超える数の日本酒をいつでも気軽に楽しめます。日本酒も、純米酒、本醸造酒、吟醸酒、大吟醸酒などにメニューが分かれており、また店員が日本酒について詳しく説明してくれるので日本酒初心者の方でも安心です。日系のお店だからお客は日本人が多いのかと思っていましたが、カウンターとテーブル席がある店内は、現地のアメリカ人でいつも賑わっています。店内の雰囲気の良さとバーの感覚で日



日本の居酒屋を思わせる店内

本酒を気軽に飲めるスタイルが現地のアメリカ人に受けているようです。

日本酒イベントも多数開催

ニューヨークでは、日本酒を楽しめるイベントも多数開催されています。そのうちの一つ、秋田ゆかりの会主催の利き酒会は半年に一度開催され、秋田県の銘柄を中心に日本の40銘柄以上のお酒が集まります。前回は日本酒好きな方々が、持参した酒杯を片手に大吟醸酒やスパークリング、梅酒などさまざまな蔵元自慢のお酒を堪能していました。



日本酒のイベントはいつも大盛況

このほかにも米国最大の日本酒の利き酒イベントである「JOY OF SAKE」や、日本酒や食品の販路拡大を目的とした見本市「SAKE EXPO & FOOD SHOW」などさまざまな日本酒イベントが開催されており、お店以外の場所でも日本酒を思う存分楽しむことができます。

ここは自由の国アメリカ

ニューヨークにおけるお酒の飲み方を一つご紹介いたします。日本では一般的に個人的なビールの嗜好にかかわらず、「とりあえずビール」で乾杯をします。もちろんアメリカ人もビールが好きな人は多いのですが、「とりあえずビール」ということはありません。最初であっても、その時の気分次第で好きなお酒を頼むため、最初からワイン、日本酒、カクテルなどさまざまな酒が並びます。また日本では、周りとの調和重視で全員のお酒が揃うまで乾杯を待ちますが、ニューヨークではばらばらのタイミングで飲み物が運ばれてくると、飲み物が来た人からどんどん口をつけ始めます。「自分が一番年下」とか「上司がいる」とか「幹事だから」とか、そんなのは一切関係ありません。飲んでいる人も「お先に」とか「自分一人だけ…」とか気にもしません。「自分が頼んだお酒が来たから飲んだ」ただそれだけのことなのです。それでも、

「Cheers! (乾杯!)」はします。乾杯する頃にはすでにおかわりを注文している人もいたりします。ここはニューヨーク、自由の国アメリカです。気を遣わずにお酒を楽しむことが重要なのです。

ニューヨークで気付いたこと

日本では飲み屋街において、夜10時を回った頃から泥酔してフラフラ歩いたり、座り込んだり、ベンチで寝たりする人を見かけるようになりますが、ニューヨークでは一部の若者を除き、そのような光景はめったに見かけません。日本のように皆で二次会、三次会まで行くという習慣はなく、泥酔するまで飲むことはないのです。また、州ごとに法律は違いますが、基本的に家の庭でのガーデンパーティーやレストランのテラス席（屋外のテーブル）以外は、屋外での飲酒は禁止されています。ニューヨークでは「酒は飲んでも飲まれるな」という日本の合言葉は必要ないのかも知れません。



マンハッタンの人通りも夜10時を過ぎるとまばらになります

おわりに

私自身こちらに来るまで日本酒を飲む機会はそれほど多くありませんでしたが、ニューヨークでは日本酒がすごく身近なお酒として扱われているため、自然と飲む機会も増えました。こんなに数多く、しかも美味しいお酒が日本にあったのだと驚かされる日々です。近頃は日本酒のカクテルも浸透しつつあり、日本酒の勢いは止まりそうにありません。今後はニューヨークで日本酒を楽しむだけでなく、日本酒の奥深さも理解したうえで現地の方々へ日本酒の良さを紹介していきたいと思っています。

(注1) 日本貿易振興機構「日本酒輸出ハンドブック～米国編～」

http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07001645/report_sake_us.pdf

(注2) 米から作られた醸造酒のこと。日本酒のほか、紹興酒やマッコリなども含まれる。