日 青 協 ★レポート

第6回 酒サムライ叙任式

新たに6人のサムライ誕生。IWC受賞酒のきき酒会も盛況

日本酒造青年協議会（市島健二会長）の第 6 回「酒サムライ叙任式」（後援＝日本酒造組合中央会）が、10 月 14 日の午後、世界文化遺産の賀茂御祖神社（下鴨神社、京都市左京区）で開催され、新たに 6 人の方々が第 6 代目の酒サムライに就任。また、翌 15 日には、インターナショナル・ワインチャレンジ（IWC2011）のメダル受賞酒を一堂に集めた「酒サムライきき酒会」が、同神社境内の直会殿で開かれ、世界が評価した酒造技術の粋を体験しようと、おおぜいの日本酒ファンが詰め掛けて、活気に満ちた試飲風景を繰り広げました。（各叙任者の氏名・略歴は次の頁、きき酒会の模様は6頁）

下鴨神社正門

日本酒ﾌｧﾝ殺到、「酒サムライきき酒会」

新たに叙任された「酒サムライ」６氏のプロフィール

あおい　有紀（あおい　ゆき）氏

フリーアナウンサー。フードアナリスト１級（2010 年食のなでしこ準グランプリ）、利き酒師、焼酎アドバイザー、儀典オーガナイザーなどの資格を取得し、日本のお酒、食文化の魅力、楽しみ方を伝える活動に携わる。特に、日本酒を飲み慣れていない若い世代に、大切な和文化の一つでもある日本酒の美味しさを知ってもらうきっかけ作りを目的に、蔵元見学ツアーや『アナウン酒サロン☆』を主催。またメディア、ネットを通じて、日本酒の魅力を発信し続けている。

上野　ミュラー　佳子（ウエノ　ミュラー　ヨシコ）氏

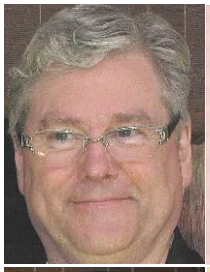
2005 年に独立して有限会社 UENO GOURMET GmbH、2010 年にスイス法人 UENO GOURMET AG を伴侶のヨルク・ミュラー氏と共に設立。ドイツ語圏市場（ドイツ、オーストリア、スイス）における高級日本酒のエキスパートとして、市場分析、試飲会開催、メディアへの情報提供などのマーケティング活動に携わる一方、当地の高級レストラン、ホテルへの日本酒の卸売りや、ネット販売を行っている。ドイツワイン基金認定ワインコンサルタント、日本醸造協会利き酒マイスター

小川　里美（おがわ　さとみ）氏

ソプラノ歌手 1999 年（平成 11 年）、ミス・ユニバース日本代表。世界で活躍する現役ソプラノ歌手として、また現在ではミス・ユニバース日本代表候補者の講師として、様々な業界を跨いだコネクションを使い、広く日本酒を応援している。第 19 回日本声楽コンクール第三位。第 44 回日伊声楽コンコルソ第 3 位。2009 年トゥーランドット国際コンクール優勝。現在はアジア・ヨーロッパで演奏活動を行ない、欧米での活躍が期待される。

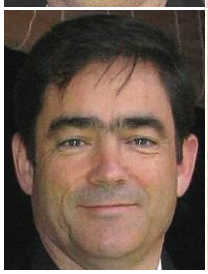
徳岡　邦夫（とくおか　くにお）氏

京都吉兆嵐山本店総料理長。「吉兆」創業者湯木貞一氏の孫にあたる。伝統を守りつつ時代に即した食へのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出を行う。国内外を問わず数多くのイベントに招聘され、日本料理と日本酒の普及に尽力。2009 年 2 月東京で開催された「世界料理サミット 2009 TOKYO TASTE」には日本代表として参加した。2009 年 10 月に出版されたミシュラン京都・大阪版で嵐山本店が三つ星を獲得した。



