

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 62 号 2018 年 2 月 25 日

【酒で地方の活性化】

地方に広がるウイスキーイベント

近年、さまざまな酒類のイベントが各地で開催されるようになりました。ふだんは見学を受け入れていない酒蔵が工場や敷地を一般の方に開放して、酒をふるまったりアトラクションを用意したりする「蔵開き」は日本酒ファンに人気です。たくさんのクラフトビール・ブルワリーが出店するビアフェスは、都市部だけでなく地方でも開催され、連日数千人が集まる大規模なものも出てきています。ワインでは 12 年前にスタートした「[塩尻ワイナリーフェスタ](#)（長野県）」は、塩尻にあるワイナリーを巡り歩く産地を丸ごと楽しむ催しですが、今では 5 千枚を超えるチケットが発売と同時に完売する人気ぶりです。

ウイスキーのイベントは、これまで主に東京で開催されて来ました。毎年 5 月におこなわれる「[インターナショナル・バー・ショー&ウイスキー・エキスポ](#)」や、ウイスキー文化研究所が主催する「[ウイスキー・フェスティバル東京](#)」などです。かつてはシングルモルトウイスキーの熱烈な愛好家が東京に集中しており、地方ではこうしたイベントをなかなか開催できませんでした。それが広くハイボールが飲まれるようになり、ウイスキーの需要が拡大するとともに、地方でもウイスキーイベントが開催されるようになってきました。典型は埼玉県の「[秩父ウイスキー祭](#)」です。今回は町をあげてウイスキーを盛り上げる、この祭の様子を報告します。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

■手づくりで始まったウイスキー祭

秩父ウイスキー祭が開催される埼玉県秩父市は、埼玉県のもっとも西に位置し、群馬県、長野県、山梨県、東京都と接しています。秩父山地の山々に囲まれた盆地で、稲作に向かないため早くから養蚕業が発達しました。大正・昭和初期にかけては、庶民的なお洒落着として「秩父銘仙」が人気となり繊維業で大いに栄えます。また、毎年12月はじめには日本三大曳山祭りのひとつ、秩父夜祭がおこなわれ大勢の観光客でにぎわいます。東京からは60~80km、特急列車で池袋から80分という、都心から比較的アクセスしやすい所です。

ここでウイスキー祭が開催されるようになったのは4年前の2014年でした。埼玉からウイスキーを発信しようと、地元埼玉のバーテンダーや洋酒専門店の有志が実行委員会を結成して、秩父市の中心部にある秩父神社を会場に始めました。初回の参加者は700~800人でしたが、口コミで広がり2年目には1300人、3年目には3000人を超えます。ここまで利用が増えると、鉄道会社は東京から秩父まで特別列車を走らせるようになり、商店街など地元に応援の輪が広がり、地域をあげての催しという色彩が強くなっていきます。参加者が急増したことでオペレーションが混乱した年もありましたが、受付や会場への誘導を明確に指示するようにし、参加者を複数の会場に分散させるなど円滑な運営に工夫を凝らしています。

開催時期はまだまだ冷え込みの厳しい2月下旬の日曜日です。現在、秩父市の人口は約



参加者に配るグラスは、混雑を緩和するため駅前や会場など複数の場所で提供。スタッフは地元のボランティア

64,000 人ですが、秩父夜祭のような大きな催し時以外は町を歩く人の姿はまばらです。山や川での遊びが盛んな夏場はともかく、冬の秩父は閑散としていました。ウイスキー祭が開かれるようになって様子が変わり、地元の商店の方は「2月にこんなに人が来るなんて信じられません」と口を揃えます。

神社の境内や周辺の広場にはさまざまな模擬店が出ていました。ウイスキーに合う食事やおつまみを販売する店の多くは地元の料飲店です。前日から秩父にやってきて宿泊する方も多く、前夜祭からにぎやかです。



