

山形の日本酒のブランディング化

山形県酒造組合 特別顧問 小 関 敏 彦

ブランディングとは「信用を得てそれを確立することである。」と考えている。日本酒の世界ではしばらくのあいだ特級や一級・二級という級別制度が酒質の信用度を表現していた。その内容は審査員が審査を行い認められたものが特級・一級を表示できるというものであり、それらには高率の酒税を課すという側面もあった。しかしながら時代とともに高い酒税を払うより、そのお金は品質を高めるために使用したほうが理にかなうという考え方が浸透し、地酒や吟醸酒ブームなどが起こり（級別は廃止された）酒質の実質的な充実が図られるようになってきた。酒質向上への本格的な取り組みは昭和の後半からなのである。

それまでの商品アピールというと、「わが社の技術は鑑評会で金賞を取るレベルですよ!」とか、「山田錦を使用しているのでおいしいですよ!」などのイメージ先行のものがほとんどだった。国内で最も有名な鑑評会は商品化する必要のないお酒で品質を競うが、最近は市販商品そのものの酒質を競う品評会が国際的にも多く開催されるようになり、本格的な商品の酒質勝負になってきている。



2018年5月に山形県で開催されたIWC2018のSAKE部門の審査会。金賞獲得が17銘柄となった。

そのような環境下で酒質に特徴を持たせ個性化・差別化を促進するためにさまざまな努力がなされてきた。

本県の取り組みは以下ようになる。

まずは原料米の開発である。優れた酒質を表現するには優れた酒米（酒造好適米）が必要だといわれる。本県では1984年から県・酒造組合・米穀の集荷団体等が山形県酒造適正米生産振興対策協議会を設立して酒造好適米開発に取り組み、「出羽燦々」「出羽の里」「雪女神」等の好適米を開発し、それぞれ事業化して発売している。

次に杜氏*の社員化である。現在、本県の製造責任者（杜氏）は全蔵で通年雇用の社員になっている。そのため醸造作業から貯蔵出荷管理まで年中品質管理することができるといふ大きなメリットが生じ、酒質は著しく安定した。

最後は技術者達による技術のデータ化である。技術力向上と交流を深めるため山形県研醸会という技術者組織を設立し、3つの研究会を組織し酵母の開発や原料米解析などさまざまな酒造技術のデータ化に取り組んでいる。

これらの酒質向上に対する活動が実を結び、IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）では5年連続、全米飲評会では11年連続で県別金賞獲得数1位になっている。輸出は1998年から県全体で取り組むようになり、現在は販売量の5%前後を輸出していて東北ではトップの成績である。

近年はさまざまな印刷物に「吟醸王国山形」などと書かれていることも多く、国の「GI山形」の認定もありこれまでの活動の継続・強化の必要性を感じている。

* 杜氏制度：従来酒造りは、新米が収穫され寒い気温が得られる冬に集中して行われていた。そのため冬季が閑散期となる農業者の方々などの労力を当てる出稼ぎ型杜氏制度が定着した。作業は集団で行われるため、特定地域に酒造技術が集積され杜氏産地として認識されるようになっていった。

小 関 敏 彦 (こせき・としひこ)

1956年山形県川西町生まれ。

1980年に山形県職員に採用され、山形県工業技術センターに勤務。生活技術部長、工業戦略技術振興課技術主幹などを経て2015年山形県工業技術センター所長。2016年より現職。山形県産酒スーパーアドバイザー、山形大学客員教授、山形県ワイン酒造組合顧問。

「日本文化を背負い、表現するような清酒を造っていきたい」と考えている。