マッコリ攻め国産「和っこり」って何だ!?

空前のマッコリブームのなか、通の間で「韓国産より断然うまい!」と人気急上昇中!!

マッコリといえば韓国産と思いがちだが、実は今、国産のマッコリ、通称「和っこり」が注目を浴びている。現在、日本全国の醸造元で次々と産声を上げており、さながら地ビールのように拡大中。その人気の秘密に迫った!

食通たちの間に「韓国産マッコリ離れ」

「アルコール臭さがなく、ヨーグルトっぽくて飲みやすい」と、昨年から若い女性を中心に大ブームとなっているマッコリ。

ほんの数年前まで、ほとんど知名度のなかったこの韓国の濁り酒だが、昨年3月にサントリーが発売した「ソウルマッコリ」は、当初計画3倍超えの100万ケースを売り切り、繁華街にはマッコリ専門のバーが数多くオープンするなど、市場を急拡大している。

だが、その快進撃の裏で今、ある異変が起きているのだという。

「昔からのマッコリ愛好家や、舌の肥えた食通たちの間では『最近、韓国産マッコリの味が落ちた』ともっぱらで、こぞって日本産マッコリ（和っこり）にシフトしはじめているんです」（飲食関係者）

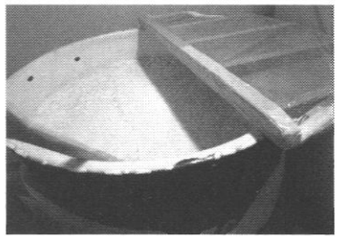
実は、マッコリが日本でも作られていることはあまり知られていないが、それにしてもこの現象の背景にはいったい何があるのか!?

酒造メーカー関係者がこう囁く。

「実は、現在流通されている韓国産マッコリの多くにはアセスルフアムカリウムやアスパルテームなどの人工合成甘味料が添加されており、もはや酒というよりかは『単なる缶チューハイレベル』になってしまっているんです。数年前までは、こうした甘味料はあまり含まれていなかったんですが、昨今の需要を受けて、廉価で大量生産できるように対応したことが大きな要因といえるでしょう」

そんな折、日本酒の醸造元などで作られた国産マッコリが市場に出てきて徐々に評価を上げ、売り上げを伸ばしているのだとか。

実際に、都内で国産マッコリを扱う飲食店に話を聞くと、その評判は上々の様子。



昔ながらの日本酒同様、丁寧に醸造されるため、大量生産ではなく小口生産がほとんど。味の決め手となる発酵過程は、活気よく泡が弾けて、米の香りが甘い

「ホームランまっこり」を発売する楯の川酒造の佐藤淳平代表。江戸時代から続く蔵元の気概で「和っこり」の可能性を語る

山形 ホームランまっこり 楯の川酒造

3種類の麹を使用し、日本酒とリキュールの醸造技術を応用。米特有の甘味がしっかり感じられながら、微発泡の柔らかい口当たりで、スイスイと飲める味。辛味の強い料理に合わせやすいほか、カクテルにもぴったり

福島 虎マッコリ 有賀醸造

早くから発売され、また一般販売されてないプレミア感から、日本産マッコリのなかでも抜群の知名度を持つ。原料は米と米麹のみ。甘味は少なく、日本酒のようなさっぱりとしたキレがあり、焼き肉との相性が抜群

「うちの店では韓国産と国産、両方のマッコリを置いているんだけど、一度でも飲み比べたお客さんは、その後、必ず国産を注文していきますね。国産のほうが少し値段は高いんだけど、米の味がはっきりしているし、風味や後味もいい」（都内焼き肉店）

「舌の肥えたお客さんからは『韓国産のマッコリは国産のと比べると、ちょっと不自然な甘さがある』という声をよく聞くね。うちの店は小売店での販売がない『虎マッコリ』を扱っているんだけど、プレミア感もあって、これ目当てで来るお客さんがたくさんいますよ」（別の都内焼き肉店）

実際、本誌記者も4本の国産マッコリを取り寄せてみたが、韓国産と飲み比べてみると、風味、キレ、味わいなど、どれも国産のほうに分があるように感じられた。

生産数こそまだ少ない国産マッコリだが、現在、日本各地の老舗酒蔵で次々と産声を上げており、差し当たり今は大ブレイク前夜といえるかもしれない。

メイド・イン・ジャパンの"心意気"で造った"マッコリ"