AKE NORDGREN（アケ ノルドグレン）氏

Akebono Unlimited AB 創設者。スェーデン国内で日本酒の輸入販売及び日本酒の啓蒙を積極的に行っているパイオニア的存在。異業種で日本と関わるうちに日本酒にのめり込み、日本酒輸入業に進出。しばらく家業（グラフィックデザイン）と並行に営んでいたが、その後自社を売り払い完全に日本酒業界人になってしまったプロ兼愛飲家。2010 年インターナショナル・ワイン・チャレンジ日本酒貢献者賞受賞者。2010 年、2011 年 IWC 酒部門審査員。



ANDREW REED（アンドリュー リード）氏

1962 年生まれ William Reed Business Media 社 International Wine Challenge 最高責任者。1984 年に創設された International Wine Challenge は今や世界最大のワインコンペティションであり、酒サムライ事務局がサポートして 2007 年に Sake 部門が誕生した背景には、Reed 氏の大きな理解とサポートがある。初来日が3月 11 日の東日本大震災の当日と重なり、帰国後、被災地へのチャリティオークション開催など日本への暖かい支援活動に取り組んでいる。

第6回酒サムライ叙任式の模様

叙任者の方々を囲んで。下段中央の紋付姿が日青協の市島会長。その右隣が日本酒造組合中央会の辰馬章夫会長

日本人の誇りの回復へ、内外のサポーターが結集

日本人から日本への誇りが失われつつある−そんな危機感から、日本酒造青年協議会が平成 17 年 10 月にスタートした「酒サムライ」事業は、「日本酒と日本文化を愛し、その素晴らしさを国内外に広めるために尽力」している人々を酒サムライに叙任して、その力の結集により失われた誇りの回復をめざそうという若手蔵元一丸のカルチャー・ムーブメント。昨年までに内外の食品・料飲業界、文化界などから 28 名の酒サムライが叙任されており、それぞれの職域や在住地（国）で日本酒と日本文化の情報発信活動に取り組んでいます。

もちろん、今回叙任された 6 氏も日本酒と日本文化を深く愛する「サムライ」の名に恥じない方々ばかり。東日本大震災で大きな痛手を受けた日本酒業界にとって、総勢 34 人に拡大したサムライパワーは「日本と日本酒の復興」を実現するための強力な推進力となることが期待されます。

叙任式が行なわれた下鴨神社舞殿

歴代酒サムライの方々（敬称略）

【平成 18 年度】 上芝雄史／大武健一郎／加藤登紀子／ジョン・ゴントナー／サム・ハロップ／ボウ・ティムケン

【平成 19 年度】 妹尾理恵／高橋英一／和久田哲／ティモシー・サリバン／デビッド・ウィグリー

【平成 20 年度】 小田興之彦／茂山宗彦／田村隆／門司健次郎／ロジャー・ジーン・ダゴーン／ヤン・ジェラウド・テオドール・ファン・リッサム

【平成 21 年度】 谷川浩司／村田吉弘／ヤン ビョン ソク／サイモン フォフストラ／マイケル J ラインウェーバー

【平成 22 年度】 川野作織／清永真理子／杉山衛／松嶋 啓介／松本 裕司／何 亮志（ホー レン チー）

● しめやかに秋雨の降る中で

今回の叙任式は秋雨の降るしめやかな空の下での開催となりました（右の写真①）。午後 3 時、叙任式に先き立ち、紋付袴に威儀を正した市島会長以下の日青協役員が、叙任者 6 氏、来賓の日本酒造組合中央会・辰馬会長らと共に神社本殿に正式参拝。神主の祝詞奏上（②）、巫女のお祓い（お鈴の儀③）に続いて、一人ずつ神前に玉串を捧げ、敬神の気持ちを表しました。

● 下鴨神社のお神酒で日本酒の発展を祈念 ●

続いて、境内の舞殿に場所を移して第 6 回叙任式を開催。式では、市島会長が叙任者を順番に殿上に迎えて「酒サムライ３カ条」（④）を読み上げ、「この３カ条を守ることを誓いますか」と問いかけたのに対し、各人が宣誓、署名を行った上で、叙任状と記念のオリジナル盃を受領。無事 6 代目酒サムライの称号を手にした 6 氏は、市島会長とともに下鴨神社のお神酒を満たした朱盃を掲げて乾杯し（表紙の写真）、日本酒文化の世界への飛躍を誓い合いました。

