

## 日本産ウイスキー

実施日：平成30年11月1日～10日 於：カナダ（トロント、ウインザー）、米国（ナッシュビル、ワシントンDC）

### ■ 派遣専門家



久内 一 本坊酒造株式会社  
取締役甲信事業部長

1983年に山梨大学工学部発酵生産科を卒業後、同年本坊酒造株式会社に入社。ワイン醸造長等を経て、現在はウイスキー＆ワイン部門の取締役を務める。スコッチ、アメリカン、カナディアン、アイリッシュと並んで世界5大ウイスキーと言われている日本ウイスキー。同社では1949年からウイスキー造りを開始。現在、2つの蒸留所と3つの熟成所を所有し、多様な種類の原酒を造り分けている。また同社はこれまでに「World Whiskies Awards 2013」で世界最高賞、「Icons of Whisky 2017」で世界最優秀賞（Craft Producer of the Year）を受賞。

### ■ 事業概要

#### ● カナダ



総領事公邸での講演



Essex Golf & Country Clubでの講演

#### ● 米国



Pennington Distilling視察



在米大日本文化広報センターでの講演



Nelson's Green Brier Distillery視察



笹川財団での試飲

### ■ 実施結果

本坊酒造の久内一さんが北米を訪れ、日本産ウイスキーの魅力を紹介しました。近年、日本産ウイスキーは、国内消費が増加するとともに、その高い品質が海外でも高く評価されています。久内さんは、日本産ウイスキーの独特な味わいについて、それを育む日本独特の気候・風土、豊富で良質な水、地域性を含む文化的要素も交えながら解説しました。カナダと米国はいずれも有名なウイスキー産地であり、ウイスキー好きが多いだけに、日本産ウイスキーが今後浸透する余地は大いにあります。今回の事業では、講演の後、参加者には本坊酒造が所有する複数の蒸留所・熟成所のウイスキーを飲み比べてもらい、環境の違いがウイスキーの香りや味わいに変化を与えるかを試飲をとおして実感してもらいました。テネシー・ウイスキーの本場ナッシュビルでは久内さんは現地の蒸留所を視察し、生産者と酒造技術についての意見を交わし、将来的な交流や協働に向けたネットワーキングにも繋がりました。