

# moto-i



## Blake Richardson (以下ブレイク氏) 基本プロフィール

アメリカ・ミネソタ州ミネアポリス市出身、現在 47 歳。1995 年にミネソタ大学ツインシティー校を卒業後、翌年 1996 年より日本の専門学校にあたる Siebel Institute of Technology にて醸造学を 2 年間学ぶ。さらに 2006 年から 2008 年まで、日本酒の伝道師ともいわれる John Gauntner 氏がディレクターを務める Sake education Council にて日本酒専門コースを修了。2008 年より、アメリカで 2 番目に古い酒蔵となる「**moto-i Sake Brewery**」を立ち上げ、会社経営と酒造りを兼任しながら現在に至る。

その他、アメリカ初となる酒蔵と飲食店が併設した「moto-i Ramen and Sake House」の経営や、ビール製造所、バーなど数多くの事業を手掛けている。2012 年には自社精米機を導入。酒造りに必要となる設備投資にも積極的で、生酒を提供する強みを生かし、これまでに日本に何度か訪れ、全国各地の計 30 蔵以上を訪問している。しかしながら、日本の酒蔵で実際に働いた経験はなく、今回の渡辺酒造店でのインターンが初の試みとなる。

## ～ブレイク氏への 5 つの質問～

**Q.1 どうしてアメリカで日本酒を作ろうと思ったのですか？**

**また、どうやって様々な事業を立ち上げたのですか？**

A. 1999 年に The Herkimer (ビールの醸造所とバー) をオープンしてからしばらくして、私はある日本食レストランを紹介されました。そのレストランは Fuji-ya といい、私たちのパブの近くにありました。私は、日本酒について全くの初心者状態で、そのレストランに行きました。そのレストランのバーテンダーとたまたま知り合いだったので、私は彼に「どうしたらいいのか全く分からないから、代わりに注文してくれる？」と頼みました。すると、彼は初めに、グラスに宮坂酒造の真澄純米吟醸を注いだのでした。日本酒を飲んだことがなかった私は、その味にとっても驚きました。

この初めての日本酒の経験は、今後しばらく私を悩ませました。「アメリカのどこに、日本酒専門のパブはあるのか？」と、私はずっと探し続けました。しかし、結局見つかりませんでした。

そこで私は、ひらめいたのです。アメリカで初めての日本酒パブを自分でオープンしよう！！これはとてもいいアイデアだと思ったのが、始まりです。

## **Q.2 日本酒でビジネスを立ち上げる際に、影響を受けた人物はいますか？**

A. 日本酒パブをオープンしよう！と決めてから、私は John Gauntner 氏に出会いました。私は彼の講義をとり、日本酒文化について多くを学びました。彼は、どうやって酒を造るのかは教えることができないと言いましたが、彼は酒造りに携わる人々について、歴史について、そして日本における日本酒の重要性について私にたくさん教えてくれました。こうした学びが、私を「sake journey (酒の旅)」にいざなうことになったのです。

私は、それから多くの酒蔵を訪問し、それぞれの酒造りを見るのが重要であると考えました。たとえば、お米の洗い方ひとつを取っても、それぞれの酒蔵が各々のやり方があります。

私が訪れた酒蔵の中でもよく覚えているのは、藤岡酒造です。私が訪問していた時、彼らはずっと熱心に米を洗い続けていました。膨大なデータはすべてホワイトボードに書かれていました。おそらく 1 回に 10kg ずつ洗っていたと思います。私はこのデータが非常に精密だと思い、必死でメモをとりました。

他に、私がよく覚えているのは齋彌酒造です。酒造りについて話を聞く中で、彼らのこだわりを目の当たりすることとなりました。特に驚いたのは、彼らの酒がすべて原酒であることや、醪タンクを混ぜないことでした。

私は数年間、酒蔵をめぐり、興味深くユニークな日本酒の文化に多く出会いました。これらがすべて、日本酒を学ぶ過程の一部でした。

## **Q.3 酒造りの事業を始めて、何か苦勞したことはありますか？**

最も苦勞したことは、精米された米を探すことでした。幸いなことに、最初の数年間は SakeOne(アメリカでもっとも歴史のある酒蔵。1992 年創業)に支援してもらいました。しかし、彼らの米の余剰がなくなりの供給も受けられなくなりました。最終的に、私たちは精米機を探し出し、購入したのです。

## **Q.4 2008 年に「moto-i Sake Brewery」を立ち上げて、自分自身で「これだけはどこにも負けない！」という誇りはありますか？**

それは、いつか実現したい夢です！まだまだ、学んで経験しなければならぬと思っています。すべては試行錯誤の繰り返しだと思います。

## **Q.5 渡辺酒造店での酒造りで、特に学びたいことは何ですか？**

moto-i では、生酒しか提供していないので、長期間お酒をどのように管理するのか、炭素ろ過、殺菌方法、火入れについて学びたいと考えています。

数年前、Hiroshi Konno 氏に会いました。それはとても貴重な経験でした。私は彼と話す中でいろいろなことを学びましたが、時間がたった今、酒造りの過程について質問したいことが多くあります。