そもそもマッコリとは、韓国の農村部由来の大衆酒で、その主原料は日本酒と同じく米。日本酒では漉して清酒と酒糟に分離させるところを、粗漉しして濁り酒にするのが代表的な造り方だ。

その意味で、「日本酒とマッコリは兄弟みたいなもの」ともいわれるが、決定的に違うのは、日本酒は黄麹で、マッコリは白麹と麦などほかの穀物も使う点。さらにマッコリは合成甘味料の使用が主流になっている上、実は明確な製法が確立されていないという。

ここで、国産マッコリの製造秘話を聞くべく、山形県酒田市の「楯の川酒造」を訪問した。2010年12月に発売した「ホームランまっこり」が好評を得ているが、創業180年を超える老舗酒造がなぜ、韓国の大衆酒であるマッコリを造ろうと思ったのだろうか?

「日本酒はアルコール度数が高くて、最近の若い人には少しハードルが高い。なので、若い人向けに日本酒の入り口となるようなお酒、アルコール度数が低くても、米のうま味を感じられる飲み応えのあるものを造ろうということで、マッコリをモチーフに開発したんです。さぁ売り出すぞ、というタイミングでマッコリブームがきたのはうれしい誤算でした(笑)」

6代目蔵元の佐藤淳平さんは、いたずらっぽい笑顔で答えてくれた。佐藤さんによれば、「マッコリとはうたってますが、実際はマッコリとはまったく別のお酒なんです」とのこと。いったいどういうこと!?

秋田 金魚マッコリ 秋田清酒

米と米麹のみを原料に、加熱殺菌を一切加えていない生和っこり。濃厚で甘味の強い飲み口に、日本酒に近い後味が特徴。グイグイとではなくじっくり飲みたい酒。同酒造からは姉妹品の「スターマッコリ」なども展開

「韓国で見てきた本場の伝統的な造り方も参考にしていますが、使う米は地元の『はえぬき』にこだわっていますし、麹も日本酒と同じものなどをブレンドしています。甘さもリキュール造りの製法を応用しました」（佐藤さん）

つまり、「ホームランまっこり」は、言うならば「日本酒」＋「リキュール」のまったく新しいジャンルのお酒なのだという。

「実は私が20回くらい仕込みを試行錯誤して、なかなかうまくいかず、正直諦めかけていたんです。そんな折、若いスタッフに試しに仕込みを任せてみたら、なんとビックリ、理想的なものが出来上がったんです。それが名前の由来なんですが、自分の苦労はなんだったんだか(笑)」（佐藤さん）

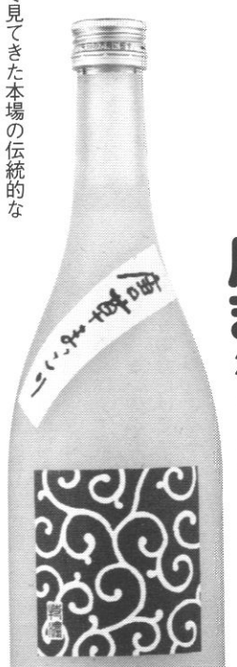
まさに代打逆転ホームランだが、もちろん偶然の産物ではない。

「今、市場で流通しているマッコリのようなものは出したくなかったですし、日本の高度な醸造技術やものづくりの精神に忠実になれば、いいものができる確信はありました。『ホームランまっこり』には、合成甘味料などに頼らず、日本の酒造りで培った地力の強さが詰まっています」（佐藤さん）

楽をして手を抜かない姿勢は、まさに日本の職人の仕事そのもの。さらに佐藤さんは国産マッコリの可能性についてこう話す。

「もともとマッコリ自体の製法が確立されていない分、日本の醸造元でもそれぞれ解釈が異なるんです。だからこそ醸造元のカラーが出やすく、多様性のある製品ができやすいと思います」

つまり、日本酒や焼酎と同様に、醸造元ごとの個性が見られるのも日本産ならでは。この新たなジャンルのお酒「和っこり」の今後の展開にぜひ注目を!



福岡 唐草まっこり 浜地酒造

地元・糸島半島産の米と米麹のみを使用。4種類のなかでは最も本家韓国のマッコリに近い。とろりとしていて発泡は少なく、甘さは強めでいながら、ヨーグルトのようなきめ細かい酸味が特徴。和っこり初心者にオススメ

取材・文／土屋真光　撮影／井上太郎　デザイン／中山真志