



世界に誇る日本の食文化、WASHOKUとSAKE。

2013年、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。そして2020年東京オリンピックに向けて、さらに日本の食文化への注目度は高まっていくと考えられます。そこで今回は、日本食との関わりが深い「剛酒師」のみなさんにお集まりいただき、和食-WASHOKUと酒-SAKEについて語っていただきました。



ユネスコ無形文化遺産「和食；日本人の伝統的な食文化」

国土が南北に長い島国で、四季が明確な日本には、豊かな自然に育まれた食文化があります。ユネスコ無形文化遺産に登録を申請した農林水産省は、和食を「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた食に関する「習わし」として位置付け、4つの特徴を挙げています。

- 1: 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- 2: 健康的な食生活を支える栄養バランス
- 3: 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- 4: 正月などの年中行事との密接な関わり

(引用：農林水産省HP)



世界が注目！日本が誇る「和食」の魅力とは？

日本食との関わりが非常に深い「剛酒師」のみなさんにお集まりいただき、世界に名だたるWASHOKUとSAKEについて語っていただきました。

台湾は量、日本は質。相手を思う心は同じでも、表現方法が違います。 (アイフィさん)

今日も素晴らしいお料理がずらりと並んでいますが、みなさんが考える「和食の魅力」とは、どんなところでしょうか。

佐藤さん 四季を楽しむところでしょうか。秋ならもみじをあしらったり、季節の彩りを演出するところは、四季のある日本ならではの魅力です。

アイフィさん 私から見ると、やはり懐石料理が「ザ・和食」という感じです。小鉢や小皿がたくさんあって、盛り付けも繊細で美しい。ちょっとずつ季節の味を楽しめるところが魅力です。

大森さん 和食は舌で味わうだけでなく、器や盛り付けなど、目で味わう部分も大きいですね。愛でる喜びも提供するというか。

アイフィさん そこが奥ゆかしいというか、日本らしいなと思います。台湾のおもてなしは、料理をたくさん出すこと。でも日本は、量より質を大事にしますよね。台湾も日本も、相手を思う心は同じでも、表現の仕方が違うんです。

おっしゃるように、和食には「目でも楽しんでもらおう」という気持ちがありますね。

川上さん 味覚の点でも、「うま味」を持っているのは和食の特徴だと思います。調味料や香辛料などで外から味をつけるより、素材の持ち味を上手に引き出してあげる感じですね。

佐藤さん そうですね、うま味を感じる料理は、ダシ文化を持つ日本ならではのよう思います。

中村さん 私は出身が山口なのですが、東京に初めて来た時に「お醤油の味が濃いな」と思って。お醤油ひとつとっても、その土地土地で味が違うっていうのは面白いですね。



土地ごとの味の違いを楽しむのも、日本食の醍醐味かなと思います。 (中村さん)

例えば沖縄と北海道では、食文化が大きく異なります。国土が南北に長い分、その差が大きいのもかもしれません。

中村さん 気候や風土が異なると、できる作物も、獲れる魚も変わりますからね。

佐藤さん 食べるものが違うと、合うお酒も違うから、また楽しみが広がりますよね。

中村さん そうなんです！だから私は旅先では必ず、その土地のものを食べて、その土地のお酒を飲むようにしてるんです。

外国では日本食はどのように見られているのでしょうか？

アイフィさん 私が台湾にいた10年前から、日本料理は凝ったディスプレイや繊細な味付けが人気でした。今は世界文化遺産になったこともあって、ますます料亭や居酒屋も増えてブームになっている印象です。

中村さん 健康ブームの影響もありますよね。日本食はすごくヘルシーなものとして受け入れられていると思います。

川上さん ほかの国の影響をそれほど受けず、独自の進化を遂げてきたところも、海外から見ると新鮮なかも。

大森さん 日本食はある意味、ガラパゴス化していたのが良かったんでしょうね。他からの影響をあまり受けずにきたことが、和食という食文化の形成につながっているんだと思います。



