

最高峰の日本酒400点が集結し今年の出来栄を披露！**「令和6酒造年度全国新酒鑑評会 公開きき酒会」を開催****～ユネスコ無形文化遺産登録元年、伝統の酒造り技術を味覚で体感～**

全国約1,600の日本の伝統ある酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒造組合中央会(以下、中央会)では、令和6酒造年度全国新酒鑑評会入賞酒400点が味わえる機会として、2025年7月12日(土)に、サンシャインシティ(東京・池袋)にて『令和6酒造年度全国新酒鑑評会 公開きき酒会(以下、公開きき酒会)』(<https://sakefair.com/>)を開催しました。

今年の「公開きき酒会」では、ユネスコ無形文化遺産「伝統的酒造り」登録後初となる令和6酒造年度に製造された入賞酒が披露され、例年以上の注目を集めました。当日はチケットも完売し1,221名の方が来場、日本酒ファンだけでなく、大学生や訪日外国人なども多く来場しました。

入賞酒約400点をセルフで試飲 日本酒の個性を五感で味わう特別な3時間！

『公開きき酒会』の会場には、造り手が持てる技術を尽くした貴重な吟醸酒の原酒約400点が地域別に展示され、来場者はセルフサービス形式で自由にテイスティングを楽しみました。



今回の「公開きき酒会」は、外国人や20～30代の入場者も多く訪れました。

イギリスから来た女性は「元々日本酒は好きで飲んでた。比較の方法など知ることができ、これだけの種類の素晴らしい吟醸酒を味わえることができて嬉しい」とコメント。埼玉から参加した20代男性からは「今回初めて参加したが、入賞酒をきき比べ出来るイベントだけあって、特別感があってよかった。」という感想や、東京都在住の20代女性からは「新潟や山形などは多様性がありつつも地域の特徴やコンセプトが同じ方向を向いていてわかりやすく、長野など特徴がありつつも多様性に比重が高くバリエーション豊かな地域もある」といったように、プロ顔負けのコメントが出るなど、若い層へも日本酒への理解が広がっている様子が伺えました。

そのほかにも、「ユネスコ無形文化遺産登録の年の受賞酒と聞いてプレミアム感があり嬉しい」など、今年ならではのコメントもありました。

「はじめてのきき酒コーナー」で日本酒の味や香りの違いを体験

また、会場内で人気だったのが、きき酒を楽しむ方法をレクチャーする「はじめてのきき酒コーナー」で、4つのタイプから自分好みの味と香りを探しだす体験や、全国新酒鑑評会で専門家が実際に行っている味や香りを評価するシートを活用した比較体験にも多くの方が参加しました。リトアニアから来たという男性は「日本酒は大好きで普段から勉強している。今回は赤ワインのテイスティングの感覚できき酒をやってみたが、日本酒は表現が複雑で難しいところが魅力だ」とコメント。20代の女性からは「これまで居酒屋で飲むだけでタイプ別の違いなど意識したことが無かったので、今後の楽しみ方の幅が広がった」といったように新しい楽しみ方を知る機会にもなったようです。



「伝統的酒造りセミナー」で日本酒の奥深さを学ぶ

当日は、「公開きき酒会」と同時に、昨年ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」をテーマとした一般向けセミナーも6講座実施されました。麹菌の性質、和菓子との相性、酒造りの歴史、若手蔵元と日本舞踊家の対談など、幅広い視点から日本酒の奥行きを学べる機会となりました。セミナーの参加者からは「普段聞けない話を聞く事ができ勉強になった」「日本舞踊も伝統的な型があるように酒造りにも共通するものを感じた」「和菓子と日本酒の相性が良すぎて驚いた」など様々な感想が寄せられました。



酒造りを支える技術や裏側を学べるパネル展示

また、会場内では「伝統的酒造り」の紹介展示をはじめ、日本酒グッズコーナーや、酒瓶などのリサイクルの仕組みを学べる啓発コーナーも併設されました。また、酒類総合研究所の職員が常駐し、研究成果や酒造技術について来場者にわかりやすく解説する「酒類総合研究所紹介コーナー」ではパネル展示も行われ注目を集めました。



