

Global Cider Connect in 南信州 -2020-



南信州シードルツーリズム推進事業

リンゴとシードルを共通点とした国際交流の歩み その延長線上にあるGlobal Cider Connect



◇2016年4月 ドイツ・フランクフルト Apfelwein Weltweit出展

世界中からシードルが集まる国際的なメッセ Apfelwein Weltweit※。第8回となる2016年、主催者とNPO国際りんご・シードル振興会との連携により、日本から3生産者の出展が実現した。この年のゲスト国には日本が選ばれ、世界中の国と地域に、日本のシードルが知れ渡った。さらに同振興会は日本の出展者のため、シュナイダー社の視察ツアーをアレンジ。海外の生産者同士の交流に将来性を感じる経験が得られた。
※現 CiderWorldFrankfurt



◇2017年5月 シードルジャーナリストBill Bradshaw氏が長野県を発信

世界のシードル図鑑（原書房）の著者のひとりであるBill Bradshaw氏（英）を同振興会が招聘。2017年初開催のナガノシードルコレクションへの参加に加え、東信・北信・南信の生産者を訪問した。世界的シードルジャーナリストの美しい写真とともに、JAPAN/NAGANOが世界に発信された。



◇2018年5月 inCiderJapanと南信州の出会い

inCiderJapanと南信州との出会いには、幸運な偶然がいくつも重なっている。公式訪問となったのは、2018年のナガノシードルコレクション。翌日開催したセミナーでは、Lee Reeve氏 & 吉岡Reeve真依子氏によるキーノートスピーチが行われた。inCiderJapan誌を通じた海外のシードル事情を伝えるとともに、世界最大のシードルイベントCiderCon（米）での講演経験から日本のシードル文化に、世界の強い関心が寄せられていることを伝えた。



<バイリンガルマガジンinCiderJapan>

海外のCider文化を日本国内に、日本のシードル文化を世界に発信する日本初の専門季刊誌。日本国内だけでなく、アメリカ、イギリス、アジアでも、愛読されている。



◇2019年5月 Willie Smith's（豪）Tim Jones氏が南信州を初訪問

オーストラリアのWillie Smith'sの醸造家Tim Jones氏が、inCiderJapan社のアテンドにより、ナガノシードルコレクションに海外醸造所として初出展を果たす。翌日には南信州シードル協議会主催のセミナーにも登壇。醸造所等も見学し、オーストラリアと南信州の生産者同士が交流した。



◇2019年10月 CIDERLANDS2019への参加

2018年9月に世界8か国10地域が加盟し発足したCIDERLANDSは、シードルツーリズムの国際機関であり、スペイン・バスク州に事務局をおく。

2019年10月、イギリスで開催されたCiderlands Herefordshireに、日本を代表してinCiderJapanが参加。グローバルに展開されるカンファレンスにおいて、日本、とくにシードルツーリズム推進事業が立ち上がった南信州エリアの存在を知らしめるとともに、共有された最先端のアイデアを持ち帰った。

長野県南信州エリアではじまった 世界のシードル醸造家が交流するプロジェクト

Global Cider Connect（以下GCC）とは、世界のシードル産地で活躍する醸造家同士がつながり、交流するプロジェクトだ。各国で異なるシードル文化を学び合い、コラボレーション醸造を通じて、お互いの品質向上や商品開発力、ブランド力が育まれる。

GCC in 南信州には、海外から5醸造所、南信州エリアから5醸造所が参加している。特筆すべきは、この世界初のプロジェクトがシードルツーリズムの中に位置づけられていることだ。

◆ 世界初のプロジェクトが南信州エリアで始まった背景

南信州シードルは、地域産業としても、暮らしに息づく文化としても、まだまだ新しい存在である。この新たな芽吹きを着実なものにするべく、NPO国際りんご・シードル振興会は、2019年よりシードルツーリズムを開始。リンゴにゆかりのある来訪者を迎える観光まちづくりと、南信州シードルの地域ブランディングを目指している。このビジョンに共感して参画したステークホルダーは延べ38団体にのぼり、GCC共同企画者であるinCiderJapanもそのひとりだ。醸造家のフロンティアスピリットとシードルツーリズムの機運に、共同企画者であるinCiderJapanの情熱がひとつとなって、世界初のGlobal Cider Connectが、ここ南信州エリアでスタートしたのである。



