

「宮城、福島、気仙沼の日本酒3蔵元が語る」清話会セミナー特別シンポジウム

7月21日は清話会主催のシンポジウムに参加してきました。東北の蔵元を応援する！ 宮城、福島、気仙沼の日本酒3蔵元が語る「大震災、津波、風評被害」…… 発生時といまの現地状況、そして未来に日本酒を残すための挑戦津波で事務所は破壊されたものの高台にあった蔵は無事で、「気仙沼復興のシンボル」として震災後初絞りをを行いTVで全国に放映された男山本店の菅原氏。地震でタンクが倒れ、原発の風評を振り落ち込む地元を代表して各地でキャンペーンを張り福島復興の先頭を切る人気酒造・遊佐氏、やはりタンクや瓶が倒れ駐車場にも一部亀裂が生じたが11日後には出荷再開を果たしたという一ノ蔵の鈴木氏。日本酒文化の継承・発展のために力を尽くす若き蔵元3人が清話会セミナーに集結、被災地それぞれの想いを聞く。各蔵のお酒の試飲会も開催します。



という企画でお話しさせていただきました。終了後は東北の蔵元を応援する！ 宮城、福島、気仙沼の日本酒3蔵元のお酒とお寿司を愉しむ会でした。多くの皆様にご出席していただき楽しい時間を共有させていただきました。

スローフードジャパン 燗酒コンテスト2011開催しました

NPO法人スローフードジャパンと酒文化研究所が主催する、第三回のスローフードジャパン燗酒コンテスト2011を9月9日、八芳園で、このコンテスト金賞受賞酒のお披露目を開催しました。158の酒蔵から254点の応募があり、専門家による審査で81点を金賞に選抜。さらにスコア上位商品に各地で伝統食の普及活動を進める、スローフード協会の中心メンバーの評価を加えて大賞を決定しました。私も当日、審査をさせていただきました。どれも素晴らしいお酒でした。



福島県ブランド認証をいただきました

この度福島県のブランド認証をいただきました。この認証制度は厳正な審査を行っていることももちろんですが、対象となる商品が発売から3年以上経過しているものだけなのだそうです。人気酒造もやつと3年半が経過し認証をいただくことができました。認証を頂いた大吟醸は、福島県のシヨップ（福島駅前、八重洲）でもお買い求め頂けるようになりました。



ゲオルグ・リーデルさんのワイングラスセミナーに参加しました

11月30日はリーデルグラスのオーナー、ゲオルグ・リーデルさんが来日して、初のセミナーが開催されました。日本初開催とのこと、蔵元仲間といっしょに参加してきました。3種類のグラスで体験するのですが、まず水で違いを確認、その後、リースリング、シラス、カベルネソービニヨンの3種類を形の違うグラスで体験するのですが、これがわかり易い、合っているグラスだと素晴らしい香りが体験できますが、合わないグラスだとワインの魅力が半減してしまうことがはつきりわかります。最後にチョコレートと口の中でぐちゃぐちゃにして、ワインを流し込みます。これもグラスによってワインの酸味とマッチングして合うものと、それほど感じないものがあるのです。ワイングラスは最低この3つがあれば、ほとんどカバーできるとゲオルグさんは言っていました。あとは日本酒用に大吟醸グラスがあればOKですね。



燦然と輝けNiippon美酒が繋ぐ「人」希望イベントを開催しました

7月20日はダイナースクラブの主催で、燦然と輝けNiippon美酒が繋ぐ「人」希望イベントを開催させていただきました。

ミネストローネと瞬間薫製の肩ロースはじつに美味しく、お酒にも良く合い至福のひとつでした。このHOPE JAPANのお酒は東北の9蔵の復興支援の商品です。



日本酒クールのスタイルの実験

4月22日は居酒屋で、今回のコーディネート友田晶子さんの提案で実験してみました。まずは、1. 日本酒にライム、これは入れすぎるとライムの味が強く、ベースのお酒が何でも良くなってしまおうので要注意。次に2. 抹茶と日本酒、これはスツキリ。食後にも良い！3. にがり酒にレモン、今回はベースのにがり酒の癖が強かったので、レモンを搾ると嫌な癖が消えるのを実感。これなら不味い酒も美味しく飲めると別な意味で感心でした。4. 牛乳と日本酒、異次元体験かと思えばこれもスムーズに飲めます。相性ピッタリですが、いつ飲むか？が浮かばない、朝食に一杯というのもありえないです。5. 日本酒ハイボール、これは昨夏はよくやりました。私は木村克己さん提唱の日本酒……炭酸が9：7ナリソライスがやはりベストです。6. カシスと日本酒、カシスリキュールを大きく一杯でまったく別のお酒に、これもベースに日本酒を選んでくれるのか？に疑問が残ります。

