

PARIS パリ

和食をつなぐ、酒サムライの快進撃。

2度の日本滞在で酒に出会い、2007年にパリで「サケ・バー」を開き大成功したユーリン・リー氏。14年には日本酒造青年協議会が日本酒文化発信の功労者に与える「酒サムライ」に叙任、名実ともにパリの日本酒第一人者だ。いま、彼が準備しているのがショップとレストランを併設した「ラ・メゾン・デュ・サケ」だ。

「サケ・バー」ではワイングラスを使

ったが、今度はおちょこやお燶も提案したい。ワインにならった産地別の概念で、毎月県別に5つの酒蔵を招き、年間200以上の酒を紹介していくという。「日本酒のイメージは上がったが、消費はまだまだ。それはいい酒を味わえる和食店が少ないから」と、和食のフランス進出を支援する事業も展開。日本酒文化の伝道師として意欲的に活躍中だ。



左: 京都下鴨神社で行われた酒サムライの叙任式の様子。
上: 「サケ・バー」はパリジャンに人気を博した。現在は閉店、来年1月に向けて準備が進む「ラ・メゾン・デュ・サケ」(11,rue Tiquetonne 75002 Paris)の開店が待たれる。



photographs by Misa Watanabe



左: 協会主催の品評会「ロンドン酒チャレンジ」。米国の「g Joy」、福井県産「福」などが金賞を受賞。上: 日本の酒業界も一目置くシャブルウ氏と太田氏。酒ソムリエ資格コースで育成に励む。www.sakessommelierassociation.com

UK LONDON ロンドン

酒の啓蒙&教育を行う、陰の立役者コンビ

欧州諸国の中では、いち早く日本酒の浸透と普及がなされてきたロンドン。その背景には、ザビエル・シャブルウと太田久美子両氏が率いる酒ソムリエ協会の活動がある。酒の啓蒙・教育を進め、ミシュランレストランで酒と洋食のマッチングを最初に成功させた経験をもつ両氏。酒ソムリエ資格コースを設け、毎年大会を主催し、次世代の酒ファンの

育成にも一役買っている。

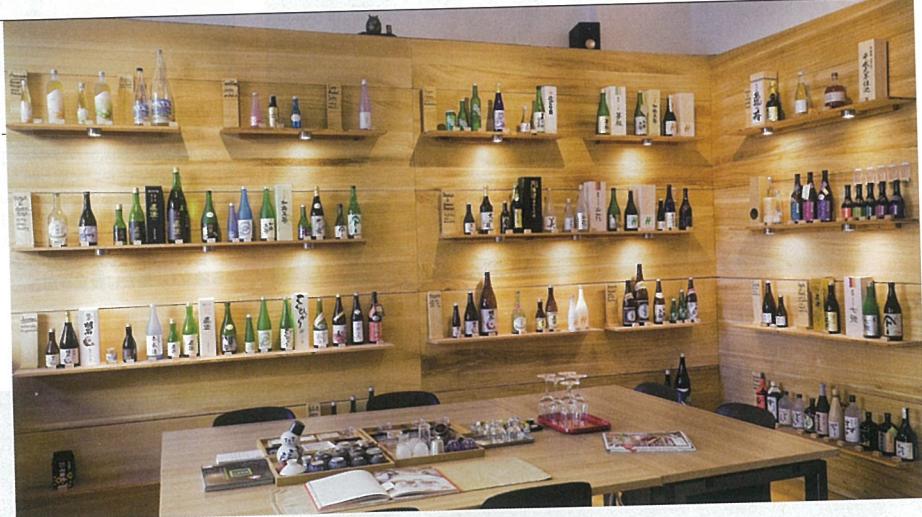
夏には有資格の酒ソムリエたちが、品評会「ロンドン酒チャレンジ」で、和食はもとより、洋食とも合う酒を判定し、金賞作を選んだばかり。米国オレゴン州の純米吟醸も見事、金賞に輝いた。さらに、今年から20代の若い“酒親善大使”を任命し、ロンドンを起点に世界で酒の魅力をさらに広めてゆくということだ。

GERMANY BERLIN ベルリン

プレミアム銘柄が揃う、本格的な日本酒専門店。

2004年オープンの「SAKE KONTOR(酒コントー)」は、各地10カ所の醸造所から厳選直輸入したプレミアム銘柄だけを扱う日本酒の専門店だ。オーナーのズサンネ・ロスト=青木さんはオペラ監督という前歴の持ち主。開店のきっかけは、初来日で飲んだ大吟醸だという。「原料は米と水だけという純粹さなのに、仕込みの技によってここまで幅広い味が生まれることに感激した」と、ズサンネさん。日本酒は食事と合わせてこそ本領を發揮すると、毎月6種類の酒とつまりを合わせる試飲会も開催し、さまざまな料理に合う懐の深さもアピールする。「日本酒は音楽にたどるならビブラフォンジャズ」。日本酒がもつビブラートのような心地よい余韻が、ドイツ人も魅了しているようだ。

豊富な銘柄を扱う同店。製法で分類された棚は酒造の技を伝える。ドイツ人の初心者は純米のフルーティな酒が人気。



お★い★し★い
日本酒。

精米歩合をわかりやすく説明するための見本などもある。ズサンネさんのお気に入りは、ぬる燶で水のやわらかさと香りを楽しめる白菊純米。www.sake-kontor.de