

海外生活 エッセー

ニューヨーク事務所

現地で SAKE を飲もう！ ～ニューヨークの酒蔵事情～

(一財)自治体国際化協会ニューヨーク事務所 所長補佐 村田 直之 (山口県萩市派遣)

皆さんは、日本酒はお好きですか。日本酒は和酒とも呼ばれ、酒米、麴、水を主な原料とする清酒を指し、日本特有の製法で醸される醸造酒で、古来より神事や文化行事に寄り添いながら私たちの生活に溶け込んできましたよね。もちろん私も大ファンで、派遣元の萩市のお酒に大変お世話になっています。

こちら米国では ANIME 人気はもちろんのこと、健康志向の高まりを受け、日本料理への関心が高まる中、日本酒の輸入高が 2014 年から 2022 年の間に 4 倍にまで膨らむなど、多くの小売店、飲食店で日本酒が楽しめるようになってきていることをご存じだったでしょうか(猪口 1 杯で 2,000 円近くしますが〈笑〉)。

そのような中、日本酒を愛しすぎた現地在住の方が、飲むだけでは飽き足らず、自ら醸造所を立ち上げてしまう事例も年々増えています。クレアニューヨーク事務所の所在するマンハッタンのお隣ブルックリンには、「BROOKLYN KURA」「KATO SAKE WORKS」という 2 つの醸造所が既に存在し、輸入された日本酒と共に浸透しつつありますのでご紹介したいと思います。



KATO SAKE WORKS の醸造所。杉玉がミラーボールなのが可愛い

→ 他国の文化を自国文化に融合させる 米国の懐の広さ

BROOKLYN KURA は、2016 年に設立し、当時ニューヨークでの日本酒ブームを押し上げた純米吟醸酒をワイングラスで楽しむスタイルに合わせて飲みやすい SAKE を、一方で KATO SAKE WORKS は、アメリカの食文化であるバーガーや、現地人口の大半を占めるようになったヒスパニック系の料理など、既に定着している地元の食文化に寄り添った SAKE をそれぞれ提供されていて、既に自国の文化として取り込んでいる雰囲気があります。ちなみに、「日本酒」という表記は、現在では地理的表

示 (GI) の規制により、日本国内で醸されたものに限るので、こちらで造られたものは「SAKE」ですね。

→ 醸造所に併設される試飲スペースの魅力

いずれの店舗にも共通している特徴として、醸造所の入口にタンクから直接汲んだでき立ての SAKE を楽しめるスペースが挙げられます。昨今、冷凍・冷蔵の技術が高まったおかげで品質はある程度保持されるものの、長い空輸や保存期間を経た後に口にする日本酒と、直汲みの生酒では楽しみ方が全く違うので、日本酒を広める上で、大きな役割を担ってくれているともいえます。

そして、何より重要なのは、営業担当のスタッフが、SAKE が生まれた背景や、製法、楽しみ方などを丁寧に説明してくれることです。私も派遣元の酒蔵の話や、訪れた地元ファンと、お互いの SAKE 愛を語り合う場を共有することで、現地酒蔵の大ファンとなりました。



汲みたての SAKE に話も弾みます

→ これからの New York

そして何より 2023 年 9 月 23 日には、山口県岩国市に本社を置く、旭酒造株式会社が New York のアップステイトに、新酒造場をオープンし、世界に向けて情報発信を開始されました。現地法人である DASSAI NY INC. では、将来的に、現地の水と、現地生産の酒米「山田錦」を原料に、完全現地生産を見込んでいるほか、消費者への日本酒の正しい知識の普及にも努められるとのことで、今後益々日本酒市場拡大が見込まれます。こちらも試飲スペースを併設されるそうなので、皆さんも New York を訪れた際は、是非世界の SAKE を体感してみてください。



オープン前の DASSAI NY INC. にて、桜井社長にご挨拶できました