

東京の焼酎メイト「酒類 ミナー」が「熟成を知る、焼酎を楽しむ」をテーマに、11月30日、スキー初心者からマニアまで「」を開催した。

研究室長▽座談会、現
 代の酒屋さんが焼酎に
 求めること。▽三益酒
 3姉妹の和酒販の現場
 から▽三益酒店 東に
 海林美香・佐藤美・東
 海林美香氏 [30代] 深
 田 深い一作者、南
 佐和子氏▽ネルディ
 編集集 [40代] 深
 スカッション 熟成焼
 酎、世界の SMOOTH
 の切り札 南雲主
 三氏 [ミクログル
 土屋守氏 [ウイスキ
 文化研究所代表]、小正
 物産の代表でもある。議

ん変わっていった。

小正「造り手・飲み手の自由度UP。私が感に戻ってきたのは2003年で、第3次焼酎boomの入り口だった。当時は多様性もあったが、健康的なイメージから、本来味を伝える方向に行きたかったところが多かったと思う。より自由な多様性が伝わってきたと思うのは10年前か。確かに造り手にも幅が出てきたし、品種別のサマミやエタノールも取べきか、麹もどうするか、熟成度を変えてみたり、貯蔵を変えてみたり、そういうバラエティが進んできた。ラムネが、お湯割りと水割りが主流だったのが、最近はお酒割りもある。カクテルもどんどん

な視点、グローバルな観点、留置から焼酎は見えなくなっているのかという点に注目が置くようになってきているんじゃないかなとわかっていて、いろいろな多様性。それから、焼酎成熟の中で、焼酎成熟した何なのか、世間のフラウンスピリッツ、もちろん樽からの演出を決まってくるが、樽を征する者がお酒を征するじゃないか、ご20年ぐらいの樽に対する知見が積上がっている。材質やサイズや、樽の環境とか、そういうところに今焼酎目をつけて始めた。世界中のバーテンダーが、ミックソロジーということで、色々なものに注目している。その中で本焼酎へは注目は上がっている

のトレンでは、セル
スは肩負っており、20
24年まで順調に推移す
るが、引張つているお
酒は、2008年では伸び
率トップの蒸留酒①ジ
②ウイスキー③デキ
ラ。マナスはワインや
ビールだけのあたりで、醸造
酒の方が弱。一方日
本産酒類の輸出では、清
酒の数字が良くて、その
悔しい。

見ていると、
小正 僕が最初に輸出
に携わったのは604
年だから、もう17年目。
当時の焼酎の輸出は額では
18億円くらいだった。ウ
イスキーも全く同じくら
いの数字だった。この16
年間でこまで差が付けら
れ、当社はウイスキー
で、非常に

ラムシッド、普通の正三角
形で持つて行ったら、底
辺が全部残ってしまっ
て上から売っていった。
だから現地のデマンド
と、日本人が考えるであ
ろうこれが売れるには、
物凄いギャップを感じ
た。そのギャップを埋め
ていく作業をしないと、
いつまで経っても市場
としては伸びない。

土屋 一分かりにく
い。西洋では蒸留酒を

パネルディスカッション

木で作った樽に入れて、大きな比重を占めてい
るニコポット・ニコス。焼酎の場合、日本の
ホワイトの無色透明なも、酒税法で出来ないといふのは
をここに詰めて熟成するは非常に不思議な話だ
とさせると、樽材がタンニン成分などが溶出して
きて、やがて琥珀色に変化していく、それは色だ
けの話じゃなく、もちろん木の繊維成分が溶出
することによって、味もルブルトによって何が生

[illegible]

バランなんでもRTDの
ウイスキー、ジンを出し
始めてる。これは他に
もどんどん浸透してい
く、一方きちんとした
レギュレーションで言
うウィスキーと、そうで
ないもの棲み分けが出来
てくる。焼酎も25度が全
てもきき。世界の蒸留酒

「非常に不思議な話」

べたから、昔の人はこれは、造りのレギュレーション
ジンは言えないという（法令規則）を分けるべ
きものがあるはず。でも今　きたと話してはたが、そ
れはジーン。やっぱり価値観の通り。酒税法は酒造が、
は変わるもので、45度以下の定義を決めているわけ
とあるが、50度の焼酎ではない。ジャニーズ
美味しくないのかと言え　ウイスキーにも規定が必
しいからついたフル　異常な勢いでチャペ
は美味いわけで。色が　要だ、造りの上。今は
成の焼酎は、物凄く美味　るが、今後の事であら
る。これと味　る、早いことであら

[illegible]

ウオッカのキレとジンのポタニカルなフレーバーを併せ持てる。そういう意味だと焼酎は常にそれだけを使わなきゃいけないというわけではなく、あくまでカニテル全体の二つのピースに当て込むことが出来るので、そういう幅の広さで見てもおると、ライチっぽいもの

ないのは宝の持ち腐れと。近々決まると思っています。品質が良いものを売っているが、そういうことがあつたとき、品質を悪くして多分、本格焼酎でも迫り売っているのが何かに凄くもったいない。何でかみたいなものがこれからなんな色に薄いのかと言、必要になるんじゃないかな。そういう議論の中で売れるのはよっしゃあか。そついで議論の中で

かった、需要の掘り起こしをしてこなかったけれど、世界はそうじゃなくって、ライト志向に行っているんだ。世界は多様化している一方で、シン・お洒落、40度と同じように作って出来るわけがない。頭の

芳ばしいチョコレートっぽいのもそうだし、吟醸香の高い粕取焼酎も米焼酎も使えたりする。これはビスコにもジンにも無い。

