

日本醸造協会誌

JOURNAL OF THE BREWING SOCIETY OF JAPAN

NIPPON JŌZŌKYŌKAI SHI

9
2015

解説

日本酒で紡ぐ、世界の食卓

18世紀までに創業した清酒・焼酎蔵元 296社の創業年順リストとその分析

PCR法を用いた清酒酵母と独自の酵母の簡易識別

岡山県における酒造用原料米の品質調査への取り組み

国産赤ワイン製造における市販乳酸菌スターターを用いたマロラクティック発酵試験

味噌の持つ高血圧抑制物質について

抜粋要旨 中国醸造雑誌「醸酒科技」

研究

掲載論文は原著論文である

酒造好適米と良食味米を掛米として用いた清酒の呈味評価

VOL 110

公益財団法人 日本醸造協会・日本醸造学会
Brewing Society of Japan
2-6-30, Takinogawa, Kita-ku, Tokyo 114-0023, JAPAN

<http://www.jozo.or.jp>

<巻頭随想>

日本酒で紡ぐ、世界の食卓

株式会社彩食美 代表取締役

手島 麻記子

「ウーノ、ドゥーエ、トレー」の掛け声と共に、照りつける7月の太陽に祝福され、「Sake on the Table」と「Peace Kitchen」（古田秘馬代表・「和食を通じて、平和を作る」をコンセプトに、和食の魅力を世界に発信する民間プロジェクト）による、ミラノ万博のサテライトイベント「ミラノ Sake Week」の鏡開きが行われた。

「Sake on the Table」は、日本酒のあるライフスタイルを創造し、日本酒をはじめ、日本の食文化の発展に貢献することを目的とした民間プロジェクトである。プロジェクト代表を務める私は、日本酒6蔵元、エクスポーター、わさびメーカーの計8社の皆と共に、7月11日の政府ジャパンディをはさんだ、7月8日から14日までの一週間、「日本酒で紡ぐ、世界の食卓」をテーマに、ミラノ中心部のドゥオモから地下鉄で10分ほどの所に位置する、17世紀の建物を利用したコミュニティスペース、カッシーナ・クッカーニヤにて、日本酒のイタリアローカライズへ向けて様々な取り組みを実施した。

日本酒とイタリア料理の食べ合わせを楽しむベアリングセミナーをはじめ、夕食前のひと時を楽しむイタリア人のライフスタイルに欠かせない、アペリティーボの時間における、日本酒とイタリア食材を使ったおつまみ（サラミやチーズはもちろん、サーモンとフルーツのサラダ、クスクスのサラダなど）のセット販売や、わさびと旬のフルーツの桃を使ったオリジナル日本酒カクテル＜SABINI＞の提案、おちょこを片手に日本酒の多様な味わいを試しながら、気に入った日本酒の蔵元当主から直接話を聞く、蔵元めぐり、等々。

冒頭に記した鏡開きでは、現地イタリア人たちからの提案で、樽のなかには、たくさんの氷とともに、現地チーフパティンダーのレシピによるオリジナル日本酒カクテル＜Taru＞を入れた。りんごとレモンジュースに、特別なハーブの実で香り付けをした＜Taru＞は、ベースにした純米酒の風味もきちっと残し、鏡開きという日本固有のセレモニーの実際を、ひと目みようとして、外気温35度を上回るなか集まったたくさんの来場者たちの乾いた喉を、大いに潤した。

酒樽に冷えた日本酒カクテルが入った、屋外での＜真夏の鏡開き＞は、日差しを浴びながらの飲食を好むイタリア人のライフスタイルには、とてもしっくりとくるものだったようで、大歓迎された。イタリア流夏の日本酒の楽しみ方、誕生の瞬間だ。

さらに、セミナーのなかで紹介した、日本流のお酒の酌み交わり方「差しつ、差されつ」については、お互いを思いやりながら飲むこと、様々なことに感謝をしながら飲むから、頭を軽く下げて、盃に入ったお酒をおし頂くことなどの説明とデモンストレーションに、会場から、大きなよめきと拍手が沸き起こった。私たちの先人が脈々と伝えてきた、目に見えないものと心を通わせながらつくってきた日本酒の様々な価値のひとつを理解してもらえたようで、大変うれしかった。

日本酒のイタリアローカライズとは、私たちとは異なったライフスタイルのなかに、日本酒の居場所を見つけ出し、あるいは創出し、イタリア人たちの暮らしをさらに楽しく、豊かにすることではないだろうか。ワインは、暮らしを華やかにするお酒として、私たち日本人に受け入れられた。日本酒は、相手を思いやり、様々なことへの感謝の気持ちと呼び起こす、そんなお酒として世界各国の食卓に迎えられる日が、もうすぐそこに来ていることを感じた、ミラノの熱く、暑い一週間だった。