

# 日本酒のススめ

外国語学部 英語英文学科4年 今村 豊

居酒屋さんへ行った時、大抵一杯目に飲むものといえは生ビール。ほとんど暗黙の了解と言ってもいいくらい、必ず乾杯の時は生ビールです。もったもお酒が飲めない人はウーロン茶を

飲もうがオレンジジュースを飲もうが誰も文句は言いません。しかし、一杯目から日本酒を頼む時は違います。頼んだ瞬間、まず周囲の目には不安か驚愕の色が浮かびます。「いきなりそんなに飲むのか」とか、「後でどうなっても知らない」とか、そんな無言の訴えを受けることしばしばでしょう。場合によっては、対抗意識を燃やして鋭い目つきを送る人もいるかもしれません。とにかく、日本酒というとビール以上にアルコール度数が高く、総じて「飲みにくいお酒」といったイメージがあると思います。世間一般的に言っても、日本酒を好んで飲む人間

は酒豪だとか、お酒の玄人だとか、どこことなくハイスアエティーなイメージだとか、偏見とでもいって見方が流布しているように思えます。

あえて初めに記しておきますが、そういった考え方はこの記事を読むにあたって、一切捨てていただきたいと思います。日本酒は別に酒好きだけの飲み物ではありませんし、飲んだからと言って、自動的に酔いつぶれてしまうような成分が含まれているわけではありません。日本酒を飲んで頻繁に酔いつぶれている人がいるとすれば、それはあくまでもその人の個人的な素質やら倫理やら道徳やらが原因になっているだけのことであって、日本酒にはなんの責任もありません。なのに、ワインを好む人はお洒落で、日本酒を好む人は酒豪だなんて、ちょっと日本



写真1 筆者のアルバイト先にあるお酒 その1

酒に失礼な話だと思いませんか？ そういう先入観はこの記事を読んでから改めて培うようにしてください。日本酒だって実はお洒落だし、ひとつた興味を持てば、ワインと同じくらいに深い世界が広がっていることに気付くでしょう。

そしてなにより、日本酒はこの日本が独自に営む世界に誇るべき文化です。おじさんが会社帰りに飲むカップ酒から、桐箱に包まれた神々しい一升瓶まで、全部含めて日本酒なのですから何と奥が深いことか。この記事では日本酒が海外でどのように許容されどう評価されているのかを語ること、日本酒の隠された素敵さについて力説させていただきたいと思います。なお、今回は執筆者個人の知識ではどうにも補えない知識を参考にするために、東京都港区は麻布十番にある「さかや栗原」さんに取材に行きました。そこで伺ったお話を元にしながら「日本酒と海外」の関係について記していきたいと思えます。

現在、日本酒は国内だけではなく、海外でも消費されるようになっていきます。その多くは、国内でトップセールズを記録する酒蔵の銘柄です。この記事を読む皆さんも恐らく一度は耳にしたことのある、「月桂冠」、「八海山」、「久保

田」などがその例です。今でこそこのように、日本酒銘柄の大手が海外へ進出するようになり

ましたが、そもその始まりは本醸造協会が海外への輸出を決定したことがきっかけでした。しかし、一度輸出すると決定されると、吟醸酒や純米酒もまとめて輸出してしまうという機運が高まってしまい、結果として、様々な日本酒が一度に海外へ押し寄せてしまうことになったのです。こうした輸出方法になってしまったのは、「とにかく売りたい」からなんでもかんでも順序を気にせず海外へと押しつけてしまおうとした結果なのです。そして、このように雑多な種類の日本酒が海外へと出ていくことにより、海外の人々の日本酒に対する第一印象はバラけてしまうこととなります。日本酒を味わうための味覚が統一されず、混沌とした日本酒のイメージがこの時できあがってしまったのです。結局、今でも日本に住む外国の人々の多くは、日本酒に対して「土産物」のようなイメージを抱く傾向が残っています。つまり、味の良さよりも、パッケージの豪華さや銘柄の知名度でしか日本酒を捉えないようになってしまったのです。そうなってしまうと、百貨店やデパートなどで売っている日本酒の方が包装も派手ですし、有名な銘柄ばかりが置いてあるので、当

然多くの外国の人々はそこで日本酒を買って済ませるようになってしまったのです。

しかしこれは、日本酒業界全体にとっては決して幸せなこととは言えない上に、実は日本酒を飲む側にとっても幸せなことではないのです。その決定的な理由は日本酒の保存管理方法にあります。今回僕が取材を行った「さかや栗原」さんは、冷蔵庫の温度管理を常に怠らず、日本酒がいつまでも高品質を維持できるように万全の保存環境を有しています。しかしながら、多くのデパートや百貨店などでは、日本酒の包装だけは派手な割に、保存する上での温度管理をぞんざいに行っており、必ずしも売られている日本酒がベストな状態で販売されているわけではないのです。お酒を造った人からすれば、本来最もお酒がおいしく感じられる温度・状態で飲んで欲しいはずなのに、それが叶えられないまま、外国人のお客さんの手に渡り、日本酒の印象が出来上がってしまうのです。もしそこで、劣化した味の日本酒を飲まれた日には、酒屋も酒蔵もたまりません。それでもそうした販売状況がまかり通っているのが現状なのです。これは海外に輸出されている日本酒に関して言えば、尚更です。たとえば焼酎やウイスキーなどの蒸留酒は、常温で保管しながら空輸して

