

ビッグシェフが語る

オージー・ビーフ&ラムの魅力

ホテル内トップレストラン料理長に聞く

今秋の一押しメニュー
& 注目食材

四川の今に触れる

四川料理研修ツアー



友田晶子の 日本酒 気になる

人気蔵元&酒販店集団「和醸和楽」始動開始!



いつ飲んでも美味しいなあと思っ
のが、青森の田酒である。北国のお
酒としては意外にしっかりコクがあ
り、冷やでもお燗でも気持ちよく安
心して楽しめる。・・・とはいえ、
今回はこの田酒のご紹介ではない。
田酒銘柄を巡る西田酒造店の西田司
氏を会長とした新しい組織が始動し
たというお話である。

「和醸和楽(わじょうわらく) 和楽
アカデミー」と名づけられたこの組
織は、今大人気の蔵元20社とそれを
支える酒販店23社の計43社が集結し、
「0杯を1杯に1」を大きな目標に
かけ、この夏発足された。文字通り

この目標は、今まで日本酒を飲んで
いた人にもっと飲んでというのでは
なく、飲んだことがない人たちに
「一度お試しを」とおすすめしてい
く意気込みの表れである。

たとえば、活動内容に「イタリア
ンやフレンチレストランでの期間限
定の日本酒試飲イベント」「新感覚
のおつまみレシビの開発・紹介」
「ITや携帯など次世代媒体を使っ
た日本酒の啓蒙活動」「在日大使館
や外国人向け日本酒文化の紹介イベ
ント」「チーズ輸入会社とのタイア
ップによる日本酒とチーズのセミナ
ー」などが盛り込まれており、若い

人や外国人へのアプローチ、和食に
限らない幅広いジャンルの料理やお
つまみとのコラボなどを掲げている。
若い人が日本酒を飲まないう、こ
の先日本酒の未来はない。わかつち
やいる、わかつちやいるけど、どう
だろう、やっぱりまだ若者が納得す
るようなカッコよささみないものが
ないように思う。味がいいことはわ
かっているけど、どこかグサイ、な
にか古臭いと思われるところがあ
るようだ。

このあたりを覆してくれそうなの
がこの「和醸和楽」なのだ。

なにしろ、ちよっと日本酒のこと
を知っている人なら、えっ、こんな
に人気の蔵元さんばかりが集まって
いるの？と驚くこと請け合いの構成
だし、メンバーが若い。これ重要。
おまけに結構なイケ面ぞろいだ。実
際、発足記者発表のときに開催され
た女性限定の「夏酒パーティー」は
大いに盛り上がった。お酒のよさブ
ラス、クールビズな蔵元さんのサー
ビスが効いたからだ。

和洋中各異料飲店の読者の皆さま
とのジョイントも十分に可能性があ
るこの「和醸和楽」。注目するだけ
ではなく、ぜひ、コンタクトを取っ
てみてはいかがだろうか。

詳しいメンバーリストは左記和醸
和楽HPをご覧ください。

[http://www.wakana-wakara.jp/about/scr-
vity/index.htm](http://www.wakana-wakara.jp/about/scr-
vity/index.htm)