◆ 南信州エリアとはどこか

GCCの舞台となる南信州エリアは、諏訪湖を源流とする天竜川が南北を貫き、東西に日本アルプスがそびえることから、伊那谷とも称される。年間日照量の多さに加え、昼夜の寒暖差を強みに、リンゴはもちろん、桃、梨、ブドウ、市田柿（干柿）など多彩な果物が生産されている。南信州の中心都市である飯田市には、市街地にありながら本物の樹に果実が実る「りんご並木」があり、市民協働のシンボルとしても知られている。

長野県は日本酒とワインの伝統をもち、青森県に次ぐリンゴ産地だ。南信州エリアでは、地域内で生産されたリンゴから、多様なスタイルのシードルが造られている。国内外のコンペティションで、これまでに数多くの受賞歴を誇る新鋭の醸造家たち。彼らは自社製品のみならず、リンゴ農園などからの委託醸造を手掛けている。



名勝 天龍峡谷



陣馬形山からの伊那谷展望



飯田市街地のりんご並木

Episode-0 マッチング

Episode-1 動画交換

Episode-2 キックオフ ミーティング

Episode-3 質問交換

◆ Episode-0 マッチング決定

2020年2月26日、飯田市内にGCCに参加する南信州の醸造家が集合。inCiderJapanの秀逸なコーディネートによる海外醸造所とのマッチングが発表された。>>> 右写真を参照

当初の計画では、海外醸造家5人が実際に来日し、シードルツーリズムのFAMトリップと、マッチング同士5つの醸造所に分かれてのコラボレーション醸造を予定していた。しかし、時を同じくして新型コロナウイルス感染症が世界中に拡大。海外渡航が不可能となる中、計画も暗礁に乗り上げてしまう。

2020年9月17日、ふたたび5人の醸造家が集まった。WEB会議システムでつないだinCiderJapanより伝えられたのは、海外の醸造家たちの変わらない想いだった。それは、今もなおGCCに大きな期待を持っていること。日本を訪れることを楽しみにしていること。その想いは海外5醸造所全てに共通していること。海外からの情熱に呼応し、ホスト側の醸造家らもプロジェクトの続行を決断。オンラインで可能な限り交流していくことを2020年度の目標に据えた。

◆ Episode-1 自己紹介動画を送り合う

ファーストコンタクトは、自己紹介動画の交換から始まった。学び合いからコラボレーション醸造に至るまでには、お互いを知り、信頼関係を築くことが欠かせない。短い動画の中でも、畑や設備を紹介したり、醸造所の沿革を解説したり…。おもいおもいに撮影された動画にはinCiderJapanにより字幕が付され、コミュニケーションをサポートした。

◆ Episode-2 キックオフミーティング

2020年10月23日、南信州シードルツーリズム推進事業の研究集会が開催された。GCCのキックオフミーティングを併催し、初めてプロジェクトの全貌を公開した。5人の醸造家みずからプレゼンターとなり、それぞれ海外醸造家のビデオメッセージを上映しながら、プロジェクトへの抱負を語った。

この地の醸造家たちと、地球の反対側で同じようにシードルを造る彼らとコラボレーションが始まる。スケールの大きいプロジェクトが、ここ南信州で始まることに、未来への希望やワクワク感で会場が包まれた。

◆ Episode-3 質問シートの活用

WEB会議システムを利用したコミュニケーションに先立ち、マッチング先へ向けて質問シートを送った。相手に投げかける各質問には、自らの回答も添えることをルールにした。例えば「どんなリンゴを使っているのか」という質問には、「私は生食用のふじリンゴを使っている」というように。これにより海外醸造家は、こちらの状況を認識したうえで回答ができ、お互いに情報が共有できる。醸造に係る専門的な質問だけでなく、貴国では普段どのようにシードルが楽しまれているか、その土地ならではのフードペアリングはあるか、などの質問も織り交ぜた。どの海外醸造家にも丁寧な回答をもらい、inCiderJapanに専門用語も厭わず翻訳された。この質問シートは、南信州シードルの発展にとって貴重な財産になった。



