

特集
レポート

日本酒フェア 2014

ファン殺到！世界に羽ばたく國酒・日本酒の魅力に酔う



第8回「全国日本酒フェア」の様様



日本酒業界渾身のビッグイベント「日本酒フェア 2014」(日本酒造組合中央会主催)が6月21日、東京池袋のサンシャインシティで開催されました。年に一度の日本酒の祭典として各界の注目を集める同フェアも今年で8回目。会場には今回も一般の日本酒ファンや流通・料飲店関係者らが殺到し、世界に羽ばたく國酒「日本酒」の魅力に酔いしれました。



「公開きき酒会」の様様



初の土曜日開催で来場者も大幅増。世代・国境を越えたイベント風景



日本酒イメージ・キャラクターのおちょくん(右端)とミス日本酒の森田真衣さん(左端)をまじえてオープニングのテープカット。法被姿は左から、佐藤清酒技術委員長、酒類総合研究所の木崎理事長、篠原会長、佐浦需要開発委員長。



日本酒造組合中央会

「日本酒フェア」は、全国新酒鑑評会の入賞酒を網羅した「公開き酒会」((独)酒類総合研究所後援。会場は同文化会館 4 F)と、各県の酒造組合等がブースを構えて自慢の地酒の試飲サービス・販売を行う「全国日本酒フェア」(会場はサンシャインシティのワールドインポートマート 4F)とをドッキングさせた超豪華イベント。今回は初の土曜日開催となったこともあって、来場数も約 6400 人と大幅アップ(対前年 900 人増)を記録し、「毎回来てますが、今年は人の多さにビックリ」(来場者)という声も出るほどの賑わいに。若者や女性、外国人の姿も例年以上に多く、両会場での試飲はもちろん、日本酒セミナーや各種展示企画などをめいっぱい楽しみながら、世代、国境を越えたイベント風景を繰り広げました。



▲ 開幕に先立って中央会の篠原会長が挨拶。「全国の蔵元が造った地方文化の粋をいっときに味わえるのはこの会だけ。原発事故の風評被害は未だ完全払拭されていないが、各種の検査で日本酒の安全性は保証済みです。世界のメジャー酒をめざす日本酒のおいしさを存分にお楽しみください」



① 来場者で混み合うメイン通路。左右に全国日本酒フェアの会場入口、奥に進むと全国新酒鑑評会の会場へ。

② 屋外に特設された休憩スペース。「気が利いてますね」と来場者にも好評でした。

③ アンケート抽選コーナーは試飲を終えた後の楽しみ。



第8回 全国日本酒フェアの様様



45都道府県、800点の地酒が勢ぞろい。楽しい演出で試飲サービス

「第8回全国日本酒フェア」(11:00～19:30)には、鹿児島、沖縄を除く45都道府県の酒造組合等が、約800点もの日本酒等を出品。それぞれのブースで、浴衣姿の美女や県のゆるキャラを登場させたり、特産物のおつまみをサービスしたり、アイデアいっぱいの演出で来場者に県産酒をアピールしました(他に日本酒造青年協議会、東京農大花酵母研究会など関係8団体と、味噌、漬物、珍味業界の協賛3団体も出展)。県組合の中には「試飲用の酒が品切れになって、近所の酒屋さんから急遽調達しました」とうれしい悲鳴を上げるところも。「すごく楽しい。はち切れそうなイベントですね」と来場者も大満足で、各ブースでの試飲を楽しんでいました(来場者の感想は6頁、各ブースの風景は7～9頁に掲載)。



浴衣美人が日本酒をアピール



▲ 地元の珍味
やお菓子など、おつまみ
のサービスもいろいろ

▶ 外国人や女性来場者もいっぱい。日本酒を
囲めばみんなハッピー！



◀ くまもんも登場。ミス
日本酒とおちょくんの
スリーショットに来場者
もヒートアップ。下は群
馬県のぐんまちゃん



▲ 試飲の合間にイートイン・コーナーで小休止

日本酒セミナー&杜氏対談。日本酒クールスタイルの涼しさも実体験



味噌汁に日本酒ひと振り！こばたさんは、**藤井氏は、全国鑑評会の歴史や鑑評の方法、今年の鑑評会の結果などを紹介。** **カシス割りとサムライロック。2種類のクールスタイル実体験（友田氏のセミナー）**

