

**お客様に喜ばれる静岡のお酒を使いませんか。**

地方に旅行すると地の産物が必ず食膳に並びます、また之がおもてなしの心だと思います。地の産物を味わっていただき、喜んでいただく。地の産物をお土産に持って行く、またお贈りする。他の地方にはない物をお奨めする事が喜ばれる事にもつながります。

旅館、民宿さんも「食」に対して気遣いをされ、伊豆での食事に海の産物の出ない宿泊施設はまず無いはずです。

宿泊施設の方ならこのような事は当たり前だと言われるかもしれませんがちょっと待ってください、食にこだわるだけでは片落ちではないでしょうか。

「酒の肴」・「飲食」・・・なぜ「酒」が前にきていると思いますか。

酒と言うのは「お神酒」おみき などと呼ばれ塩と並び神聖な物で、その土地々に酒があると言う事はその土地の食文化なのです。「食」と言うのは日常のありふれた行為であって普通の事なのです。

よって昔は三食、食べることはできても高価なお酒は中々飲むことができなかつたのです。この二つが揃って最高のおもてなしとなりうるのです。

#### **「なぜ日本酒が嫌われるようになったか」**

高度成長期に地方（灘・伏見）などの酒蔵が量産により大手酒造メーカーとなり利益の追求から美味しい日本酒を造ることを忘れ、いかに利益の取れる日本酒を造るかに変貌した結果、美味しくないと日本酒が世に多く出回り、それを口にした消費者から「日本酒は旨くない」と言われるようになりました。そしてお酒と言うものが「日本酒からビール」に変るキッカケとなったのです。

今ではそのビールすら利益追求ばかりに走り、麦と水から造るべき物を、一切、麦などは使わないビール風飲み物（第三のビール）を世に出し、価格の安いビールを売り言葉に大量に製造し、あたかもビールのような宣伝文句で消費者を取り込んでいます。

メーカーは本物を造るより〇〇風の物を造ったほうが利益向上にはつながるのです。

#### **「気がつけば、本物を買うことが難しくなった」**

30 数年ほど前、静岡のある蔵元様を訪ねた折、蔵の社長と海を眺めていると駿河湾の先に伊豆半島が間近に見えたのです。社長が「**宿泊施設の多い伊豆が静岡の酒を使ってくれたなら県内の酒を他県に売らなくてもすむのだが・・・**」と一言いわれた。

その当時は伊豆の民宿などはみな日本盛、富貴、などの看板を上げ、こぞって灘・伏見のお酒を売っていた。当時は民宿などの代名詞的看板でもあった。

その社長の言葉に心を動かされ「よし、必ず伊豆で静岡の地酒を売ってみせる」と誓い他県の酒より静岡の地酒が静岡の食材に合うと言う事を説きながら今に至っております。

「新潟の有名蔵の社長が静岡の〇〇酒造に酒造りを教わっています」と言われた。

酒処新潟という先入観から見ますと「えー」と思いますが、これが今の酒造りにおいての現実です。

美味しい酒を造る酒造りの技術では新潟をもしのぐ県が静岡なのです。まして特定名称酒（ランクの高い酒）の製造量は全国でもグンを抜いて県内清酒製造量の80%以上、全国平均の三倍です。それだけ高品質のお酒が静岡県内・平成23年度現在30場で製造されており、その内の70%ぐらいは他県への販売となっております。静岡の酒の良さを知っているのは地元静岡の人よりも他県の人と言う事になります。

### 「お酒を選ぶのはラベルではなく中身で選ぶ」

お酒は飲み物であり美味しければラベルなど着いていけばよい。極端な言い方ですが食べ物、飲み物は中身が命です。その素晴らしいお酒は地の物との相性が一番よいのです。お互い同じ土地の水や風土で育てられた物ですので伊豆の海の幸には静岡の地酒、これに勝る相性はありません。

震災で東北地方の港町が放映されていましたがこの港町には必ず一つ、二つの酒蔵があります、美味しい魚の上がる所には、美味しい酒がある。「その土地の物はその土地のお酒で」が飲食の基本です。

残念ですが伊豆は気候が温暖すぎ、酒造りには向かない土地で、酒蔵は有りませんが同じ県内には全国でも屈指と言われる酒蔵が数多くあります、伊豆の飲食施設がなぜ静岡の酒に目を向けなかったか、それは私たち酒店も大手酒造メーカーの利益追求型商品に踊らされ、売る商材も味で選ぶのではなく、利益で選びすぎたため、地元静岡の地酒に目が向かなかったのも事実です。

### 「気がついた時には良い物は県外へ」

仕入れのため県内の蔵元様に足を運んでも製造量の殆どが他県の酒屋さんなどに行き、人気蔵のお酒は地元で卸す分が無いのです。お酒にしても魚にしても地元が目を向けてくれなければどちらも都会に流れてしまいます。伊豆には全国に誇る「金目鯛や伊勢海老・鮑」など、すばらしい食材を提供できるお店はありますが静岡の地酒と合わせて提供できるお店は残念ですがまだ少ないです。