▲ Willie Smith's Cider Makers & ヴァンヴィ



▲ Aeblerov & マルカメ醸造所



▲ Blake's Hard Cider Co. & ファーム アンド サイダリー カネシゲ



▲ Zapiain & 喜久水酒造



▲ カモシカシードル醸造所 & Alde Sider

Episode-4 3-Way Meeting #1

Episode-5 メールや チャットで交流

Episode-6 3-Way Meeting #2

◆ **Episode-4 初めてのリモート対話ー3-Way Meeting #1ー**
2020年11月9日から1週間にわたり、1回目の3-Way Meeting（スリー・ウェイ・ミーティング）が行われた。海外の醸造家、南信州エリアの醸造家に、inCiderJapanがファシリテーターと逐次通訳をサポートする。5組とも醸造家同士の専門的な視点から、熱心なQ&Aが交わされる充実したミーティングとなった。海外醸造所はいずれも、生産量は圧倒的に南信州側を上回っており、その規模や増加率に驚くシーンは共通していた。一方、海外5か国のシードルの歴史や市場は長短様々であり、決して違いばかりが際立つわけではなかった。南信州側が共感する点も数多くあった。これまでの動画や質問シートの交換だけでは伝えきれなかった情報が盛んにやりとりされた。

1回目の3-Way Meeting のAgenda 5項目

- ①自己紹介 ②地域の案内 ③醸造所の概要
- ④自社製品について ⑤Q&A

◆ **Episode-5 メールやSNSでの日常的なコミュニケーション**
南半球のオーストラリアを除いて、折りしもシードルの仕込みシーズン。メールやSNS等を使って、醸造所の様子、醸造方法、リンゴの品種や酵母などの情報を交換し、日常的にコミュニケーションが続けられた。
一方で、オンライン交流の限界も実感を伴うものとなってきた。交流を重ねるほどに、お互いのシードルを味わうことすらできない状況がもどかしい。そもそもが、産地の魅力をシードルで表現する気概ある醸造家たちである。プロジェクトが進むにつれて、その意味を自問するのは当然といえた。
そこで改めてプロジェクトの目的を整理し、2020年度のゴールを再設定した。それは、2月に予定されている南信州シードルツーリズム推進事業報告会で、コラボレーション醸造のテーマを発表すること。シードルの具体的なレシピである必要はない。限られたオンラインの環境であっても、このマッチングだからこそ芽生えたものを抽象度高く表現する。2回目の3-Way Meetingは、その方向性を探ることに主眼を置くこととなった。

◆ **Episode-6 2度目のリモート対話ー3-Way Meeting #2ー**
2020年12月7日から、2回目の3-Way Meetingが行われた。今回のミーティングの核は、コラボレーション醸造のテーマにつながるヒントを探ること。共通する醸造の方法・哲学・課題認識だけでなく、いったんシードルから離れて、お互いが共感できる趣味や、地域の習慣や食文化などについても話をした。日本に来たら何がしてみたいか？といったツーリズムの話題は、ホスト側の個人的なオススメ情報も引き出し、よい潤滑油になった。2回目のミーティングの終盤には5組とも、コラボレーション醸造のテーマが輪郭を帯びはじめていた。そこで、しばらくの間は南信州エリア全体でテーマの情報は共有せず、それぞれのマッチングでじっくりと熟成させることにした。



