

佐賀の日本酒が、海外のコンペティションで続々受賞

世界が認める日本酒 "Saga Sake"の心意気

昨年フランスの一流ソムリエらが選ぶ日本酒コンクール「Kura Master」にて、純米部門、純米大吟醸部門、それぞれ上位5銘柄に佐賀から4点が選ばれた。うち0点の出品銘柄の中から最高賞のプレジデント賞に輝いたのは佐賀県・天山酒造の「七田 純米吟醸 雄町50」。その受賞を祝い、仲間である地元蔵元たちが集まった。「佐賀の酒といえば旨味がしっかりある『旨口』。フランス料理との相性が重視された中で、食中酒としての佐賀酒の特性が評価されたのですね」と語る

蔵元のチームワーク、団結力が 「新しい佐賀の酒」を造る

ここ数年の佐賀の酒の躍進ぶりとはかくスゴイ。2011年には世界最大級のワイン品評会「IWGC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）」で富久千代酒造の「鍋島 大吟醸」がチャンピオン・サケを。2014年同大会のスパークリング部門では、天山酒造の「天山 純米吟醸 生 おりがらみ」が部門トップを受賞。

今年、世界に躍進を続ける佐賀の酒だが、評価を受けるまでには長い道のりがあった。20年前、佐賀の日本酒はほとんどが県内消費。九州「焼酎のイメージが強く低迷していた。そこで『佐賀の日本酒ファンを増やそう』と立ち上がったのが佐賀県酒造組合の20代から40代の蔵元の跡取りたちでつくる「佐賀酒会」だった。試飲販売などのイベントを行ない、県外や東京に進出するが、数年間は見向きもされず、地元の人でも無関心だったという。それでも蔵元同士の強い絆で活動は根気よく続

きました」とメンバーは話す。また、「造り手同士が酒造りに切磋琢磨したことも大きい」「味わいの大枠は変わっていませんが、香りや飲み口、後味にそれぞれ蔵の特徴があると思います」「造り手が若返ったことで上品な旨味やキンのいい甘味など、洗練された味わいの酒も出てきています」と蔵元たちが「新しい佐賀の酒」を求め、地道に努力を重ねている。

佐賀の日本酒の可能性はまだまだある。今や日本酒は、ワインと並ぶ食中酒としても海外で注目を集めている。そんな中で「Kura Master」の受賞に、

「おいしい酒なら海外でも飲んでもらえ、小さな蔵元でもチャンピオンになれるかも、と造り手のモチベーションは一気に上がっている」と、佐賀県酒造組合の古賀醸造会長は言う。深い絆とともに伝統を踏まえながら新しい味に挑み、日本酒とその文化を発信する佐賀の酒。その一献が、世界中の食卓をさらにおいしく、幸せにしてくれることだろう。



佐賀ん酒が楽しめる体験型テラアウトバー
『SAKURA CHILL BAR』(東京・南青山) 期間限定オープン!
【期間】 2018年3月1日(木)~3月11日(日)
【時間】 平日17:00~23:00、土曜・日曜13:00~23:00
【場所】 ZeroBase 表参道

サクラチルバー 検索

文=志村 望 撮影=大山裕平 制作= REVE デザイン=北川 渚



お問い合わせ/さが県産品流通デザイン公社 ☎ 0952-20-5601

ごちそう佐賀 検索