

147 No. 9: アジア最大級酒類見本市ー益子焼で飲む県産酒注目 (令和元年 11 月 26 日)

香港では、10年くらい前から「地酒」が注目されるようになり、今では200銘柄以上の日本酒が流通している。

2018年の日本から香港への輸出額は約38億円で、この額は米国に次いで第2位。栃木県産の地酒も、開華、柏盛、澤姫、燦爛、姿、せんきん、惣誉、大那、天鷹、鳳凰美田など数多くの銘柄が香港に輸出されており、小売店や飲食店で容易に手に入れ、味わうことができるようになった。

一方、日本酒と並び日本を代表するお酒である「焼酎」は、香港ではあまり人気がない。

「アルコール度が高いから」とか、「香港人は家庭で飲まないから」等、様々な理由が言われているが、実は「香港人は薄めるのが嫌いだから」なのではないかと思っている。「めんつゆ」も、水で希釈するお徳用よりも「ストレートつゆ」の方が好まれるし、ウイスキーも、水割りやソーダ割で飲む人はほとんどいないのだ。

こうした中、アジア最大級の酒類の見本市である「香港国際ワイン&スピリッツフェア 2019」が11月7日～9日の3日間、香港コンベンション&エキシビションセンターで開催された。

栃木県ブースでは、西堀酒造（小山市）が古代米を醸した地酒「愛米魅」や、「愛米魅」をベースにしたリキュール等を出品した。

また、地元の小売店が開催した試飲会には多くの愛飲家が集まり、愛米魅やリキュールだけではなく、濃醇な味わいの純米大吟醸「門外不出」等を楽しんだ。とちおとめを使った苺のリキュールも大変好評で、いちご王国の栃木県としてはうれしい限りである。

今回、栃木県ブースでは、オフィスましこのね（益子町）の協力を得て、益子焼の酒器の展示を併せて行った。最近の香港の流行はガラスの酒器であるが、益子焼は品質が良いことから、予想以上に来場者の注目を浴びていた。また、使いやすさを重視した「用の美」に対する評価も高かったように思う。

栃木の水で醸した地酒を、栃木の土を焼いて作った器で飲む。お互いの相乗効果で美味しさが2倍、3倍になる。まさに「器は料理の着物」なのである。

毛塚 隆弘(けづか たかひろ)

栃木県香港事務所所長。

1993年県庁入庁。産業政策課、国際課などを経て日本貿易振興機構（ジェトロ）に出向。2017年4月から現職。栃木市出身。



【イベントの様子】