

真澄蔵元 宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町 1 - 16

専務取締役 **宮坂直孝**

：0266 - 52 - 6161 Fax：0266 - 53 - 4477

E - mail：naotaka-miyasaka@masumi.co.jp

日本酒を世界酒に！

かん

ハワイ在住の日本酒ファン「国際酒会」の面々が大真面目な品評会「全米日本酒歓評会」を始めて6年目。今年も8月から9月にかけて、ホノルル・サンフランシスコ・ニューヨークで出品酒の一般公開イベント「JOY of SAKE」が実施されました。そのダイジェストをちょっとご紹介すると・・・

75ドルという高額な入場料にもかかわらず、三会場とも約1,000名以上が来場。全米各地やカナダ、中にはヨーロッパから駆けつけたレストラン関係者もいて会場はアツという間にすし詰め状態となりました。

中央に並べられた机で230アイテムの出品酒をきき酒、壁際には地元の人気レストランブースを連ねて洒落たオードブルを提供するというスタイルは、堅苦しい日本の品評会とは大違い。

次々に発せられる質問、メモを取りながらきき酒する人の多さ、酒蔵見学や酒造り体験のリクエスト、会場の照明が落とされてもきき酒を続ける人々など、もっと深く日本酒を知りたいという熱意がひしひしと伝わってくるイベントでした。

ハッピーを纏って会場をうろついていると、「夢殿が素晴らしかった！」「純米吟醸あらばしりを一年中飲みたい」「いつも奥伝寒造りをお爛で楽しんでいる」「酒蔵を見学できないか」など次々と声がかかり、カタコトの英語とボディーランゲージで悪戦苦闘。なお当社の出品酒では大吟醸3品が大人気。各720ml×3本の試飲酒が瞬時に空になり、いつの間にか空壇まで持ち去られてしまいました。

SFCでもNYでも、わざわざハワイから駆けつけた「国際酒会」の方々や現地の人気レストランのオーナー達が、ボランティアで会場設営・受け付け・酒注ぎ・といった雑用をニコニコしながらやってくれました。ありがたくて目頭が熱くなりました。

食生活の激変、若者のアルコール離れ、津波のように押し寄せるワインや焼酎ブーム、酒販流通の様変わりなど様々な要因が重なって、このところ国内市場では青菜に塩の日本酒ですが、海外の状況はまったく逆。輸出量は年率120～130%の成長がもう5年は続いています。11月24日の例会では、「日本酒を世界酒に！」という野望を掲げて世界を飛び回る真澄の七転八倒ぶりをたっぷりお話しさせていただきます。どうぞ奮ってご参加ください。