●● 目覚めた日本人のサムライ精神 ●

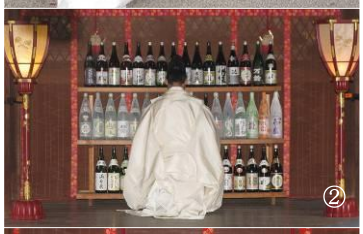
叙任式終了後の午後 4 時から、鴨神社内の参集殿で記者会見が行なわれ（⑥）、はじめに市島会長が「今回叙任された 6 氏は、いずれも酒サムライにふさわしい方々ばかりで、今後国内外で日本酒文化の普及に活躍していただけるものと期待している」と挨拶。また、来賓の辰馬会長も「大震災以降、DNA の中のサムライ精神が目覚めた結果、厳しい状況の中でも日本人は助け合いながら復興に向けて前進している。そんな人と人との間をつなぐのが日本酒の力であり、34 人の酒サムライの方々のお力添えで日本酒の力を世界に発信できればと思う」と祝辞を述べました。

この後、叙任者 6 氏がインタビューに答えて抱負を述べましたが、その発言要旨は次頁で。

● 下鴨神社の伝統料理と日本酒で懇親の宴 ●●

一日の最後には、神社内の供御所で懇親の宴が開かれ、叙任者 6 氏と市島、辰馬両会長が鏡開きを行なった後（⑥）、和風の粋を尽くした下鴨神社の伝統料理と極上の日本酒を囲んで、和やかな懇談のひと時を過ごしました。

①


②

③

酒サムライ　三か条

- 日本の美しい文化を愛し、日本酒を愛します。
- 日本酒文化をより深く理解し、その発展に尽くします。
- 情熱と誇りをもって、日本酒を広く世界に伝えます。

④

⑤

⑥

⑦

酒サムライ6氏、喜びの言葉（記者会見の発言から）

・消費者が風評被害に惑わされないように　あおい 有紀 氏

日本酒の魅力を知る入口として料理とのマリアージュの会などを開催してきました。東日本大震災の後は、被災蔵元のチャリティ・イベントにも関わっていますが、様々な風評被害も出ていて、消費者が惑わされないようにすることが重要だと感じています。私も今まで以上に言動に責任を持ち、皆様のご指導で活動していきたいと思います。

・叙任を機にさにら精進　上野 ミュラー 佳子 氏

今年は日独修好条約 150 周年に当たり、様々なイベントが各都市で開かれています。私もドイツの優れたシェフにお願いして「7 人のサムライ料理人と酒」というイベントをベルリンなどで開催しましたが、日本酒がシェフにインスピレーションを与えて素晴らしいメニューが並びました。今回の叙任を機にこれからも精進していく所存です。

・苦しい時こそ世界に向けて情報発信を　小川 里美 氏

日本酒とオペラは人の温かみを感じる点で共通した所があります。日本は今回の大震災などで苦しい時ですが、そんな日本を暖かく見守っているイタリア人も多く、日本酒もそういう時だからこそ海外に情報発信できる部分が多いのではと思います。私もできるだけ日本酒を紹介する機会を作り日本文化と供に情報発信していきたいと思います。

・日本の次世代にも日本酒を伝えたい　徳岡 邦夫 氏

日本料理が世界で注目を集めています。日本料理と日本酒の情報を世界に発信することはとても大切なことですが、できれば海外だけでなく、日本の次の世代にも日本の食文化と、それを支える一次産業のことも含めて伝えたいというのが私の思いです。34 人の酒サムライが連携して具体的な成果に繋がる活動をしていければと思います。

