

## 日本酒を通じた日本文化の発信活動について

平成27年2月

酒サムライ事務局 IWC 部門 入江啓祐  
(日本酒造組合中央会内日本酒造青年協議会)

日本酒の業界団体活動の一部として45歳以下の若手経営者が運営する部会により行われている「酒サムライ」活動は、2015年で10年目を迎える、世界に向けて日本酒と日本文化の素晴らしさを伝えていく活動です。



海外、国内で日本酒文化の普及・発信に努めている方々を毎年京都に5-8名ほどをお招きし、「酒サムライ」の任をお受け頂いた上で一層の力添えをお願いしています。

(写真は2014年10月の叙任式の模様。於：京都下賀茂神社舞殿)

また、世界で流通しているワインマーケットで日本酒が正しく評価され、理解や地位を高めるために、世界最大級で13000銘柄を一堂に集めて行われるロンドンのワイン審査会「インターナショナルワインチャレンジ(IWC)」と酒サムライが協力し、日本酒部門が2007年から設けられました。昨年は725銘柄を13カ国40人のエキスパートが審査しました。

このIWCで上位に入賞した日本酒は、外国人・専門家の舌を納得させた味として認められ、現在世界中の日本大使館、総領事館等の在外公館で使われております。

更には日本酒を通じた文化的意義や効用、海外で得ている日本酒事情やインバウンド観光への波及効果などをご紹介、ご理解いただくために、海外に赴任される前の在外公館長の研修の機会も設けて頂いております。

こうした活動の一環に外務省の「日本ブランド発信事業」の機会を頂いて、2011年から毎年数か所の在外公館にお邪魔し、夫々の国の方々に日本酒、そして日本酒を取り巻く食文化、器や和紙などの伝統工芸、伝統産業、日本の地方の魅力などをお伝えする活動を行っております。

対象としては食の専門家やワイン輸入関係者などを集めた専門的なテイスティング

グセッションと一般関係者を含む日本酒紹介を中心にしたセミナーを行っています。

2014年11月にはペルー、ジャマイカ、アゼルバイジャン、ウズベキスタンで2社の蔵元とともに日本酒セミナーを行いました。

リマ(ペルー)とキングストン(ジャマイカ)には、群馬県で「水芭蕉」というお酒を醸す永井酒造、バクー(アゼルバイジャン)とタシケント(ウズベキスタン)には、京都・伏見で最も古く、にごり酒を最初に発売した「月の桂」増田徳兵衛商店の代表に、2000年以上の製造の歴史を持つ日本酒の幅広さ、奥深さをご説明頂きました。



バクーでの専門家向けテイスティング



リマでの日本酒セミナー

ニューヨーク、ロンドン、シンガポール、香港といった先進地域では、既に数百銘柄の様々なタイプの日本酒が流通し、和食の人気とともに輸出量は10年間で3倍近い伸びを示してはいます。しかしまだ接点の少ない地域では、日本酒は、“sake”という名前は知っていても、「沸騰させるくらい熱くして飲む」、「特別な容器が必要」、「アルコール度数が非常に高い」といったステレオタイプな誤解も多くみられます。

正しい知識と情報が伝わることで、より日本酒ファン、和食ファンを増やすことにつながり、加えて現地の食と日本酒の相性の良さを体験から納得してもらうことからまた新しい日本酒の可能性を広げることが出来るのです。

日本人の食文化の中心にある「お米」と、世界でも有数の優れた「水」を用いて、西洋での理論が発見される遥か前から醸造・発酵を智慧として受け継いできた日本の技術の結晶ともいえる日本酒を深く知って頂くことで、今後も日本への興味、理解、親近感が高まり、ひいては日本酒の輸出拡大、訪日観光の拡大を通じた地域活性化の一助になればと願っています。

酒サムライホームページ <http://www.sakesamurai.jp/>