大森清隆さん
日本酒サービス研究会・
酒匠研究会連合会常務理事

劉小寧(リウアイフィ)さん
台湾出身で日本滞在は10年。
輸入貿易会社に勤務/唎酒師

川上愛さん
日本酒サービス研究会・
酒匠研究会連合会事務局。
広報を担当。

佐藤真貴子さん
「日本酒スローフード方舟」を運営する
株式会社セオリー広報/唎酒師

中村有紀さん
日本酒の魅力発信する
ソーシャルメディア「SAKE美人」を
運営制作/唎酒師

ブーム到来！ 海外と若者が 「日本酒」に熱視線。

日本酒提供のプロである唎酒師。 実は、資格を取ってからが重要なんです。(佐藤さん)

和食には欠かせない「日本酒」について伺います。みなさん唎酒師としてご活躍されていますが、唎酒師というのはどういった資格なのでしょう。

佐藤さん ひとことで言うと、おいしく日本酒を飲んでもらうためのプロ…でしょうか。お客さまのお好みやニーズを理解し、それに合ったお酒をご提供できるのが唎酒師ですね。

ただ日本酒について詳しいだけではだめなんです。

大森さん 「日本酒を提供する」ということは、日本の歴史や文化なども知っておかなくてはなりませんし、サービスやおもてなしの知識も必要になってきますから。

中村さん 私はまさに、資格を取ってからのほうが日本酒に対する意識が高くなりました。唎酒師である以上、その役割をきちんと果たしたいと思うようになって。自分が経験したこと、感じたことがすべて活かせるので、ずっと勉強が続いている感じです。

アイフィさんはなぜ、唎酒師の資格を取ろうと思われたんですか？

アイフィさん せっかく日本にいらるから、日本のお酒のことをちゃんと勉強したいなと思って。
川上さん 外国語でサービスを行う「国際唎酒師」という資格もあり、海外での資格取得者も増えているんです。

アイフィさん 私が資格を取った4年前は、台湾の唎酒師はまだ5人ほどしかいなかったそうです。でも今は台湾でも唎酒師の「資格認定試験」も開かれるようになりました。

それはやはり、日本酒が注目を集めているからですか？

アイフィさん 以前はレストランにせいぜい小瓶しかなかったのが、今では一升瓶も当たり前のように並んでいます。今後もっと海外に浸透していくのではないのでしょうか。



今回の座談会メンバーもこちらで活躍！

SAKE美人
SAKE-BIJIN

日本の伝統文化である「日本酒-SAKE-」の良さを、SAKE美人とSAKE佳人がキュレレートしていく、SAKEをテーマとしたソーシャルメディアサービス。全国各地のSAKE美人・佳人が、日本酒の楽しさや味わい方を発信している。一人でも多くのSAKEファンが増えることを願い、イベントやコラボなどさまざまな活動を展開中。

<http://sakebijin.com>

<https://www.facebook.com/sakebijin>



25年前の唎酒師は、9割が男性。 それがここ5年でずいぶん 変わりました。(大森さん)

日本国内でも、最近ではかなり日本酒ブームの到来を感じますが、みなさんはどう感じていらっしゃいますか？

佐藤さん そうですね、日本酒を飲まれる方は増えていると思います。

中村さん 私たちが運営している「SAKE美人」という日本酒をテーマにしたサイトも、20~30代の若い女性が多いですね。中にはモデルやアナウンサーなど飲食以外の職業の方でも、「もっと日本酒を楽しみたい、広めたい」という思いで、唎酒師の資格を取っている方もいらっしゃいます。