・カンジナビア諸国での日本酒は将来有望　アケ ノルドグレン 氏

私はこの 20 年で 57 回も来日しています。その間、輸入や居酒屋経営などでスカンジナビア諸国に日本酒を広めてきました。3.11 の震災後、私の店の売上は 18%も伸びており、日本酒の将来は非常に有望だといえます。酒サムライの称号をいただき、ますます世界の人々に日本酒のおいしさを知ってもらうよう努力していきたいと考えています。

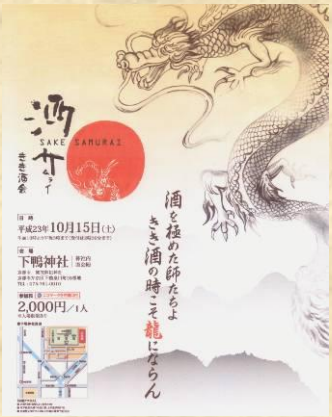
・来年は東京で IWC を開催する予定　アンドリュー リード 氏

インターナショナル・ワインチャレンジ（IWC）は 1984 年に私のファミリーが創設した世界で最も影響力のある品評会です。来年はこれまでのロンドンから東京に開催地を移す計画で、いまその準備を進めています。今回私に酒サムライという名誉が与えられたのは、IWC の代わりだと思って、改めて感謝申し上げます。

「酒サムライきき酒会」のもよう

「ＩＷＣ2011」のメダル受賞酒130点余を一挙公開

酒サムライ叙任式の関連イベントとして毎年開催されている「酒サムライきき酒会」が、叙任式翌日の 10 月 15 日午前 10 時～午後 3 時まで、下鴨神社の直会殿で開催されました。世界最大規模のワイン・コンペ「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」（IWC2011）日本酒部門のメダル受賞酒 130 点余りを一般公開したもので、この日を待ちかねた熱心な日本酒ファンや若者のグループなどで、会場は終日にぎわいを見せました。（右は「酒サムライきき酒」の告知ポスター）



★インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）とは－

IWC は世界のワイン業者から世界最大規模・最高権威と評価されるワイン・コンペティション。2007 年から日本酒部門が設けられており、日青協の酒サムライ本部が公式コーディネーターとして全面的な協力を行っています。

今年の「IWC2011」には、全国 206 蔵から 468 銘柄が出品され、4 月に行われた日本酒部門の審査で純米酒～古酒まで５つのカテゴリーごとに計 225 点のメダル受賞酒（金メダル 31 点・銀メダル 88 点・銅メダル 106 点）が選ばれました。また、各カテゴリーの金メダル受賞酒の中から最高賞として「チャンピオン・サケ」1 点が選ばれ、9 月にロンドンで開催された「IWC アワードディナー」において発表されました。詳しくは酒サムライの公式ホームページをご参照ください。（http://www.sakesamurai.jp/index.html）

酒サムライきき酒会　THE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE　酒サムライきき酒会　THE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

アピール度満点。「世界が認めた日本酒の味」を実体験

「酒サムライきき酒会」で IWC のメダル受賞酒を特集したのは昨年に続いて 2 回目。今回は、2011 年のメダル受賞酒の中から、①純米酒の部 28 点、②純米吟醸・純米大吟醸酒の部 40 点、③本醸造酒の部 11 点、④吟醸・大吟醸酒の部 47 点、⑤古酒の部 7 点の合計 134 点が出品され、開場早々から詰め掛けた日本酒ファンが、日青協の若手蔵元の説明を聞いたり、仲間同士で品評し合ったりして「世界が認めた日本酒」の味を実体験しました。

★「外国でメダルを取ったお酒」に若者が反応

下鴨神社の巫女さんも参加

「IWC のことは知りませんでしたが、外国でメダルを取ったお酒って言われたらやっぱり飲んでみたくなります。満足しました」と語ってくれたのは、ボーイフレンドに誘われて参加したという女性。一方、来場者の応対に当った日青協関係者も「外国で受賞したという話題性は特に若者にはアピールする。そういう反応が実際に市場を動かすようになるまで PR を地道に積み重ねていきたい」と手応えを語っていました。