



# 宮崎の本格焼酎を世界の「SHOCHU」へ ～焼酎の輸出拡大に向けた官民一体での取り組み～

宮崎県商工観光労働部観光経済交流局オールみやざき営業課

## 宮崎県焼酎産業の現状

宮崎県の本格焼酎は、2014年度以降、出荷量で5年連続日本一、出荷額は1,000億円を超えており、フードビジネス分野におけるリーディング産業の地位を築いています。しかしながら、人口減少や若者のアルコール離れ等を背景に、2017年度に出荷量が5年ぶりに減少に転じるなど、業界を取り巻く環境は厳しさを増しています。一方で、世界の蒸留酒市場の規模は20兆円を超えと言われており、この先も国内市場の縮小がさらに進むと予想される中で、本県の焼酎産業が今後とも持続的な成長を続けるためには、海外市場の販路開拓は避けて通ることができない課題となっています。

## 輸出拡大に向けた取り組みをスタート

本県では、このような状況を踏まえ、県の海外戦略「みやざきグローバルプラン」において、焼酎を輸出の重要品目と位置付け、昨年度に新規事業「世界市場を目指す！みやざきSHOCHUブランド構築事業」を立ち上げました。この事業では、海外でのプロモーションに加え、国内での新たな需要を喚起するためのプロモーション、原料の生産体制の強化、県内蔵元の外国人観光客受け入れ環境の整備、産業人材の育成など、焼酎の輸出拡大

に向けた総合的な取り組みを進めています。

事業の実施にあたっては、県内の各蔵元をはじめ、バーテンダー協会、ソムリエ協会、酒造組合、ジェットロ、国税局、市町村など、焼酎産業に関わる関係者が一堂に会する勉強会を定期的に開催し、メンバー間で情報を共有するとともに、今後の取り組み等について意見交換を行っています。

## 海外でのプロモーション

本県では、世界で最も有望な蒸留酒市場とされ、世界市場へのトレンド発信機能も期待できる米国を最重要市場と位置付けています。焼酎の輸出拡大を図るためには、日本酒と比べても低い焼酎の認知度を引き上げていくことが重要であり、そのために米国を中心にさまざまなプロモーションを実施しています。

昨年9月には、ロサンゼルスハリウッドにある高級ホテルで、同ホテルの招待者約50人を対象に、本県焼酎のレクチャー試飲会を開催しました。映画や音楽業界等で活躍するセレブの方々と相手に、認知度の低い「SHOCHU」について、レクチャーを行い、9種類の焼酎と各焼酎にペアリングされた料理を提供しました。県内から参加した3つの蔵元は、原料に生姜を使用した焼酎や樽貯蔵した焼酎など、米国市場向けに趣向を凝ら



輸出拡大に向けて定期的に行っている勉強会



ゲストと意見交換を行う蔵元

した商品を提供しましたが、予想以上にゲストの反応が良く、今後の輸出拡大への手応えを感じていました。

今年2月には、ニューヨークのマンハッタンにあるバーで、現地バーテンダー約40人を対象に、本県焼酎のレクチャー試飲会を開催しました。現地のトップバーテンダー2人が作った焼酎カクテルを提供するとともに、県内から参加した7つの蔵元の20種類の焼酎のテイスティングが行われました。来場したバーテンダーは、各蔵元のブースを順番に回りながら、麴に関する質問や飲み方について熱心に意見交換を行うなど、焼酎に関する関心の高さがうかがえました。



来場したバーテンダーに焼酎の特徴を説明する蔵元



トップバーテンダーと参加蔵元との記念撮影

海外では米国のほか、EU、中国、香港、台湾、ASEANでも、焼酎の輸出拡大に向けた取り組みを展開しています。

今年1月には、台湾の現地飲食店で、本県産のきんかんをPRするイベントを開催し、きんかんを使用した焼酎カクテルの試飲会を実施しました。



きんかんPRイベントでの焼酎カクテルの提供

## 世界の「SHOCHU」を目指して

今年1月には、東京で「SHOCHU Mix up 2020」と題して、県内蔵元とミクスロジスト<sup>(注)</sup>、バーテンダーが連携し、焼酎カクテルを発信するイベントを開催しました。世界における蒸留酒の主戦場はバーであり、食前・食後酒としての位置付けやカクテルを入口にするというアプローチを図りながら、今後も国内外での戦略的な取り組みを進めていきたいと考えています。

焼酎には、イモ、麦、米、ソバなど多様な原料から醸し出される華やかな香りや奥深い風味、わずか一回の蒸留でそれらを生み出す伝統的な麴文化や製造技術など、世界に誇るべき価値があります。海外市場の販路開拓にはさまざまな課題もありますが、本県の本格焼酎が世界の「SHOCHU」になる日を目指して、引き続き関係者一丸となって取り組んでいきます。

(注) 素材選びから製法まで、さまざまなアプローチで新たなカクテル作りに取り組むバーテンダー。



東京で開催した焼酎カクテルイベントの様子