大森さん 今の若い人たちは最初からいいお酒を飲んでいるから、日本酒はおいしいものと認識されているんだと思います。

佐藤さん このころは蔵元も代替わりをしていて、特に石川県は20~30代の方が中心。味はもちろんだら、パッケージやラベルもすごくおしゃれなんです。

飲む人も、作る人も、若い世代がメインになってきているんですね。

大森さん 昔は「お酒」とひとくくりだったのが、世代が変わって、個性が求められるようになってきましたね。

中村さん 手間と時間をかけてじっくり作られたものに惹かれたり、「どの誰がどういう思いで作ったか」というバックグラウンドに注目したりというのは、ここ最近の傾向かなと思います。



2020年の東京オリンピックは、 日本酒を海外に広める チャンスなんです。(川上さん)

2020年のオリンピックに向けて、今後ますます日本酒にも注目が集まりそうですね。みなさんは、どんなところがアピールポイントだとお考えですか？

アイフィさん お米やお水、醸造方法によって風味が変わるところが、外国人にとっては面白いですね。カボスを絞ったり、カクテルにも変化させられるので、日本酒にはいろんな可能性があると思います。

大森さん 飲用温度帯の広さも、日本酒の魅力でしょうね。冷やして、常温で、温めてと、こんなにさまざまな温度で楽しめるお酒は、世界中でも珍しいと思います。

佐藤さん 新春を寿くお酒は微発泡でハレ感を演出したり、季節の行事やシーンに合わせて選べるのも、日本酒ならではのですね。

中村さん 器も楽しみのひとつかな。季節や気分によって器を楽しめるのはいいなと思います。

川上さん そしてこれからは、この日本酒の魅力、英語で伝えられる人材が必要ですね(笑)

なるほど。でも日本酒の魅力は英語で表現するのは、なかなか大変そうですね…

川上さん 今は東京でも英語のメニューを置いてるところはごくわずかですが、ここから4年間はやはり外国人のお客さまの目も意識しなければと思います。

大森さん オリンピックの流れで、「日本らしさ」を意識する機会が増えてきますよね。日本食も日本酒も、日本の大切な文化。たくさんの方に楽しんでいただきたいと思っています。

モンブラン新作の 和装ユニフォームを ご着用いただきました！

アイフィさんと中村さんがお召しになっているのは、モンブランの新しい和装ユニフォームです。お二人にご着用いただいた感想をお聞きました。

中村さん 「着心地がよく、涼しいのがいいですね。袖も短いので邪魔になりません。着物の時は着崩れが気になってぎゅっと強く締めてしまいがちですが、これは締め付けがないので快適です」

アイフィさん 「普段自分で着付けもしますが、これはとにかく着用在簡単でびっくりしました。気軽に着物スタイルが楽しめますね。オリンピックのエンブレムみたいな柄も素敵です！」



私たちも「ユニフォーム」という演出において、より日本らしさ、おもてなしの心を表現していけたらと思います。今日はみなさん本当にありがとうございました！

取材協力



日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合 SSI

東京都文京区1-15-17 小石川ビル7F TEL.03-5615-8205 <http://www.ssi-w.com>
日本における酒文化の発展および関連業界の支援、日本食文化の継承発展に寄与することを目的に掲げ、唎酒師や酒匠など育成・認定を行っています。

プロフェッショナル「唎酒師」の育成と認定を行っています。

合格者には認定証・認定バッジに加え、「日本酒品質鑑定士」と、食品、飲料の総合的な知識を持った「F&Bナビゲーター」の認定証を発行します。また、認定番号入り「デジタル会員証」、他、「資格ステッカー」を付与しております。その他会員特典として、「会報誌」送付、FBOホームページ「有資格者」登録、メールマガジンの配信もご用意しています。



舟大吟醸 しずく

銀座中央通り店
TEL.03-6274-6920 東京都中央区銀座8-8-8 GINZA888ビル6階

北陸・新潟の旬の素材を使用した会席料理がメイン。新潟・富山・石川・福井にこだわって仕入れる日本酒は、常時約250種類を品揃え。ゆったりとした個室と丁寧な接客で、美酒と美食を心ゆくまで楽しめます。