

清酒中央会「新酒公開きき酒会」盛況

日本酒造組合中央会は「令和6酒造年度全国新酒鑑評会 公開きき酒会」を12日、東京・池袋サンシャインシティ文化センターで開いた。

一般チケット税込み5000円、学生チケット同2000円の参加料で、「チケット」も完売し1221名が来場、日本酒ファンだけでなく、大学生や訪日外国人なども多かった（事務局）。

小西新右衛門中央会副会長は、「公開きき酒会」は、日本酒のプロフェッショナルにとっては、その年の金賞酒や入賞酒のことを確認

する場でもある。

一般の来場者は入賞した日本酒がどんなものかや、地域の違いを知る事ができる機会。毎年参加する事で日本酒がどう変わっているのか、時代の変化や技術の進化、米の違いを含めた酒蔵のチャレンジの方向性を知る事ができる。

毎年開催する事に意義がある取り組みでもある。今後は、海外や若い世代に向けてもこのような背景をもっと知ってもらうようにアピールしていきたい」などとコメントした。

「公開きき酒会」には、吟醸酒の原酒約400点が地域別に展示され（写真左上）、来場者はセルフサービス形式で自由にテイasting。外国人や20〜30代の入場者も多かった。



会場からの声として、英国からの女性は「元々日本酒は好きで飲んでいた。比較的方法

など知ることができ、これだけの種類の素晴らしい吟醸酒を味わえることができうれしい」。また埼玉の20代男性からは「今回が初参加。入賞酒をきき比べできるイベントだけあって、特別感があってよかった」。

東京の20代女性からは「新潟や山形などは多様性がありつつも地域の特徴やコンセプトが同じ方向を向いていてわかりやすく、長野な

1200名超来場、チケット完売

ど特徴がありつつも多様性に比重が高くバリエーション豊かな地域もある」など、



酒への理解が広がっている様子が伺えた。そのほかに「ユネスコ無形文化遺産登録の年の受賞酒と聞いてプレミアム感がありうれしい」など、今年ならではのコメントも聞かれた。また会場内で人気を集めていたのは、きき酒の楽しみ方をレクチャーする「はじめてのきき酒コーナー」4つのタイプか



ら自分好みの味と香りを探しだす体験や、鑑評会で専門家が実際にやっている味や香りを評価するシートを活用した比較体験にも多くが参加した。リトアニアから来たという男性は「日本酒は大好きで普段から勉強している。今回は赤ワインのテイastingの感覚できき酒をやってみたが、日本酒は表現が複雑で難しいところが魅力だ」とコメント。20代女性

は、「これまで居酒屋で飲むだけで日本酒のタイプ別の違いなどを意識したことがなかったのが、今後の楽しみ方の幅が広がった」など、新しい楽しみ方を知ることになった。

また、ビル内別会場でも



ネスコ世界無形文化遺産に登録された「伝統的造り」をテーマとした一般向けセミナーも6講座実施された（受講料1500〜2000円）。

「伝統的造り」を支える麹菌の今と未来（織田健酒類総合研究所主任研究員）

「日本酒の歴史（みりんの調理効果（川崎寛也味の

料理の決め手は、おいしいしょうゆ。

超特選しょうゆ

本膳

と『酒菜』と『江戸の呑みだおれ文化』（飯野亮一食文化史研究家、海原大「江戸前芝浜」主人、町田成一月刊dancycu元編集長）の内容で、麹菌の性質、和菓子との相性（同左下）、酒造りの歴史、若手蔵元と日本舞踊家の対談など、幅広い視点から日本酒の興行きを学ぶ機会となった。

セミナー参加者からは「普段聞けない話で勉強になった」「日本舞踊も伝統的な型があるように酒造りにも共通するものを感じた」「和菓子と日本酒の相性が良すぎて驚いた」など様々な感想が寄せられた（事務局）。

また、会場内では「伝統的造り」の紹介展示をはじめ、日本酒グッズコーナーや、酒瓶などのリサイクルの仕組みを学べる啓発コーナーも併設。

ほかにも、酒類総合研究所の職員が常駐し、研究成果や酒造技術について来場者にわかりやすく解説する「酒類総合研究所紹介コーナー」も設けられた。酒造りを支える技術や裏側も学べるパネル展示も行われ、関心を集めていた。

（まとめ 松丸浩二）