日本酒セミナーは、試飲・即売と並ぶ「全国日本酒フェア」の人気企画。会場の一画に設けられたセミナールームでは、①日本酒スタイリストのこばたてるみ氏（食べる日本酒～ひと振り酒パワー）、②（独）酒類総合研究所 品質・安全性研究部門の藤井力部門長（平成 25 酒造年度の新酒鑑評会について）、③トータル飲料コンサルタントの友田晶子氏（夏の日本酒クールスタイル）の 3 人が、それぞれのテーマで 1 回 30 分のミニ講演を行い（1 日 2 回）、試食や試飲もまじえた楽しいトークで好評を博しました。

また、昨年の好評を受け再登場したベテラン杜氏と女性杜氏による対談企画では、①菊正宗酒造（株）の小島喜代輝氏 vs （株）今田酒造本店の今田美穂氏、②（株）福井弥平商店の中倉恒政氏 vs 灘菊酒造（株）の川石光佐氏の 2 組 4 人の杜氏が「酒造りの今昔」をテーマに、昔の酒造りの苦労など興味深い話を披露。「時代は変わっても心を込めた酒造りこそ基本」という杜氏魂を伝えて参加者に感銘を与えました。



小島氏 今田氏



中倉氏 川石氏



▲ 今回初めて企画された「國酒」法被デザインコンテスト。「日本酒フェア賞」候補作 35 点の中から、お気に入りのデザインに投票して純米大吟醸酒をゲットしよう。（投票結果は 8 月中に発表予定）。



◀ 風評被害を吹っ飛ばせ！
様々な科学データの紹介で日本酒の安全・安心をPR。

展示企画
いろいろ

▶ ラベルの
見方の紹介も。



▲ 日本酒で乾杯デジタルフォトコンテストの入賞作品展示コーナー（左）と、フェア会場近辺の日本酒の美味しい店を紹介した「ほろよいマップ」コーナー。



歴代総理の「國酒」揮毫色紙コーナー。若者たちも注目

平成25酒造年度 全国新酒鑑評会 公開きき酒会の模様



酒造技術の粋。第102回全国新酒鑑評会の入賞酒438点を一挙公開

日本酒の酒質と技術の向上を目的に1911年(明治44年)にスタートした全国新酒鑑評会。102回を迎えた今年の鑑評会では、総出品数845点の吟醸酒のうち442点が入賞(うち金賞受賞は233点)し、「香味の調和を意識したよいものが多数あった」(酒類総合研究所の鑑評結果)と高い評価が示されました。

「全国新酒鑑評会公開きき酒会」は、その入賞酒のほぼすべて(438点)を一挙公開する全国唯一の試飲イベント(第1部＝10:00～13:00、第2部＝15:30～19:30の2部入替制)。会場には「最高の技術が注がれた良質の吟醸酒」を体験しようと、日本酒ファンや流通関係者らが詰め掛け、オリジナルのきき猪口と出品リストを手し、地域別8ブロックの出品酒を巡りにテイスティング。同伴者と感想を語り合ったり、リストのデータをチェックしたりして、酒造技術の粋をじっくりと味わっていました。



開会を待つ来場者の長い列



① 酒類総合研究所で醸したお酒(大吟醸酒、貴醸酒など)の試飲コーナー ② 研究所の歴史や仕事なども紹介しました。③ 質問コーナー「きき酒の仕方などの質問が多いですね」(担当者) ④ 酒造技術のいろいろを紹介した酒造りコーナー

