

# FoodLife

2022  
第7号

Vol.40 No.2

フードライフ第四十巻第二号  
令和四年七月二十五日発行通巻四百五十八号

おかげさまで

創刊

40

THANKS ANNIVERSARY

周年

安川哲二の今月の一品



世界の女性ワイン専門家が審査する国際コンペで最高峰に！

## サントリー「大隅〈芋〉」

20年から日本酒部門が増設されている。

このコンペで、サントリー「大隅〈芋〉」がみごと金賞に輝いた、のみならず、出品した全日本産蒸留酒の中で最高得点（20点満点）を獲得する銘柄一つに与えられる

【TOP OF THE BEST】を受賞したのだ。

芋焼酎は海外では難しいといった意見には、ある程度賛同だなあと思っていた。芋焼酎特有の匂い、麴の匂い、これらは、海外ではどうも敬遠されてしまう個性だと思っていた。

しかし、だ。いやいや、そうでもないぞというエビデンスがでた。海外でも十分に受け入れてもらえる証拠、それも、海外の女性に受けがいいという証だ。

毎年4月にフランスで開催される「フェミニナリーズ世界ワインコンクール」は、ソムリエなど女性ワイン専門家が世界から集結し、厳正審査するユニークな国際酒類コンペで、第16回を迎える2022年大会から蒸留酒部門ができた。ちなみに20

今、世界で受けているジンとかウイスキーではなく、焼酎、それも芋焼酎が最高峰になったというわけ。これ、まぎれもない証明でしょ。

ちなみに、出品された日本産蒸留酒は76アイテム。うち金賞受賞は24アイテムで、受賞内訳は、芋焼酎7、米焼酎3、麦焼酎3、黒糖焼酎1、泡盛1、その他の原料の焼酎1、ジャパニーズ・ウイスキー、ジャパニーズ・ジン7という結果。芋焼酎の出品が多いこともあるのだが、それでも【TOP OF THE BEST】というのはかなりインパクトある結果だと思う。

私もフランスにて審査を行った。世界から集まった約600名の女性

「大隅〈芋〉」  
900ml 924円（税抜）  
※飲食店限定商品



▼サントリー Tel.0120-139-310

審査員の中から、日本産蒸留酒の審査を行った人に聞いてみたところ、「焼酎は大変面白い」「芋焼酎のフランスの良さに驚いた」「ポテンシャルが高い」「スイートポテトの焼酎なんて、すごくヘルシー」といった声。もちろんみな、ワイン専門家で焼酎の知識があるからかもしれないけど、それにしても「芋焼酎は海外ではだめ」といったイメージがみごと覆る。

「大隅〈芋〉」は、比較的穏やかな香りで、いわゆる芋クサイ焼酎ではない。すっきり軽快でクリーンな印象。とはいえ、黄金千貫のふくよかさ、ふうわり甘く香るアフターなど芋らしさも十分に楽しめる。原料の

良さ、処理の丁寧さ、蒸留技術が相まって、このバランスの良さを生み出しているのだろう。このあたりがTOPへ導いた。

私個人は、フランスでの審査みためにストレートで飲むのが好みだ。なめらかさと甘い香りが楽しめるから。審査後のランチタイムでデザートと一緒に、審査を終了した「大隅〈芋〉」を飲んでいた審査員もいて、ああ、そういう飲み方提案をもっとできたらいいなあと思った次第。インバウンドが戻ってきたら、水割りお湯割りソーダ割りのほかに、ジャパニーズ・ヴィーガン・クラフト・デジエスティフという売り方をしたらいいなと思うのだ。