

# 「幻のマッコリ」日本に初上陸

韓国国内でも産地ではか  
飲めず、幻のマッコリ  
と書かれる済州島の生  
マッコリが日本に初上陸  
した。加熱処理した酒精  
製品と異なる。島外不  
出とされ、韓国本土で  
もなかなか飲めないが、  
「うまいマッコリを日本  
でも」という26歳の情熱  
が実現させた。

マッコリは、米や小麦  
を主原料に発酵させて造  
るアルコール度数6〜8  
度の白濁した伝統醸造  
酒。韓流ブームに乗って  
日本でも需要が増えた。  
韓国関税庁のまとめで  
は、対日輸出量は、04年  
の2069トンから08年に  
は4890トンに伸びた。  
東京都内のマッコリ専  
門店によると、日本で流  
通するのは、韓国本土や  
日本で製造された約80  
種。多くは賞味期限が半  
年以上の加熱処理された

## 起業26歳 済州島の醸造元口説き



済州島でたじ飲めるよりの  
マッコリを仕込む  
中條さんの提供

銘柄だ。自然発酵が続く  
生マッコリは味が変化し  
やすく、賞味期限も短い  
ため流通量はわずかだ。

輸入にこぎつけたのは、  
昨年、都内で酒類卸  
小売業を始めた中條朝  
さん。大学時代、アジア  
を一人旅した際、済州島  
のマッコリに出会った。  
第一印象は「辛い」。中  
條さんによると、済州島  
産は、世界遺産・漢拿山  
の地下水で仕込み、生き

た酵母が生み出す炭酸と  
相まって「とろみ」が「中  
條さん」に「産地直物は一  
線を画す。

開国後、と起業し、今年  
2月に済州島の生マッコ  
リをほぼ独占生産する済  
州合同醸造の高相候社長  
を訪問。日本からの商談  
は「管理が難しく、韓国  
本土にも送ったことがな  
い」と断ってきたが、中  
條さんは冷蔵コンテナの  
利用など鮮度を保つ輸送  
方法を提案。4カ月間に  
3度、島を訪ねて口説き  
落とした。

今月末、都内の約20店  
舗で本格的に取り扱いが  
始まり、将来は関西でも  
販売する計画だ。中條さ  
んは「済州島の文化の豊  
かさを知ってもらえれ  
ば」と意気込む。問い合わせは「かめに商事」(0  
42・410・143  
8)。  
【松井 慶】