

この年末年始、飲みたい1本、贈りたい1本が必ず見つかる!

1

January 2020
Vol.305

Cuisine Kingdom
The Culinary
Magazine

料理王国

SAKE JOURNAL 2019-2020



日本酒の今日と明日がわかる
トピックスが満載!

注目の酒蔵30軒に聞いた! 2019年と
2020年の酒造り/日本酒エヴァンジェリ
スト、ENILE・橋ケンチが語る「日本酒
の現在地」/NY・ブルックリンの「JIZU
KE」、徹底レポート! /フランスの葡萄酒の
真ん中でSAKEを醸す/日本酒ベアリング
の第一人者が告白「今、注目しているのは〇
〇〇です!」/日本酒と自然派ワインのク
ロスポイント、本当のところ

SAKE GLOBAL / 世界で芽吹く造り手の 造り手、すなわち、文化の 日本酒が、世界の「SAKE

現在、海外でSAKEを造っている醸造所は、50ヶ所を超え、1
る。さる11月2日(土)には東京、11月3日(日)には京都にて、
テム前った、試飲会イベント「SAKEワールドカップ」が開催さ
る]コマといえよう。SAKE文化の伝道師でもある、海外のSA

text 神山今日子、鮎原真由子(コラム) photo 宝藤幸
文中の生産者の本数は四の五合

ぜんくろ 全黒 from New Zealand



社長、デビッド・ジョンソン。12ではまだあまりなじみの
ない日本酒を普及させるため、無料予約制で旅行者など
の一般客の来店予約を受け付けている。
<http://zerkuro.co.nz/>

熱きラグーマ
氷河湖からの
日本からの五
銘柄名の由来は
の「オールブラ
ンの杜氏、デビ
活15年の間に日
修業。故郷クイ
湖からの軟水カ
ジールランドでは
いないこと。標
在は兵庫県と置
して、酒造りを
ウンは、夏も酒
麹米は、試行錯
を選び、輸入し
だったのが、酒
う。「そもそもE
という人も多か

よつ 越の 越の一 from Vietnam



「しきりした米の香りと、さっぱりとした飲み口は、コ
リアンなどのハーブの香りを多用したベトナム料理に合
う」と、新たな提案を考案中。
<http://www.yatsu-hd.co.jp/>

インディカ米から 生まれるベトナムらしさ 今後は現地の料理を意識

福岡の建設業者の2代目が、1997年か
らベトナム中部の米どころ、フエで造り
始めたSAKE。米どころであるベトナム
で、手の届く価格帯のSAKEを造り、そ
の味に惹かれてもらいたいという思いか
ら誕生した。現在3代目才田善之氏が跡
を継ぎ、現地では日本人現地代表1名、
杜氏1名と、70人のベトナム人が働く。
酵母は現地で培養しており、香りは日本
の米麹に近い香り。香りのインパクト
に反して味わいは穏やか。その理由は、
現地のインディカ米を使っていること、
三毛作の高、米の味自体があまり強くない
ことが挙げられる。年間生産本数は5
~10万本だが、現在は乾季に入る2~3
月の、2ヶ月のみの生産で、生産量を増

加する余力はある。「これまでは日本料
理店を中心に販売してきたが、現地の
料理に合わせて現地の人を対象に販売
していかないと、マーケットが広がら
ない」と考えている。ベトナムの京都と
呼ばれることもある古都・フエはベトナム
宮廷文化が開花した場所。また、ベトナム
は米が主食だ。しっかりとした米の香
りと、さっぱりとした飲み口は「コリア
ンなどのハーブの香りを多用したベ
トナム料理、特に上品な味付けの宮廷料
理ともよく合う」として、新たな提案を考
えている。現在はベトナム唯一の酒蔵だ
が、「酒蔵の数が少なすぎては地元のニ
ーズが生まれにくい」と、近々、ハノイに新
酒蔵が指導したクラフト・サケ・メ
ーカーがオープンする予定であることを歡
迎している。

JOUR
Ch
2020
ニューワールド
SAKEの台頭
World Wide
SAKE
24 料理王国 | January 2020