生きの良いお肴に県内の素晴らしいお酒がマッチングした時には「伊豆に行かなければ飲めない、食えない」伊豆独自の素晴らしい飲食文化が定着すると思います。

### 「伊豆の幸に、静岡の地酒」

当店は当初から地酒とは「地の酒」と書き、地酒を売のならまず静岡の酒からと考え販売してきましたので本物の静岡の酒が定期的に入荷いたします。ですが残念なのは取扱いしている酒の行き先のほとんどが他県の飲食店様や一般の方などに流れていきます。

なぜ他県の飲食店が静岡の酒を伊豆の店から買うのか、それには理由があります。静岡の酒の70%ほどが他県に流出しているとは言え全国から見たら各県静岡の地酒の買える店は数店かと思えます、中々近くで購入できないから地元静岡から運賃を払ってでも購入するのです。

それほどまでに評価の高いお酒があるのに静岡の酒でも観光土産のお酒や、他県のお酒を使うのでしょうか。

確かに静岡のお酒は価格も高いです、でも価格の高いお酒から売れていくのも静岡の酒の特徴です。ある酒雑誌の中で、美味しくてリーズナブルな晩酌酒コンテストを規格し全国の何百という数の晩酌酒の中からトップに選ばれたのが静岡のお酒でした。

静岡は晩酌酒のような価格の安いお酒から高級酒までけして手抜きのない酒造りを心がけているからです。

私たちはけして価格の高いお酒を売りたいのではありません、同じ金額を出すのならもっと美味しいお酒が静岡の中にも有るという事を知っていただきたいのです。

また伊豆の幸に一番合うお酒は静岡の酒だという事を伊豆の人に知っていただきたいのです。ですが静岡の地酒でも全てが良いとは言えません。中には観光ラベルを付けての販売や、糖類などの添加をしたお酒も見受けられますがそのようなお酒が特に多く出回っている地域は観光地伊豆です。立派な磯料理の看板を掲げたお店でも、お酒だけが糖類添加の三増酒や観光土産酒など、けしてお薦めできるような酒ではない物を使っているのを見ますとせっかくの磯料理が可愛そうになります。

そのようなお酒には添加物も多く料理の味まで変えてしまうお酒があるからです。

### 「通は辛口の酒・・・」

通の方でもよっぽどの方でないと言え無いです。必ず酒には肴が必要になります、そこでその肴に合うお酒を提供するのが私たち酒専門店の使命です。

「通は辛口」と良く言いますが何でも辛口の酒が良いと言うのは大きな間違いで肴によっては辛口のお酒では合わない物も多くあります、お酒を選ぶ基準は料理からです。

「通の酒、辛口一献」などとコマーシャルに惑わされてはいけません。通の方ほど甘口のお酒の良さを知っておられます。

### 「料理によってお酒を選ぼう」

なぜ料理によってお酒を選ばないのか、それは飲食店様の接客にもあります。席に着くなり「まずお飲み物は何にいたしましょうか」これが大きな間違いです。料理が決まってから「この料理に合うお酒は静岡の〇〇吟醸酒をいかがでしょうか」と薦めていただき、蔵の場所や、お酒の特徴などを少しお話すると必ずそのお酒を飲んでみたくになります。

ぜひ飲食店様には見直していただきたい事ですね。

例えば、「金目鯛の煮付け」と辛口のお酒で合うと思いますか？甘辛く味付けした煮物にはあまり辛くない、お米の甘さの前に出た純米酒の相性が良いと思います。

お互いを引き立てる相乗効果があつてこそお互いの良さが判るのです。

### 「観光土産のお酒とは」

「伊豆の○○」とか「旅館の名前入」などのお酒を良く見かけますがこのようなお酒を観光土産酒といいます。いちがいに全てが悪いとは言えませんが、味で売るのではなく伊豆という地名を記載して売っているお酒です。商売柄そのようなお酒もよく口にしますが、まず美味しいお酒に当たったためしがありません。中には他県で製造したお酒に旅館の名前を記載している物も見受けられますが論外です。

唯一伊豆大仁に一場酒蔵がありますが伊豆の酒と名乗れるのはこの蔵ぐらいでしょう。

よく言われるのは「新潟の酒」とか「秋田の酒」と言うように県内を指したお酒であれば良いかと思えます。伊豆だから伊豆の酒を、ではなく県外から来るお客様は「静岡の酒」と伊豆の海の幸や、山の幸を楽しみにしています。

「今日知り合いからこのようなお魚を戴いたけど何か合うお酒ない」

「各自お酒の持ち寄りで一杯やるけど皆を驚かせるようなお酒ください」

「酒好きの人に贈りたいけど贈って喜ばれるようなお酒をください」

など普通のお酒屋さんでは嫌がられるような要望でも大歓迎です。

また飲食について、うんちくを語りた方のご来店を心よりお待ちしております。

飲食店、旅館、民宿さまなどの酒に関するご相談にも応じますのでご連絡ください。

皆様の楽しい酒ライフを静岡の地酒で応援できれば幸いです。

お気軽にお問い合わせください。

日本調理師会認定

利酒師・酒匠アドバイザー

店主 山本清治

お問い合わせ [izu@ee26.com](mailto:izu@ee26.com)