今後の「公開きき酒会」の展望について

中央会副会長の小西新右衛門からは、『「公開きき酒会」では、お酒のプロフェッショナルにとっては、その年の金賞酒や入賞酒のことを確認する場でもあり、一般の方にとっては入賞したお酒がどんなものかや、地域の違いを知る事ができる機会。毎年参加する事で日本酒がどう変わっていったのか、時代の変化や技術の進化、米の違いを含めた酒蔵のチャレンジの方向性を知る事ができます。毎年開催する事に意義がある取り組みです。今後は、海外や若者に向けてこういった背景をもっと知って頂けるようアピールしていきたい。』とコメントし日本酒に関心を持つ国内外の人にアピールしました。

【「令和6酒造年度全国新酒鑑評会 公開さき酒会」概要】

イベント名	令和6酒造年度全国新酒鑑評会 公開さき酒会		
開催日	①令和6酒造年度全国新酒鑑評会 公開さき酒会 7月12日(土) 第1部 10:00～13:00 第2部 15:00～18:00 ②ユネスコ無形文化遺産 伝統的酒造りセミナー 7月12日(土) 10:45～17:45 全6講座入替制(定員40名)		
開催場所	池袋・サンシャインシティ(東京都豊島区東池袋3-1) ①令和6酒造年度全国新酒鑑評会 公開さき酒会 文化会館ビル3F 展示ホールC ②ユネスコ無形文化遺産 伝統的酒造りセミナー ワールドインポートマートビル5F コンファレンスルーム		
概要	①令和6酒造年度全国新酒鑑評会 公開さき酒会 ・入賞酒約400点をさき酒できます ②ユネスコ無形文化遺産 伝統的酒造りセミナー ・伝統的酒造りに関する多彩なセミナーを実施 ■「全国新酒鑑評会 公開さき酒会」公式サイト: https://sakefair.com/		
参加料	①令和6酒造年度全国新酒鑑評会 公開さき酒会 ・一般チケット:各部5,000円(税込) ・学生チケット:各部2,000円(税込／20-25歳以下の学生限定) ※各部入れ替え制、さき酒グラス付き ②ユネスコ無形文化遺産 伝統的酒造りセミナー ・セミナープログラムにより500円～2,000円(税込)		
参加形態	予約制(先着順)		

「ユネスコ無形文化遺産伝統的酒造りセミナー」概要

時間	テーマ	講演者	試飲
10:45～11:30	伝統的酒造りを支える麹菌の今と未来	独立行政法人酒類総合研究所 主任研究員 織田 健 氏	試飲なし
12:00～12:45	味噌(みりん)の調理効果	味の素株式会社食品研究所エグゼクティブスペシャリスト、 特定非営利活動法人日本料理アカデミー理事 川崎 寛也 氏	試飲なし
13:15～14:00	伝統の文化を受け継ぐ	株式会社相良酒造・代表取締役 相良 沙奈恵 氏 日本舞踊家・紫派藤間流師範 藤間 礼多 氏	試飲あり 試飲2種
14:30～15:15	日本酒の歴史	酒史学会 常務理事 秋田 修 氏	試飲なし
15:45～16:30	和菓子と日本酒	和菓子薫風 店主 つくだ さちこ 氏	試飲・試食あり 和菓子2種
17:00～17:45	江戸呑み「下り酒」と「酒菜」と「江戸の呑みだおれ文化」	食文化史研究家 飯野 亮一 氏 「江戸前 芝浜」主人 海原 大 氏 月刊dancyu元編集長 町田 成一 氏	試飲・試食あり お土産あり

【報道関係者からのお問い合わせ先】

日本酒造組合中央会PR事務局(ハニーコミュニケーションズ内)
 TEL:03-6274-8386 MAIL:japansake@honeycom.co.jp