

# 本格焼酎の現状と目指す未来像

本格焼酎の海外における認知度向上と販路拡大を図るため、世界最大のワイン教育機関であるWSET(Wine & Spirit Education Trust)からアントニー・モス新規事業部長を講師にお招きし、県内の酒造メーカーなど97名が参加して「本格焼酎セミナー」(主催ー鹿児島県、鹿児島県酒造組合、協力ー当協会)を平成31年2月3日に開催いたしました。

## WSETとは…??

『WSET』とは、1969年創設の世界最大のワインとスピリッツの教育機関(本部:英国ロンドン)のことで、世界73ヶ国で運営されています。最新の受講者数は約94,800名で年々増加傾向にあり、受講生の3/4が英国以外の国籍、1/4〜1/3が医者やビジネスマン等、業界外の生徒(消費者)で構成されております。また、当機関が実施する認定試験(ワインはLevel1〜Level4、日本酒はLevel1・Level3)は年間85,000人が受験するなど、国際的に認められている認定資格です。

## 焼酎は日本国外ではミステリー…!?

今回の来鹿に際し、アントニー氏はロンドンのバーテンダー等にオンライン掲示板を通じて、二般的に使用されるスピリッツのアルコール度数は40度以上に対し、焼酎の平均的アルコール度数は25〜35度程度であるが、どれだけ焼酎を使う可能性があるのか」という質問をしました。けれども、話題が日本酒に流れつつも、話題が日本酒に流れてしまったり、韓国の酒(例えばJINRO等)と混同している方も多く、焼酎の定義や製造工程、どのように飲んだらいいかなどの知識・情報が少なく、海外での焼酎の認知度はまだまだ低いことを痛感したそうです。

しかし、焼酎業界には有難いことに、2019年9月よりスピリッツ講座Level3アジアの蒸留酒の中で焼酎と泡盛の講座が開始されます。Level3の受講者は、スピリッツについて十分な知識、テイスティングの能力を持つ方が対象です。同氏からは「焼酎のおいしさや魅力を知っていただけのような出会いの場を創出し、焼酎の知識を深め、販売意欲につなげたい」と心強い言葉がありました。また、WSETが考える今からでも製造元が出来る事、目指す未来像を挙げていただきました。

### 【製造元が出来る事】

- ・英語または他言語対応可能な担当の雇用
- ・専門家や教育者、消費者のニーズ

### 【目指す未来像】

- ・スピリッツの専門家本格焼酎を理解している
  - ・焼酎の主要原料や産地、銘柄が認知されている
  - ・多くのバーや小売店に焼酎が並び、安定した売上を保っている
  - ・お湯割りや水割りなど焼酎の飲み方が浸透
  - ・オンラインやSNSで話題になっている
  - ・海外からの訪問者が焼酎蔵を訪ね、実体験を発信及び活用している
  - ・ウイスキーやシャンパンのように教養として認知されている
- 焼酎業界のみならず、全ての食品メーカーにも言えることですが、日本の食文化、飲み方を一方的に押し進めるのではなく、現地で楽しませられる食習慣・文化を受け入れ、ローカルの方には、どのようにPRすべきか考えることが大切だと痛感しました。(例ー原酒に近い度数の焼酎を輸出する、焼酎ベースのカクテルのレシピ紹介など)



また、訪日観光客のロコミでヒットする可能性も秘めていることから、英語でのPOP、HPの作成、会社への詳細なアクセスの紹介、観光ツアー企画等が非常に重要となります。さらに、海外の日本人コミュニティ(日本食を扱う飲食店等)の中で販売、浸透させていくことも必要不可欠であり、更なる商品のアピールに努めることにより、鹿児島県が盛り上がるのではないかと考えております。