

実施概要

- 日 時：平成28年6月12日（日） 13:00～14:30
- 場 所：ビッグパレットふくしま コンベンションホール
- テーマ：世界に誇る 福島の食
- 特別講演：辰巳 琢郎氏 MC：槇 あやな



辰巳 琢郎氏



槇 あやな

○辰巳： ……愛する会ということで、日本ワインも大好きなんですけれども、その前からずっと日本酒が好きで、いろんなお酒関係のことでよく来ていますね。やはり福島って、割と何というか、全国的には地味なんですよ。地味というか、宣伝が下手くそというかね。

○MC： ちょっと今ざわざわっとしましたよ、地味って言われて。

○辰巳： すごくいいものいっぱいあるんですけど、何となくそれでもその辺が何となく気になって、応援しなくちゃという気分にもさせるんでしょうけどね。新潟なんかのほうがずっと上手ですね。日本酒と言えば新潟という感じがすごくありますね。もちろん「灘の生一本」とか「ふじみ野酒」とかね。広島なんか酒どころですし、いろいろあるんですけどね。でも福島だけで56蔵だけ？

○MC： かなりあるみたいです、はい。

○辰巳： とにかく面積広いところですから。「日本で一番面積の広い県はどこですか」って、「岩手県」というのは大体皆さん分かるんですよ。クイズ番組で小学生でも分かるんですよ。「2番目に広い県どこですか」って、ほとんど分からないんですね。

○MC： 2番目ってなかなか意識しないです。

○辰巳： 2番目ってどこですか。

○MC： えっ、どこでしょう。2番目。

○辰巳： 2番目に広い県です。

○MC： 北海道とかですか。

○辰巳： 北海道は県じゃない。

○MC： 県じゃないですね。間違えました。道でした。

○辰巳： 一応北海道1番で、都道府県で言うと1番が北海道で、2番目が岩手県でその次。

○MC： その次。

○辰巳： 今いるじゃないですか、ここに。

○MC： 福島なんですね。すみません。

○辰巳： 今ぼけてたの？

○MC： はい、ちょっとぼけたつもりでした。はい、でもそういった面積もやっぱり大きくて。

○辰巳： 広いしね。いろんな文化、もちろん食文化ははじめいろんなそれぞれ浜中・会津、それによって全部いろんな色合いがあって、非常に興味深いところなんですよね。

○MC： やはり感じる魅力、福島の魅力というのはお酒ですか。日本酒がメインになりますか。

○辰巳： メインというか、かわりが始まったころからやっぱり日本酒というのはまずキーワードとしてありましたよね。大体酒の強い、お酒好きなんですけどね、食べることも好きなんですけれどもね。よく食べてよく飲む。どの町に行っても、どの村に行っても、大変よく食べて飲んでいけるもので、やっぱりそうすると打ち解けますし、お互いにだんだん理解も深まるし、そういう意味では、お酒に飲まれるとよくありませんけどもね。お酒を飲むことによって、いろんな心の垣根も取れますし、そういうおつき合いできるというね、それがいいところでしょうね。

○MC： そういった中で、人とのつながりもいろいろとできてこれましたか、福島で。

○辰巳： ですね。各地域で各地域で、できてきていますし、でもまだ行っていない地域もありますしね。去年は会津でも、奥会津ってなかなかやっぱり行く機会が少なくて、いま只見線が台風で水で流されて、橋が3つくらい流されて、いま間がちゃん切れているんですよ。間を車で往復しなくちゃいけないって。それをぜひ何か戻したい。只見線の復活みたいなちょっと運動にも少しかわってほしいみたいなことの話があって、いろいろと視察とかしてきたんですけどね。いいところなんですよね。

○MC： そうやってゆるっと福島の魅力を感じながら来られてきているかと思うんですけども。

○辰巳： 深いんですよ。ぱっと何か言ってくれとか、福島どんなところだって、一言で言えって言われてもなかなか言い切れない。それくらいの広さ・深さがあるなというのは思いますね。でも割と地味な方が多いので、あまり「こうだ、こうだ」と言わない、おっしゃらない。

○MC： でもそんな地味とはおっしゃっても、一番こう自慢していいところというのは、今お話の中にもあった日本酒だと私は思うんですね。全国の新酒鑑評会で金賞受賞4年連続というのは本当にすごいと思うので。

○辰巳： 連続一番多いのかな。国税庁が鑑評会というのをやっておりまして、今はまだ日本ではお酒は農水でもありませんし、水産でもありませんし、国税庁の管轄なんですけどね。鑑評会も全部やるんですよ。それで一番たくさん取っているんですよ。金賞蔵の数がね。金賞蔵の数でしょ？

○MC： そうです、そうです。

○辰巳： 何年連続って確かね。そういうぐらい幅だけではなしに、そのレベル的にもすごくいいのが造られています。昨日も夕方入りまして、ちょっとこのイベントを見て、夜またおいしいものを食べにいただきに行きまして、最初から、彼女もけっこうお酒が好きでね。

○MC： はい、大好きなんですよ。

○辰巳： 最初からね、ビール飲まずに、最初から熱燗から始めてね。

○MC： はい。そう教えていただいたので、熱燗からだというふうに。

○辰巳： 4種類か5種類くらい飲みましたが、おいしかったね。

○MC： おいしかったですね。雪小町っていうんですかね。袋吊りの最後に、あれちょっとメモってしまいました。思わずおいしかったので。

○辰巳： ああ、そうですか。大体酒好きというのは、大体分かって、だんだん順番に飲みたいんですよ。メニューにあるいろんなお酒があるんですけどね。順番に一つのをね、本当の酒飲みというのは自分の気に入った銘柄をずんずんね、もう一升ゆっくり飲むというのが本当の酒飲みかもしれませんけど、ぼくなんか割とメニューにあるのを端から端まで順番に行こうと。どういう順番に飲もうとかかね、それが楽しいみたいだね。それだけ福島のお酒だけでも、十分いろんなものに対応できますし、昨日の場合は、お店に行って、一応メニューに書いてある以外に、ときどきとっておきのお酒を置いているところがあるんですよ。それを大体この店にはあるなというのが、割と私くらいになりますと大体分かるんですよ。

○MC： 隠れたお酒が分かるんですね。

○辰巳： このメニューだけじゃないでしょう。何かもっとあるでしょうと言ったら、出てきてね。

○MC： 隠してましたね、やはりね。

○辰巳： 袋吊りのね。

○MC： そうですね。その福島の日本酒の何ですかね、魅力というのはどんなところだと思いますか。辰巳さんから見て。

○辰巳： それもさっきと同じで、これが特徴です」と言えない、それぞれの蔵元でも地域でも、造りによっても違うんですよ。昨日ちょっとある酒造元の人と電話で話をしていて、「何でしょうね」と言ったら、「うん、それはいろいろあるのは特徴だよ」と本当に言われちゃったんですけどね。

○MC： 造られているご本人もそのようにおっしゃるわけですね。

○辰巳： やっぱ昨日調べて聞いてみたら、吟醸酒とか大吟醸とかは、やっぱり兵庫県産の山田錦というのをどうしてもそれを使っちゃうんですけども、それ以外に八割方くらいはやはり県産米を使っているという、