

# 第6回 探そう!美味しい佐賀の酒 in 東京

近年、日本酒ファンの注目高まる佐賀酒を一堂に集めた「探そう!美味しい佐賀の酒 in 東京」(第6回)が6月14日の午後、港区白金台の八芳園で開催され、県内の蔵元20社が、セミナー&商談会&パーティの3部構成で、佐賀酒の魅力を大公開。お酒のプロも一般のファンも、全参加者が魅了された一日をレポート。



## セミナー&商談会&パーティの3部構成で「佐賀酒」の魅力を大公開



酒も料理も超一級(写真はいずれも、第2部「佐賀の日本酒を楽しむ会」の様)

## ● “日本酒のプロ” 対象に、セミナー&商談会

「第1部 佐賀酒セミナー」と「第2部 佐賀の酒 きき酒商談会」は、料飲店や酒販店、マスコミ関係者を対象とした“日本酒のプロ”向けの企画。

このうち佐賀酒セミナー(13:00~14:15)は、昨年のインターナショナル・ワイン・チャレンジ (IWC2011) でチャンピオン・サケに輝いた「清酒 鍋島」の飯盛直喜社長が、佐賀の酒造りの特徴や「鍋島」開発の苦労話などを披露したもので、定員(100名)を上回る約120名の参加者が熱心に耳を傾けました。

一方、「佐賀の酒 きき酒商談会」(14:30~17:00)にも過去最高となる約240名が参加。この春、県組合の会長に就任した古賀醸冶氏も「商談会は毎年人数が増えている。関東地区で佐賀酒への関心が高まっている証拠でしょう」と自信を覗かせていました。

## ● 250名が堪能した「2時間の蔵元めぐり」

限定250名の日本酒ファンを迎えて、華やかに繰り広げられたのが「第3部 佐賀の日本酒を楽しむ会」(19:00~21:00 参加費5000円)。

冒頭、古賀会長が「地元でなら3日は掛かる蔵元めぐりが今日はたったの2時間。20蔵をゆっくり回って、佐賀の地酒の魅力を楽しんでください」と挨拶した後、日本酒輸出協会会長の松崎晴雄氏の発声で、全員一緒に「佐賀酒で乾杯!」。

各蔵のブースでは、佐賀県原産地呼称管理制度の認定マークをプリントしたTシャツ姿の蔵元関係者が勢揃いして約120銘柄の佐賀酒をサービス。参加者は佐賀牛のローストビーフなど豪華な料理を味わったり、乾杯に使用した銘柄を当てる「きき酒クイズ」を楽しんだりして、「2時間の蔵元めぐり」を堪能しました。

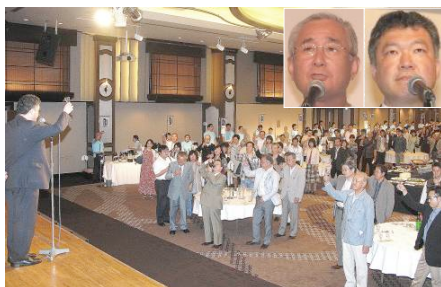
参加者の中からは「今日が私の試飲会デビュー。日本酒は味に深みがあって、世界に誇れる文化だと思う。ワインより断然日本酒ですね」「東京出身だけど、知人に感化されて佐賀酒のファンに。今日はIWCの受賞酒に興味があって参加しました」(いずれも女性参加者)といった声が聞かれました。



セミナーには定員を上回る参加者が詰め掛けました



佐賀酒への関心の高さを示す「きき酒商談会」の賑わい



佐賀酒で乾杯! (上の写真は県組合の古賀会長(左)と松崎氏)



写真上 スタッフは、佐賀県原産地呼称管理制度の認定マーク入りTシャツで統一  
写真右下 古賀会長からきき酒クイズの賞品を手渡されて、「やったー」