

米国の輸入業者来県

海外に燗酒ブームを

米国で日本酒は「sake」として広く親しまれるようになったものの、冷酒は高級酒、温めて飲む「燗」は安酒という印象も広まってしまったという。そこで、本場で温めて楽しむ日本酒の魅力も学ぼうと4、5の両日、米国の日本酒輸入業者ら18人が鳥取市内の日本料理店や智頭町智頭の蔵元「諏訪酒造」を訪ね、燗酒で食事を楽しんだり、仕込み真っ最中の酒蔵を見学したりした。

(徳永悠)



英語圏に日本酒の情報を発信しているジョン・ゴントナーさん(左端)の通訳と解説で、酒蔵を見学する日本酒輸入業者ら。智頭町智頭の諏訪酒造

日本料理店や酒蔵訪問

一行は米国・カリフォルニア州の輸入業者「ワインコネクション」の関係者18人。同社は日本国内にある13の酒造会社から日本酒を年間計12万樽輸入。取扱商品に対する理解を深めて米国の消費者に伝えようと7年前から毎年、取引先の酒造会社を訪問している。今回の来日は3月1日から9日間。鳥取のほか、鳥根県、大阪府を回るという。

温かい料理に最適

日本料理店は4日夜に訪問。諏訪酒造の純米酒を燗酒にして飲みながら、しゃぶしゃぶを堪能した。同社の東田雅彦社長(49)が「温かい食事に合うのは燗酒しかない」と食生活の中で飲む日本酒のうまさ伝えたいと提案したという。テキサス州の卸売業者グレッジ・カサノフさん(38)は「米国では温かい酒はチープな酒が多い。温かくてクオリティーの高い酒を米国人は知らないんだ。日本酒は中国料理でもペルー料理でも何でもあろうと思うよ」と満悦の様子だった。

専門的な質問多く

諏訪酒造の酒蔵見学は5日午前。仕込みの真っ最中のタンクの中の写真を撮ったり、白いもろみを試飲したりしながら「おいしい燗酒をつくるコツは」「仕込み水は井戸水か」「精米歩合は」と立て続

けに質問。見学後は町内も観光して、大阪に向けてJR鳥取駅を後にした。
東田社長は「日本人でも知らない専門的な質問が多くて驚いた。私たち日本の酒造会社も、しっかり勉強しないとイケません」と感心しきり。通訳を務めた神奈川県在住の日本酒ジャーナリストのジョン・ゴントナーさん(46)は「経済危機で今は厳しいが、日本食ブームとともに海外での日本酒の消費は絶対に伸びていく。日本酒は奥深いですよ」と笑顔で話していた。

鳥取

田中整形外科医院

鳥取市行徳二丁目三三三(トスク本店斜め先)
☎27-3021(代)

鳥取総局
鳥取市西町1-201
☎0857(23)3611
FAX(26)6334
米子支局
米子市米原1496-25
☎0859(34)7721
FAX(23)5895
倉吉支局
倉吉市東蔵城町77
☎0858(22)7166
FAX(22)7167
購読のお申し込みは
0120-33-0843
(7:00~21:00)
購読・配達のご用(は
鳥取(22)4351(28)8747
米子(32)5940(37)6567
倉吉(23)3931
境港(44)6416
広告のご用は
鳥取(23)0911
米子(22)2371