

決定! ワイングラスでおいしい日本酒アワード2017



今年で7回目を数える《ワイングラスでおいしい日本酒アワード》。このアワードは、ワイングラスを使って飲むことで、より美味しく味わえる日本酒を選ぶコンテストだ。毎年、回を重ねるごとにエントリー数が増加の一途だということをご存じだろうか。参加する蔵元の数の増減はあまりないが、出品数に限っては毎回最高数を数えているのだ。2月24日、今年もおよそ680点の各蔵自慢の酒が、審査会場となった「ステーションコンパレンス万世橋」(東京地千代田区)に集められた。

今ではすっかり定着したこのアワード、その人気のヒミツを酒文化研究所第一研究室の山田聡昭室長が分析する。

「この審査会を毎年見て感じるの、年々、蔵元の意識が非常に高まっているという点ですね。このアワードが始まった当初は、造った酒をただ出品しておけばいい、という考えを抱いていた蔵元さんも正直ありました。でも今では、どのようなタイプの日本酒が本当にワイングラスに合うのかと、実際にワイングラスを購入してまで果敢にチャレンジしている蔵元さんもいます。それほどこのアワードは定着、市民権を得ているのです」

このアワードでの入賞は、日本酒を奨める際のアピールとして、絶大な効力を発揮するというわけだ。蔵元が力を入れる理由の一つが、ワイングラスで日本酒を飲むことが、女性の飲酒心をくすぐったからだ。ワイングラスで日本酒を飲むというビジュアル、イメージの良さが消費の牽引役を担う若い女性の好奇心を刺激しているのだ。

今回、スパークリング部門で初めて審査に参加したという「ミス日本酒2014」の森田麻衣さんが、テイस्टングをしながら自分なりの審査基準をこう語る。

「きちんとした審査は初めてのことなので、当初は、私でいいのかなと緊張しましたが、同世代の20歳代の女性を選ぶ、楽しい日本酒とはどういうものかという気持ちで審査に臨んでおります。ですので、他の先生方の審査基準とはちょっと違う感じかもしれませんが、むしろそれが若い女性のリアルな声として審査に反映されるものと楽しみにしています」

審査は例年通り「ワイングラスでおいしい日本酒アワード メイン部門」、「スパークリングSAKE部門」、「大吟醸部門」の3部門に分けて行われた。

エントリーの時点で3部門に分けられた日本酒を、蟻川幸彦(長野県工業技術総合センター部門長)、石川雄章(日本醸造協会顧問)、岡崎直人(日本醸造協会会長)、数岡孝幸(東京農業大学准教授)、神谷昌宏(元大阪国税局鑑定官室)、須藤茂俊(日本酒造組合技術顧問)、高橋康次郎(元東京農業大学教授)ら6氏をチームリーダーに各班で審査された。

6時間をかけて行われた審査を経て、若い女性を持つワイングラスに注がれる今年の酒、が出揃った。審査結果は以下の通りである。

【メイン部門・最高金賞18点】

初槽純吟生酒(天寿酒造・秋田県)、秀鳳BEACH SIDE(秀鳳酒造場・山形県)、楯野川 純米大吟醸 清流(楯の川酒造・山形県)、大山 特別純米酒+水(加藤嘉八郎酒造・山形県)、イトキ(玉川酒造・新潟県)、越路乃紅梅 特別本醸造(頸城酒造・新潟県)、特別純米 妙高山(妙高酒造・新潟県)、純米吟醸酒 新潟自然農場(越後伝衛門・新潟県)、仁勇 純米吟醸(鍋店・千葉県)、特撰國盛 純米吟醸 半田郷1801(中埜酒造・愛知県)、特撰國盛 彩華 大吟醸(中埜酒造・愛知県)、京姫 純米 大吟醸(京姫酒造・京都府)、春鹿桜 純米酒(今西清兵衛商店・奈良県)、蒼穂 純米原酒 山乃かみ酵母仕込み(長龍酒造・奈良県)、本醸造「太平洋」(尾崎酒造・和歌山県)、菊正宗 しぼりたて ギンバック(菊正宗酒造・兵庫県)、備中流 大吟醸(嘉美心酒造・岡山県)、白牡丹 山田錦純米酒(白牡丹酒造・広島県)。

[324点出品、入賞率5.6%、金賞は72点、入賞率22.2%]



【スパークリングSAKE部門・最高金賞4点】

Rice Magic 人気一 スパークリンググレッド(人気酒造・福島県)、梵・プレミアムスパークリング(磨き二割・純米大吟醸)(加藤吉平商店・福井県)、Shu Shu Shu 微発泡純米にごり生原酒(南部酒造場・福井県)、花泡香(ハナアワカ)(大関・兵庫県)。

[60点出品、入賞率6.7%、金賞は15点、入賞率25.0%]

【大吟醸部門・最高金賞12点】

純米大吟醸 鳥海山(天寿酒造・秋田県)、大吟醸原酒 雪月花(両関酒造・秋田県)、大吟醸 浦霞(佐浦・宮城県)、真鶴 純米大吟醸(田中酒造店・宮城県)、奥羽自慢 純米大吟醸40中取り原酒(奥羽自慢・山形県)、澤姫 下野純米大吟醸(井上清吉商店・栃木県)、プレミアム門外不出 純米大吟醸(西堀酒造・栃木県)、澤乃井 純米大吟醸 芳醸参拾伍(小澤酒造・東京都)、秀峰 アルプス正宗 大吟醸(亀田屋酒造店・長野県)、純米大吟醸 東龍 玲瓏(東春酒造・愛知県)、梵・ゴールド(加藤吉平商店・福井県)、極聖 大吟醸昔搾り斗瓶どり(宮下酒造・岡山県)。

[289点出品、入賞率4.2%、金賞は73点、入賞率25.3%]

そして4月18日(火)には、東京・六本木のアカデミーヒルズで、表彰式&入賞酒のお披露目会が開催された。大切に醸した酒と表彰状を手にしながら入賞した蔵人たちからは笑顔がこぼれる。それぞれの笑顔の奥には、受賞をきっかけに日本酒の更なる需要喚起を願う気持ちも窺える。