▲ Willie Smith's, Thomas New
& ヲァンヴィ 竹村 剛



▲ Æblerov, Morten Sylvest-Noer
& マルカメ醸造所, 井口 寛, 北沢 毅



▲ カネシゲ, 櫻井 隼人, 古田 健詞
Blake's, Troy Deneen, Matt Wiles



▲ Zapiain, Ion Zapiain
喜久水酒造 後藤 高一、高田 亨



▲ Alde Sider, Olav Bleie
カモシカシードル醸造所 入倉 浩平

Episode-7 観光ニーズ調査

Episode-8 世界へ発信

Episode-9 テーマ発表

◆ Episode-7 観光ニーズ調査

2021年1月から海外5醸造所には、観光ニーズ調査に協力してもらった。2019年の南信州シードルツーリズム推進事業で実施した同調査と比較できるよう、全22の南信州エリアの地域資源に対する興味度を調査した。海外5醸造所の全てが「とても興味がある」と回答したのが右記の6つである。ここで興味深いのは「焼肉のまち」だ。焼肉や食肉文化は、ほとんどの3-Way Meetingで話題になっていた。南信州エリアの醸造家が生き生きと語る印象が、調査結果に影響したとも考察できる。

◆ Episode-8 CiderCon2021でGCC in 南信州を世界に発信

GCC in 南信州の情報は、inCiderJapanにより逐次世界へ発信されている。2020年11月には酒類専門ウェブマガジンSpirited（米）にも取り上げられた。
>>> [Global Cider Connect 2020 | Spirited Magazine \(spiritedbiz.com\)](https://spiritedbiz.com)
新型コロナウイルス流行の影響を受けてオンライン開催となったCiderCon2021では、日本のシードルをテーマとしたプログラムが組まれ、inCiderJapanのLee Reeve氏がゲストスピーカーに招聘された。この反響は大きく、翌日のプライベートミーティングでも多くの質問や取材を受けた。GCC in 南信州は、世界に共通する危機の渦中であって、希望を与える取組みとして強い期待が寄せられている。

◆ Episode-9 コラボレーションシードルのテーマ発表

2021年2月26日、飯田市内において2020年度南信州シードルツーリズム推進事業オンライン報告会の収録が行われた。
5人の醸造家はそれぞれ、海外醸造家から届いたメッセージ動画を紹介し、将来のコラボレーション醸造のテーマを発表した。これまでのコミュニケーションを振り返りながら、得られた学びや、新たな発見、さらなる興味などが醸造家から直接語られた。

興味度の高かった 南信州の地域資源

- ① ユネスコエコパーク 認定南アルプス
- ② “城下町”飯田の 寺社仏閣
- ③ 南信州の温泉
- ④ ご当地グルメ
- ⑤ 焼肉のまち飯田
- ⑥ ナガノシードル コレクション



▲ 2020年11月には酒類専門雑誌Spirited（米）にも掲載。

◇ VinVie & Willie Smith's Cider Makers ウィリースミス/豪



初夏のPet-Nat Cider

Willie Smith's Cider Makersは、かつてApple Isle と名を馳せたタスマニアにある。自社で約47haのりんご畑を経営し、約500kl/年のCiderサイダー※1を生産する。2018年に創業し、2020年に醸造を開始したVinVieが今のところ約7 kl/年であるのと比較するとスケールが桁違いだ。

それでもシードルはオーストラリア国内では、まだまだマイナーなお酒なのだという。

VinVieの醸造家 竹村剛氏とWillie Smith's Cider MakersのサイダーメーカーのThomas New氏は、偶然にもワイン醸造にルーツを持つ。シードルは気取らずにカジュアルに楽しむべきという考えや、サイダーメーカーもモノづくりを介してシードル文化を広げるべきであるという考え方も共通していた。ワイン造りの知識やアイデアは、オンラインミーティングという制約のなかでも、お互いの共感を生む助けになった。

そんな二人が紡ぎだしたコラボレーションシードルのテーマは「初夏のPet-Nat Cider」。ワインのように造り、ビールのように楽しむシードルだ。醸造にはペットナット※2と呼ばれる手法を選択する予定。一次発酵が終わる直前に瓶詰めすることで、低アルコールで、きめ細かく軽やかで心地よい泡と、果実感が活きたナチュラルな味わいを可能にするアイデア。

またThomas氏は大の親日派でもある。そんな彼が尊重したいと考えたのが、日本の四季。そこで「初夏」を表現しようということになった。1年中で最も多くの花が咲き、吹く風の気持ち良い季節を1本のサイダーで表現したい。と二人は計画している。