も味の劣化はほとんどありません。ワインについても、ある程度常温に近い環境で保存しながら輸送しても味が激しく劣化することはありません。しかしながら日本酒はそれに比べてデリケートです。常温のまま長時間の輸送にさらされると、まず香りが飛んでしまいます。そして次には味そのものの劣化が始まってしまいます。ところが、輸送を担当する人々にそうした知識が足りないために、国内で楽しめる味よりも幾分質の落ちた日本酒が堂々と出回っているのです。ですから外国の人々全般に言えることなのですが、未だに日本酒に対するイメージは先入観で固められています。

しかし本当の日本酒の実態を受け入れられない背景には、やはり根本的な文化の違いが根ざしていることもまた事実です。たとえば海外には菜食主義者の人々が多くいます。野菜と日本酒という組み合わせは、やはり外国の方々にも浸透しにくく、日本酒が飲まれる機会は日本以上に少なくなりがちです。そしてアルコール飲料の値段の違いも日本酒に先入観を作る原因の一つとなっています。海外ではビールやワインがとても安い値段で販売されています。そうした価格帯に慣れていると、日本に來て日本酒の値段を見た時に「高い」と感じてしまう傾向が

あるのです。海外と日本では物価が違うのは当たり前ですから、日本酒に限らず日本の製品は高いと感じるはずなのですが、海外での安いビールやワインに慣れている人々は「母国ではあんなに安く飲めるのに」と思ってしまう、余計に抵抗感が出てしまうようです。実際には低価格でおいしい日本酒も多く作られているのに、先入観が邪魔をして日本酒に興味を抱く機会が失われてきつつあるのです。取材に伺った「さかや栗原」さんでも一時期と比べ、海外のお客さんはめっきり減ってしまい、改めて海外の方々に日本酒を広めることへの難しさを感じていらつしやるようでした。

しかし、まず海外の人に日本酒をもっと好いてもらうために必要なのは、私達自身が日本酒について興味を持ち、好きになるということです。日本人が海外に誇れることの一つに、和食というものがあります。それは、日本が海外の文化と比べて衣食住の三要素の中でも、「食」の部分の大切にしているという証拠です。そしてそこに欠かせないものとして日本酒は今まで発達して、多くの人々に受け入れられたのです。だからこそ「地酒」というものができあがり、日本中のいろいろな場所で独自のお酒が飲めるようになったのです。「灯台もと暗し」とはよ

く言ったもので、この国に住みながら私達は意外と日本酒のことを知りません。かくいう筆者も、アルバイトをしていた先が日本酒を扱うお店だったからこそ、日本酒に興味を持つ機会がありました。その経験がなければきっと未だにカクテルやサワー、そして焼酎の水割りくらいしか飲もうとは思わなかったでしょう。けれど日本酒の魅力を知ってしまうと、今まで日本酒を敬遠していたことがとてももったいないことのように思えてきてなりません。もっと多くの人に日本酒のことを知ってもらいたい。その一心でこの記事を書いています。そしていずれば、飲み会の席で一杯目の注文から日本酒を頼む人の姿が増えてくれればいいと思います。ただし、後先考えずに無責任な飲み方をされる人は要注意ですが。

興味は知識を呼びます。知識は体験を助けます。体験は新たな興味を湧かせます。これは日本酒に限ったことではありませんが、今回は日本酒に限ります。まずこの記事を読んで雀の涙ほどでも興味らしきものを抱いてくれた方のために、「さかや栗原」さんでお聞きした「学生におススメのお酒」について書いておきますと、やはり新潟、山形のあたりのお酒がリーズナブルでしかもおいしいそうです。以下にそれに加

えて筆者自身が紹介しておきたいお酒を記します。是非頭の片隅に置いておいてください。どこかで目にした時にこの記事のことを思い出していたければ幸いに思います。

#### 山法師・純米（山形）

リーズナブルでありながらクセの無い味のせいか、第一印象が良いので、日本酒を飲むとっかかりには最適かと思えます。ステキです。

写真2 山法師



#### 日高見・吟醸（宮城）

先述の山法師以上に軽くすっきりとした飲み口。なによりも、変なお酒くささがないので、なんだかキレイな感じがします。割とステキです。

写真3 日高見



天吹・純米（佐賀）  
筆者が何を差し置いてもおススメしておきたいお酒。ビギナーからマスターまで、飲み手を選ばないバランスの良さは筆舌尽くしがたいです。飲める場所が少ないですが、それでもステキ。

写真4 天吹



そして天吹が集合すると、このようにステキ過ぎる風景画ができあがります。神々しくて目が痛くなります。



写真5 筆者のアルバイト先にあるお酒 その2

冒頭の写真1については、写真5と重複もありますが、他の様々な県で作られているお酒達です。ラベルにある名前を検索にかければ、何かしらの情報は得られることでしょう。ただしここにあるお酒はどれもそれなりに値段のするものなので、どちらかと言えば、神奈川大学の先生方へのお土産におススメです。

※さかや栗原 麻布店

東京都港区元麻布3丁目6-17

<http://www.sakaya-kunihara.jp/>