

熟成焼酎ウェブマガジン「SHOCHU NEXT」リリース 熟成を知る、焼酎を楽しむ

2018年の設立以来、熟成焼酎を輸出すると同時にその魅力を発信してきた南山物産が1月30日にウェブマガジン「SHOCHU NEXT」を正式にリリースし、今後はSNSやYouTubeと連動したコンテンツも充実させていくという。同日、「SHOCHU NEXT」リリース記念のオンラインセミナーが開催された。

第1部では日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）理事にして唎酒師、焼酎唎酒師検定セミナー講師を務める長田卓氏が、蒸溜技術の伝播と焼酎の歴史、熟成のメカニズム、そして様々な原料と麹菌によって造られる焼酎の他のスピリッツとは異なる特徴などを解説。第2部は東京都内外に多くのファンを持つ「三益酒店」（東京都北区）3代目の名物3姉妹、東海林美保さん（長女）、佐



オンラインセミナー第1部で熟成焼酎についての教養を解説する長田氏

藤由美さん（次女）、東海林美香さん（三女）らによる座談会で、生産者と消費者を繋ぐ酒販店の立場から焼酎の魅力を紹介。檜樽熟成芋焼酎とチョコレートとの、デザート感覚の食べ合わせなど女性らしい発想が光る楽しみ方の提案もセミナー視聴者の注目を集めた。第3部は南山物産の中山大希代表、ミクソロジスト・南雲主于三氏、ウイスキー文化研究所の土屋守代表、小正醸造の小正芳嗣代表によるパネルディスカッションで、焼酎の海外進出に向けて意見を交わした。米、麦、芋など複数の原材料で造られる焼酎



左から（三益酒店）の東海林美保さん、佐藤由美さん、東海林美香さん。それぞれお勤めの焼酎を紹介

の何よりの強みは多様性と言えるが、逆にそれが海外では理解されにくいという状況に陥っているのではないかと語る登壇者たち。加えて熟成焼酎については、酒税法に定められた光量規制という色の濃さの制限があり、熟成により基準となる着色度を超え



左：土屋代表のお勤め熟成焼酎は東京ウイスキー&スピリッツコンペティション（TWSC）2020焼酎部門で最高金賞を受賞した『田苑 ENVELHECIDA』 中：セミナー第3部のパネルディスカッションに臨むミクソロジストの南雲氏 右：「SHOCHU NEXT」の運営および編集長を務める南山物産の中山代表

たものは焼酎として出荷できないため、樽で長期間熟成した焼酎も濾過、脱色して世に出さざるを得ない今の状況は世界的な市場の価値観とは相反しているのではないかと。

現在その市場を国内だけでなく海外まで広げようという気運の高まりを見せる焼酎。その最大の魅力は原材料や製法、美味しい飲み方やペアリングの自由さであり多様性だと再認識できるセミナーだった。熟成焼酎も、その自由な魅力の一つに数えられる。光量規制が撤廃されることになるかは分らないが、今後も世界的に評価されるべき熟成焼酎が造



小正醸造の小正代表（右）はリモートでパネルディスカッションに参加

られ続け
ていくこ
とだろう。
日本の焼
酎業界か
ら世界に
向けて、焼
酎の魅力
を発信す
る機会も
増やして
いく必要
がある。