※1Cider/サイダー：英語でシードルのこと。

※2ペットナット：フランス語、Petillant Naturelペティアン・ナチュラル。

VinVie » <https://vinvie.jp/> Willie Smith's » <http://www.williesmiths.com.au>

◇ マルカメ醸造所 & Æblerov エイブローホー／デンマーク



技術交流

Æblerovは、コペンハーゲンに醸造所を構える。醸造家Morten氏の造りを一言で表すなら、自然にゆだねること。収穫したリンゴは洗浄せずに、そのまま砕いて搾汁する。酸化防止剤を使わないだけでなく、補糖もせず、培養酵母も添加せず、リンゴの表面に付いている野生酵母で発酵を行う。ナチュラルな造りによる複雑な味わいをもつ彼のシードルは、デンマークの高級レストランからも引き合いがあり、順調に生産量を伸ばしている。彼はフードペアリングにも関心が高く、コラボレーションサイダーの経験も豊富だ。

松川町で四代続く果樹園の新たな展開として2019年に誕生したマルカメ醸造所。若手農業後継者としても期待される井口寛氏と北沢毅氏の兄弟は、GCCに参加する国内醸造所の中で最も若手だ。彼らが目指すのは、果樹園で採れる新鮮なリンゴの瑞々しさが伝わるシードル。そのために、自ら栽培したリンゴは、当然ながらひとつひとつ手で収穫し、丁寧に洗い、さらに傷んだ部分はカットして、徹底的にコントロールした醸造を行う。

対照的とも思えるふたつの醸造所であるが、コミュニケーションを通じて「技術交流」をテーマに据えた。デンマークも日本と同じように、長いリンゴ栽培の歴史をもちながらも、シードル産業は始まったばかりだ。お互いの違いを受け入れる柔軟さと、新たな技術を取り入れる応用力から、新しいシードルを生み出すことができると考えている。マルカメ醸造所では、早速今シーズンから、交流の中で得た知識をもとに、少量だが試験的に新たなトライをしている。日本に来たときには、色々な技術を教えることにMorten氏は意欲を見せ、マルカメ・ブラザーズは文化的な交流もできることを楽しみにしている。

マルカメ醸造所≫<https://www.marukamecidery.com/> Æblerov≫<https://www.aeblerov.com/>

◇ ファーム アンド サイダリー カネシゲ & Blake's Hard Cider ブレークス／米



6,000Miles

Blake's Hard Ciderは、アメリカ合衆国ミシガン州にあるサイダリーだ。その生産量は5,000kℓをゆうに超え、さらに増加傾向にある。Troy氏とMatt氏は、偶然にもカネシゲ農園の二人とも年齢が近く、ノリの合うコンビとなった。

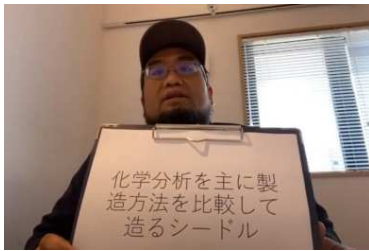
カネシゲ農園では、1.5haを栽培するリンゴをはじめとして、桃、梨、市田柿と様々なフルーツを生産している。2016年に創業したファーム&サイダリーカネシゲでシードル醸造を担当するのは櫻井隼人氏、これから展開する予定のクラフトビール事業を中心的に担うのが古田健詞氏だ。

彼らの共通点は、フレーバードスタイル。リンゴを原料とするシードルをベースにしながら、様々なフルーツやスパイスなどを使う。単に味わいの複雑さや多様さを狙うだけでなく、飲み手が味わうシーンまでも提案する点も共通していた。リンゴ以外の素材のアイデアが、これほどまでに多く交わされたマッチングは他にない。しかしオンラインである以上、レシピが生み出す味わいは、お互いに想像することしかできない。やはり実際に会って、造りを共にし、その中で交わされる会話や共感こそが、一番したいことだと改めて感じさせられた。