▶ 葉梨康弘財務政務官(左2人目)も視察に訪れました



ニコマークのきき猪口

▼ 「これが最高の味か」みんな真剣に、楽しくきき酒



来場者から



・母と一緒に始めて来ました。すごく楽しい。中身がいっぱい詰まっています、はち切れそうなイベントですね。会場の雰囲気にもぎやかでワクワクします。家族そろってお酒好きなんですけど、もっともっと日本酒のことを知りたくなりました。(「全国日本酒フェア」の会場で。一般、女性)



・私はガイジンですけど、5年も日本にいて、全国のお酒をたくさん飲んできたからね。バカにできませんよ。日本酒のいいところは地方ごとにバラエティがあること。居酒屋で飲む日本酒はいろいろな種類があってホントに楽しいネ(「全国日本酒フェア」で。イギリス人、男性)。



・この入場料で、これだけたくさん日本酒が味わえる。コストパフォーマンスのいいイベントだと思います。ただ、会場の構成が迷路みたいで疲れました。それと人か多すぎてゆっくりきき酒できなかったな。(「全国日本酒フェア」で。酒販店、男性)。



・新酒鑑評会の結果が毎年気になって仕方がない。大吟醸酒は香りがつよいので、きき酒しているうちに違いが分かりにくくなってしまっけど、これだけ集中的にテイスティングできる機会はやっぱり貴重です。大手蔵の技術に感心しました。(「公開きき酒会」で。料飲店、男性)

「ワクワクするイベントね」
「土曜開催で欠勤せずに済みました」
「日本酒と和食の相性のよさ。世界に誇れる文化です」

・日本酒を料理に使うのは常識ですけど、あずきアイスにひと振り酒なんて、勉強になりました(一般、女性)。
・鑑評会の審査方法にすごく興味がありました。金賞ってすごいですね(酒販店、男性)
・日本酒のカシス割りなんて、クールスタイルってタブーに挑戦って感じで好き。(一般、女性)
・杜氏さんの誠実な人柄に好感が持てました(一般、女性)(以上、「日本酒セミナー」で)

・7年連続で参加しました。これまでは会社の休みを取って来てたんですけど、今年は土曜日開催なので気が楽です。それにしても、今回は人がいっぱいですね。午前中からこんなに混雑しているのは初めてじゃないですか。ビックリしました。(「全国日本酒フェア」で。一般、男性)



・最近の鑑評会の入賞酒は、一頃の淡麗辛口中心から、幅が出てきたように思います。香りも甘みもほどほどのものが多いし、全体に落ち着いてきたな、という印象です。(「公開きき酒会」で。料飲店、男性)。

・仕事で3年ほど南米に住んでいたんですけど、日本酒と食事との相性はワイン以上ですね。特に和食。私が日本酒を好きになったのは、和食との相性があまりに素晴らしいと気づいたから。日本酒も和食も世界に誇れる文化だと、帰国してますます強く感じます。(「公開きき酒」で。一般、女性)。



第8回「全国日本酒フェア」

各県酒造組合・関連団体・協賛団体の出展風景

✿ 各都道府県酒造組合(連合会)のブースから



北海道



青森県



岩手県



秋田県



山形県



宮城県



福島県



群馬県



茨城県



栃木県



埼玉県



千葉県



東京都



神奈川県



山梨県



長野県



新潟県



福井県



石川県



富山県



静岡県



愛知県



三重県



岐阜県



滋賀県



京都府



大阪府



奈良県



和歌山県



兵庫県



岡山県



広島県



鳥取県



島根県



山口県



愛媛県



香川県



徳島県



高知県



福岡県



佐賀県



長崎県



大分県



熊本県



宮 崎 県

✿ 関連団体のブースから



日本酒造青年協議会



関西末広会



東京農大花酵母研究会



長期熟成酒研究会



スローフードジャパン燗酒コンテスト



ワイングラスでおいしい日本酒アワード



日本酒サービス研究会・
酒匠研究会連合会



日本酒造協同組合連合会

✿ 協賛団体のブースから



全国珍味商工業協同組合連合会



全日本漬物協同組合連合会



みそ健康づくり委員会

