

中田英寿が考える

日本酒と茨城の地酒

元サッカー日本代表であり、海外でも活躍した中田英寿氏。引退後、日本文化の魅力を再発見し、その価値をより多くの人に知ってもらいたいとさまざまな活動に取り組んでいる。

中田氏は、日本文化の魅力や可能性を伝えていくことをミッションに「JAPANCRAFTSAKE COMPANY」を自ら設立。国内最大級の日本酒イベント「CR AFTSAKEWEEK」もプロデュースしている。消費者の目線から、日本酒専用セラー「Sake Cellar」や情報アプリ「ケイション」[Sakenomy]開発も手がけた。また、「世界唯一」となる市販日本酒だけのコンペティション「SAKECOMPETITION」の実行委員にも名を連ね、日本酒の価値を高める一方で消費者にとって「本当に美味しい酒」に巡り合うための新基準を構築することにも力を尽くす。

今や、日本酒業界にとって欠かすことのできない存在である中田氏が、「日本酒」そして「茨城の地酒」について語る。

百聞は一見に如かず、百見は一考に如かず

日本国内、津々浦々で今なお受け継がれる伝統や技術。そのひとつが「日本酒」である。日本では古来より稲作が営まれてきたが、米と水を主原料として作る日本酒も、稲作と同様に長い歴史があると言われている。今でこそ、醸造技術は日進月歩だが「微生物の力を借りて米を発酵させる」という基本は同じ。現在、国内には二四〇〇を超える酒蔵があり、各蔵で個性豊かな日本酒が醸されている。

「日本酒について知れば知るほど、自分が知らない」ということを知るんです。二〇〇蔵、二〇〇蔵という数を目標に足を運んだから終わりというわけではない。日々勉強です」

そう話す中田氏は、これまで累計で約四〇〇もの酒蔵を訪問。もちろん、茨城県内の蔵にも足を運んできた。豊かな自然に恵まれ、関東一の酒蔵数を誇る茨城の地酒について中田氏は「各蔵が独自の路線できちんと努力し

ているという印象があります。県の先生の指導も良いのでしよう。全体的にレベルが底上げされているイメージがあります。ここからどう伸びていくか、楽しみです。」と語ってくれた。事実SAKECOMPETITIONでも茨城県の酒蔵の受賞率は年々上がってきており、高い評価を得られている出品酒が多いそう。

また、中田氏は茨城県が食料豊富な農業大県であることにも触れ「何でも作れる土壌にあるからこそ、地元のもの大事」と話す。例えば日本酒の主な原料である米は、今やどこからでも取り寄せて手に入れることが出来るが、先を見据えた場合、地元で酒米を育て、農家や地域が一体となつて酒造りに取り組むことでより地域の特性や個性が際立つ酒が生まれるのではないだろうか。茨城県ではオリジナルの酒造好適米「ひたち錦」を開発しており、県内各蔵からひたち錦仕込みの酒が続々登場している。二〇一六年SAKECOMPETITIONスーパープレミアム部門にて、来福酒造がひたち錦で造った

「来福 超精米 純米大吟醸」が第一位を受賞。茨城の地酒が、日本が誇る美酒のトップにその名を刻んだのは記憶に新しい。

まだまだ伸びしろがある日本酒

各蔵が研鑽を重ね、進化を続けている日本酒。その魅力を世界に広めていくためには、酒造り以外の部分でまず解決すべき課題があると中田氏は考える。

「国内外で日本酒のニーズが増えました。酒造りについては、精米歩合や酵母といった技術面の開発はかなり進んできています。ここから先、更に日本酒を進化させるためには、飲む側の状態を改善する必要があります。具体的には、例えば流通環境の見直しです。蔵から出荷される時の状態なるべく近づけることで、日本酒はより美味しく飲めるようになります。ワインセラーと同じように、日本酒に最適な温度できちんとした管理をすれば、年単位でも美味しい状態を保つことが出来る。そこに、日本