そんなサイダリー同士に生まれたテーマは、お互いを隔てる距離「6,000Miles」だ。農場経営や生産量の規模には大きな開きがあり、両国のアルコール市場や酒文化にも違いがある。それでも、リンゴを共通項に、自由な発想で楽しめば、距離も言葉の壁も超越した1本のシードルができると信じている。自由に、ローカルからグローバル社会に挑戦していくことをこのテーマに重ねている。

カネシゲ農園≫<https://www.kaneshige.jp/> Blake's≫<https://www.blakeshardcider.com/>

◇ カモシカシードル醸造所 & Alde Sider アルデ／ノルウェー



化学分析を主に製造方法を比較して造るシードル

北極圏に近いノルウェー・ハルダンゲルにAlde Siderはある。フィヨルドを臨む果樹園で採れるリンゴからシードルが造られている。醸造家Olav氏によれば、このエリアに100軒程ある農園のうち、商業的な醸造を行うのは25軒ほどという。家業を継ぐため2009年に戻った彼が、シードルの醸造販売を本格化したのは2015年からだ。そこから着実に顧客を増やし、事業を拡大している。

伊那市に2016年に創業したカモシカシードル醸造所は、これまで数々の受賞歴を誇り、高品質なシードル造りで知られる。醸造家の入倉浩平氏は、地域の農家が生産する生食用品種を使用しつつ、自社畑では酸味や香りの高い醸造用リンゴを栽培している。

3-Wayミーティングでは、お互いにスマートフォン片手に醸造所ツアーを行い、選択する手法や設備など、専門的な情報を活発に交換した。結果、二人のシードルに向き合う姿勢には、類似点が多いことがわかった。共通認識を持ち、共感しあえる関係は恵まれていると言える一方で、似すぎていることはかえって、コラボレーションシードルを造る際には難しさにもなる。

そんな二人は「化学分析を主に製造方法を比較して造るシードル」をテーマに決めた。発酵前の果汁の分析から、醸造過程の様々な数値や指標を共有し合っていく。サイエンティスト同士の一貫したアプローチが、両社だからこそその表現につながっていく。今後もさらに深く交流を重ね、二人にしかできないコラボレーションシードルを見つけていくこととした。彼らの分析するデータや、活用のための意見交換、それ自体が南信州シードルのさらなる品質向上につながるだろう。

カモシカシードル醸造所 ≫ <https://kamoshikacidre.jp/> アルデ ≫ <http://www.aldesider.no/>

◇ 喜久水酒造 & Zapiain サピアイン／スペイン



肉料理に合うシードル

美食のまちで知られるスペイン・バスク地方では、古くからリンゴを栽培して、シドラ※1を醸造する複合的農業が営まれている。Zapiain は16世紀から続く家族経営の醸造所である。三代前から醸造事業に特化し、その規模を拡大してきた。GCCへの参加を決めたIon Zapiain氏も、日本への輸出を成し遂げるなど、新しい取組に積極果敢だ。

喜久水酒造は、南信州下伊那唯一の日本酒蔵である。シードル事業を本格化させたのは2016年ながら、南信州シードルの礎というべき存在だ。契約農家が育てた複数の品種を使用し、多彩な醸造法を使い分け、飲み手に届けている。その全てのシードルの醸造を担うのが、高田亨氏だ。早速、Zapiainの製品を取り寄せたが、自社のシードルの違いを突き付けられることとなった。伝統産地であるバスク地方では醸造用品種の使用が主流であり、長い歴史に裏打ちされた独特の味わいが確立されているからだ。それでも3-Wayミーティングでは、地域をけん引する醸造所同士、リンゴ栽培から品質管理まで、活発に情報が交わされた。

両者のコラボレーションのテーマは「肉料理に合うシードル」。3-Wayミーティング中の、何気ない会話から、二人の共通点がテーマにつながった。高田氏の日課は、酒に合うつまみを料理すること。Ion氏もチョッチ※2の季節には、醸造所に併設のシンドレリア※3で腕を振るう。Ion氏がピンチョスの楽しむバルの巡り方を伝授すれば、高田氏は飯田の焼肉文化を紹介する。そんなやりとりから、フードペアリングがテーマとなったのだ。コラボレーション醸造は、お互いの知識や技術の融合だけではなく、バックボーンにある食文化を題材にすることもできる。そんな可能性を見出したユニークなテーマは、南信州に暮らす人々が待望のシードルにつながっていくのかもしれない。

