

酒類の世界的機関の専門家と意見交換 山梨県酒造協同組合

山梨県酒造協同組合（北原兵庫理事長 組合員12社）は、国税庁と連携して世界の酒類（主にワインや蒸留酒）の資格を認定する最大の教育機関であるワイン&スピリット・エディケーション・トラスト（通称：WSET）の専門家を招いた。

国税庁は「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を策定、8年前より我が国の清酒、ウイスキー、本格焼酎・泡盛の3品目を重点品目とし輸出拡大を図るべく、海外の日本産酒類専門家育成事業「WSET SAKE」に取り組んできた。今年度はWSETで国際的コンクールの審査員や講師を勤めている6氏を招聘、5月30日～6月3日までGI指定地域となっている萩、灘、山梨、長野の4地域で、酒米の生産から酒造りまで「酒蔵ツーリズム」をテーマに現地視察、情報交換を行った。

6月1日～2日に来県した6名の専門家は、日本酒として国内初の水系を限定した「GI山梨」の特徴である水系の違いによる酒造りに取り組んでいる3つの酒蔵（笹一酒造(株)、井出醸造店、山梨銘醸(株)）を視察、取り組み内容の聞き取りやテイスティングを行い、山梨の日本酒「GI山梨」についての発信を様々なシーンで行えるよう情報収集を行った。



専門家からは、「水系の違いによる水の味わいが異なるのには驚いた。山梨の日本酒は高品質に仕上がっており、海外に提案しやすい。」「瓶内二次発酵によるスパークリング日本酒は、味わいも深く市場性も高いので、世界に発信したい。」と語った。

天野副理事長は、「WSETの専門家に山梨の良質な水で醸した日本酒を味わってもらい意見交換できたことは、今後の酒造りに非常に参考になった。ここ10年で県内酒蔵の輸出量は約5倍だったが、これを機に組合員が一丸となり更に海外展開を積極的に図っていきたい。」とアフターコロナを見据え抱負を語った。

