

News Letter

2017年
3月
中国四国農政局
山口県拠点

～こだわりの日本酒マレーシアへ輸出～

萩市川上の景勝地「長門峡」の近くで大正13年に創業した蔵元「有限会社岡崎酒造場」（住所：山口県萩市川上464-1。以下「岡崎酒造場」という。）が日本酒「長門峡」、「ゆずりキュール」及び「梅酒」をマレーシアに初めて輸出しました。

日本酒「長門峡」輸出の経緯などについて代表取締役社長岡崎考浩さんにお話を伺いました。

地元農産物を使用した日本酒へのこだわり

岡崎酒造場は、創業時から山口県産の米と清流阿武川の水にこだわり、現在でも県産の酒米「西都の雫」やエコ山口100で栽培された「イセヒカリ」を原料として造り続け、商品名も「長門峡」一本に絞っています。

また、「ゆずりキュール」は、先代の社長が日本で唯一のユズ自生地がある旧川上村の村おこしにつながるようにと、日本酒にゆず果汁を加えた商品で、昭和61年に日本で初めて販売を始め、今回の輸出にも含まれています。



こだわりの製品

輸出の契機と今後の展望

地元で根ざし、愛されるお酒造りを続けて県内を中心に販売してきましたが、このたび初めて輸出に取り組みました。

その契機となったのは、昨年10月、山口県が在マレーシア日本大使公邸で開催した「やまぐちの“食&観光”と“元気な企業”情報発信会inマレーシア」のレセプションで提供した「長門峡」と「ゆずりキュール」にマレーシアの貿易会社が興味を示したことに始まりました。

平成29年2月上旬に貿易会社担当者が来日し岡崎酒造場を訪れ、商談がまとまりました。

マレーシアは、アルコールの消費量が少ない国と言われており、日本酒やリキュール酒が受け入れられるか不安もありましたが「長門峡」銘柄4種類とゆずりキュール、梅酒の計6種類、150本（79.2リットル）を2月中旬、初めて輸出しました。

現在は、マレーシアの反応を待っているところですが、今後の展開には大きな期待を持っています。

日本独特の伝統的な技術で作られている日本酒を海外の多くの人に知ってもらい、山口県に足を運んで日本食と共に楽しんで欲しいと思っています。



岡崎酒造場社長岡崎氏

エコ山口100とは

山口県では、通常の栽培に比べて化学農薬と化学肥料の使用を一定以上削減した農産物を「エコやまぐち農産物」として認証しており、そのなかで化学農薬・化学肥料を使用していないものを「エコ100」と認証しています。

【植物性自然毒情報】

野菜・山菜と似た有毒植物の誤食に注意しましょう

有毒な植物を野菜や山菜と誤って採って食べたり、有毒な植物が混じった野菜や山菜を買ったり、譲ってもらったりして食べたことによる食中毒が数多く報告されています。このような食中毒が起きるのを防ぐには、野菜や山菜を出荷する生産者や消費者の皆様が、野菜や山菜とそれに似た有毒な植物の特徴を知り、野菜や山菜と有毒植物を見分ける力を養うことも必要となります。

農林水産省では野菜・山菜とそれに似た有毒植物の特徴をまとめた※リーフレットを作成しましたので、ご活用いただきますようお願いいたします。

【ギョウジャニンニク】 (別名:アイヌネギ、キトビロ、ヒトビロ)

【ニラ】



間違えやすい有毒植物:
スイセン、スノーフレーク
(スズランスイセン)、キ
ツネノカミソリ、ゼフィラン
サス(タマスダレ)など



間違えやすい有毒植物:
コルチカム(イヌサフラン)、
スズラン、パイケイソウ類
など

【ギボウシ類】 (山菜名:ウルイ、ギンボ、タキナなど)

【フキ】(ふきのとう)



間違えやすい有毒植物:
パイケイソウ
類、コルチカ
ム(イヌサフ
ラン)、ヒメザ
ゼンソウなど



間違えやすい有毒植物:
ハシリド
コロ、フク
ジュソウ(福
寿草)など

★詳しくはこちらをご覧ください。(農林水産省ホームページ)

- ・野菜・山菜とそれに似た有毒植物 (※リーフレットはこちらからダウンロードできます)
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/leaflet.html>
- ・知らない野草、山菜は採らない、食べない!
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/natural_toxins.html