※1シドラ：スペイン語でシードル。バスク語ではサガルドア。

※2チョッチ：樽鏡面のコック（Txotx）を開き、グラスにシードルを注ぐときの掛け声。

※3シンドレリア：醸造所併設、又はシドラを提供する食堂のこと。バスク語ではサガルドテギア。

喜久水酒造 ≫ <https://kikusuisake.co.jp/> Zapiain ≫ <https://zapiain.eus/>

GCCがもたらすシナジーと 2020年度プロジェクトの成果

Global Cider Connectは、国内外に様々な相乗効果をもたらすプロジェクトだ。グローバルな視点では、伝統産地と新興産地間問わず、シードル市場の活性化につながる。海外の醸造所にとっては、マッチング先の国の市場に、自身のブランドを周知するチャンスとなる。シードル産地が、世界中のリンゴ産地に点在するなかにおいて、リンゴとシードルを共通点とする交流は、貴重な学びの機会となる。品質や商品開発力の向上に波及していくのだ。GCC in 南信州の2020年度プロジェクトは、オンラインのみに手段が限られたものの、南信州シードルのブランディングとシードルツーリズムの推進において次の成果が得られた。

1 “旅マエ”に知り合うことの大切さ

オンラインの交流を経験したからこそ、渡航前に知り合うことの大切さを知ることができた。醸造家同士がお互いを知り、学び合い、コラボレーション醸造に至るまでには、当然、ボトルネックもある。GCCには真剣さだけでなく、ワクワクとリラックスした交流が何より大切だ。オンラインで解決すべき行程、リアルでしかなし得ない行程を整理して、プロセス設計を改良する余地がある。

2 受け入れ側の“南信州らしさ”への気づき

GCCの遂行により、南信州シードルに対する受け入れ側の自己理解が進んだことは、地域ブランド構築に向けて大きな成果だ。南信州エリアには様々なルーツをもつ醸造所が集積している。それは、ワイン、日本酒、クラフトビール、農業と幅広い。松川町を中心に盛んな委託醸造シードルも、狭義にはコラボレーション醸造といえ、経験に富む醸造家がいるのも特徴だ。海外の醸造家や国際的なメディアには、日本のリンゴからどのようなシードルが造られるのかが注目され、期待が高い。今回マッチングした海外醸造所は、伝統産地ばかりでなく、生食用リンゴからシードルを造る新興産地からも参加している。日本は生食用品種しか持たない“シードル後進国”と必要以上に謙遜するのは、彼らの期待に対して失礼なことなのかもしれない。日本のリンゴに改めてプライドをもち、南信州らしいシードル造りへの探求は、まだまだ始まったばかりだ。

3 シードルツーリズムの重要性

新型コロナウイルス感染症の流行から、WEB会議システムなどオンラインツールの活用は日常的になった。だからこそ、時間をかけて出かけていき、リアルな空間を共にし、語らうことがいかに貴重か、その価値を再認識した人は多いだろう。リンゴを原料とする酒であるシードルは、色、香り、味わい、しゅわしゅわとした発泡やテクスチャーまで、五感をフル活用して愉しむものだ。シードルそのものだけでなく、フードペアリングであったり、醸される環境であったり、リンゴを育てる気候や自然であったり、地域の文化にもつながっている。新型感染症が終息し、来日を心待ちにしている海外醸造家たち。シードルツーリズムのステークホルダーにとっても、彼らの存在は何よりの励みだ。リンゴやシードルにゆかりある来訪者を産地に暮らす人々が安心して迎えられよう、引き続きシードルツーリズムの推進が重要である。シードルツーリズムとGCC in 南信州は今後も続いていく。



Global Cider Connect in 南信州 -2021- To Be Continued