福引抽選会は地元の小売酒販組合がサポート



地元の飲食店が模擬店を出し境内はまさにお祭り



地元の高校生は自ら考案したイノシシバーガーを提供。また「香岐ふるさと商社」（長崎県）にブースを提供、山のなかの秩父で貝の網焼きを楽しんだ



地元の和菓子店や農園も出店して自慢の商品を販売。ウイスキーの樽材を使った手作り工芸品を売る店も

■新興の蒸溜所が多数出展

秩父とウイスキーの縁は、『イトローズモルト』で知られるベンチャーウイスキー（代表肥土伊知郎）が2004年に秩父市で創業し、2007年に蒸溜所をつくったことから深まりました。山間の盆地にある秩父は、一日の気温の寒暖差が大きく、豊富な水と豊かな自然に恵まれています。この条件を活かしたウイスキーづくりを目指す同社は、独立の新しいウイスキー蒸溜所として注目を集めたほか、海外のコンテストで同社のウイスキーが高く評価され、ウイスキーが好きなバーテンダーや一般愛好家が秩父に足を運ぶようになります。そうしたなかでウイスキーのイベントを開催する動きが出てきたのです。

近年、ウイスキーの蒸溜所を新設する動きは世界中に広がっています。日本でも、厚岸蒸溜所（北海道厚岸町：堅展実業）、安積蒸溜所（福島県郡山市：笹の川酒造）、静岡蒸溜所（静岡県静岡市：ガイアフロー）、三郎丸蒸溜所（富山県砺波市：若鶴酒造）、長濱蒸溜所（滋賀県長浜市：長濱浪漫ビール）、江井ヶ嶋酒造ウイスキー蒸溜所（兵庫県明石市：江井ヶ嶋酒造）、マルス津貫蒸溜所（鹿児島県南さつま市：本坊酒造）など、続々と誕生しています。条件を整えば秩父ウイスキー祭と同じようなスタイルで、地元と連携したウイスキーイベントを



北海道から参加した厚岸蒸溜所



福島から参加した安積蒸溜所



長野と鹿児島に蒸溜所を構える本坊酒造



静岡蒸溜所は地元でイベントを開始



輸入業者の出展も多い



稀少なボトルを有料試飲させるバーも



どの会場でも午前11時の開始からブースには長蛇の列ができた



ステージでは公開セミナーを開催

やりたいと考えている者も少なくありません。近い将来、彼らが拠点となって、あちこちにウイスキーイベントが誕生するのではないのでしょうか。

秩父ウイスキー祭にはこうした蒸溜所が多数参加し、各々に商品や蒸溜所をアピールしていました。創業したばかりで、ウイスキーとして販売できるものを持たない蒸溜所は、蒸溜したての透明なニューポットや、短期間樽で熟成したニューメイクを試飲させ、やがてウイスキーになるはずの酒を手にも夢を語ります。来場者はまだ若く荒々しい酒を試しながら、彼らの話に耳を傾け、どんなウイスキーになってリリースされるのか、期待に胸を膨らませるのです。

■ 飲み比べてわかるウイスキーづくりの蓄積

新興のウイスキー蒸溜所とともに地方に広がり始めたウイスキーイベントですが、サントリーなど大手メーカーも参加しています。ウイスキーの製造をスタートさせたばかりの蒸溜所のブースが並ぶ中で、上質かつバラエティに富むウイスキー原酒を持つ大手メーカーの商品は、安定感と深い味わいが際立ちます。一杯のウイスキーを試飲するだけで、そこに長きにわたって積み上げた豊富な知見があることを感じられるのです。これが無ければ来場者は、時間をかけて熟成させ、多彩な原酒をブレンドすることで価値を高めるといふ、ウイスキーの本質を見落としてしまうでしょう。

また、ハイボールのようにウイスキーをおいしく飲ませるレシピを開発し、ユーザーの裾野を広げる仕事は大手メーカーならではのものです。イベントでも需要開発でも、ウイスキーの発展には彼らが果たす役割が極めて大きいのです。■



秩父ウイスキー祭でサントリーは『メーカーズマーク』をベースにした、「[メーカーズクラフトハイボール](#)」を提供した



「メーカーズクラフトハイボール」はオレンジビールを軽く搾ったり、ローズマリーを加えたり、手間暇を惜しまずおいしさを追求する