

海外の話題

米国の日本酒事情

農林中央金庫 ニューヨーク支店長 杉田 健一

もう10年以上前になるが、日本食レストランでの懇親会で当地の日本酒の話題になると、その品質に関して、駐在員から否定的な意見が多くでたのを覚えている。曰く、①日本からの輸入日本酒には、防腐剤が入っているらしく、味が悪いし、なにより翌朝二日酔いになりやすい。②日本からの輸入ものは、船便で輸送される際に赤道を通過するが、温度管理がしっかりできないので、輸送期間の長さで相俟って、味が劣化している。③米国内で生産される日本酒は、酒米の違いが原因で味が悪い。いずれにしても、当地で日本酒を飲む際は注意が必要というものであった。

当地では日本食はすっかり定着しており、アメリカ人にも人気が高いのは衆知の通りである。最近では、マンハッタンのリカーショップで、冷蔵ケースのなかに高級日本酒を陳列し始める店がある等、日本食の定着とともに日本酒の販売も増加している。このように環境が変化するなか、最近の日本酒の品質、評価等に変化はあるのか少し調べてみた。

まず、当地の日系食品商社、日本食レストラン経営者の方々から以下のお話をお聞きした。過去はともかく、現在日本から輸入される日本酒に防腐剤が入っているという話については、全くの事実誤認である。当地で現在流通する日本酒は、日本国内で販売しているものと全く同じものであり、輸送については、技術の進歩もあり、温度管理を厳格にした船便で輸送するので品質劣化することなく輸送ができるそうである。確かに以前は、船便での温度管理が困難だったため、品質が悪化したケースもあったようである。

日本酒の小売価格に関しては、日本酒輸出ハンドブック米国編（JETRO 編纂）によれば、輸送コストと中間マージン等により日本の3～4倍となっているとのことであるが、これは当地日本食レストランのメニューにある日本酒価格の水準と概ね合致する。

また、アメリカ産の日本酒に関しては、一部の日系大手酒造メーカーが、酒米の生産及び杜氏による現地生産をアメリカ西海岸で行っているものの、米国産酒米は日本産と比較して水分が少ない等の違いがあり、日本産と全く同じ味にはならないようである。

日本酒の輸入量は、過去10年間で約2倍に増加しており、米国内での日本酒販売量のうち、約2割が日本からの輸入もの、残り8割が米国産の清酒であるとのことである。さらに、輸入もの日本酒の主な販売先が高級レストラン、日系スーパーなのに対し、米国産清酒は、中国系、韓国系オーナーの日本食レストランでの販売が多いようである。（前述のJETROハンドブックより）

最近、ニューヨークでは各種団体が日本酒の販売促進イベントを開催する等、裾野拡大のための活動が盛んであり、当支店も積極的に参加している。日本酒の一段の販売拡大には認知度向上が不可欠である。アメリカの地方都市と違い、本格的な日本食レストランが多数ある当地で、日本酒に対する正しい理解、認知度向上、そして消費拡大のために、微力ながら貢献したいと考えている。