

# 小山委員提出資料

「ENJOY JAPANESE KOKUSHU(國酒)」プロジェクト

「21世紀の異文化との架け橋」 (論点1-③)

小山裕久

・はじめに

世界中どこの国、又は地域においても、先進国・後進国を問わずアルコール、酒（アルコール）の持つ魅力やお酒についての共通の認識や価値等がある。この点に着目して、このプロジェクトを進めるべきである。

◎

世界中の国とそれぞれの国酒が存在するが、世界的に認知されているものは多く無い。ウイスキー（英）、ワイン（仏）、ビール（独）、このあたりは各国で既に作られている文化や国のレベルを超えている。

上記でも賢察される通り、列強と言われた国々の植民地主義の産物である。一方、米国における醤油がこれに近く、各国にも定着しつつある。しかしこの成功は日本人の新しい形の民間戦略であり、キッコーマン株式会社の地道な努力によるところが多い。

日本料理の米国における同化と広まりとともにまず、米国で日本酒が広がり始めた。20世紀の終わり頃から食の国フランスでの日本料理の紹介と交流がまずプロ同士で始まり、日本でもブームになったフランスの食育への参加など日本料理の新しい展開がスタートし、同じ頃に日本酒も日本発と米国（ニューヨーク）等経由と2方向より広まった。

(※参考資料A)

◎ 国酒への道

① 国外

各国にはそれぞれ国酒があり、強く認識されている。

その中に異文化として参入・認知される為に

- ・ 日本料理との共同作業。
- ・ 各国の料理との調和。
- ・ 世界中の憧れである日本文化の古・今と合わせて紹介する。

- ・世界中のアルコールの中で凍結 0℃以下から 60℃（熱燗）などの最適温度の幅広い酒類は類を見ない。
- ・食中酒として程よいアルコール度数である。

#### （結論）

旭酒造に例を見るように、世界各国はフランスでの食事情に非常に敏感である。世界各国の展開も必要であると思われるが、食の国フランスに特化して日本酒焼酎を日本の国酒として認知・認識される事が望ましい。

#### （※参考資料 A）

#### ② 国内

歴史的な経緯を踏まえて日本料理も最初に中国料理や近年のフランスイタリア等、また、最近になってアジア各国世界中の料理が異文化とともに入って来ると現代日本人の国民的な嗜好性の多様化として、

日本料理の国技としての差別化の認知度が低くなっている。

これは飲食業界や家庭料理に留まらない。

酒類にも同様の事が起こっている。思い出してみると日本酒は何時もベースとしては流れているが最初にビール、その次にウィスキーの水割り、はたまた近年のワインブームと次々日本酒と同時に飲まれる酒類が変わってゆき、ビールの後は日本酒であったものが現在ではワイン等で終始する事も多い。

異文化の参入に対して日本酒業界が強く立ち上がり、それぞれの料理に合う酒造りに努力する事が、ひるがえってそれぞれの国に日本酒を参入する糸口となる国内の問題は同時に国外への国際化の問題でもある。

日本酒・焼酎・仏ワインのソムリエと同等のものを作り、飲み方、提供の仕方等、ルールづくりをしてコンクールを行ない、最終的には世界コンクールまで行なう。

また、必ず日本でグランプリファイナルを行なう。

既にこのような活動を行っている団体が国内に存在している。

#### （※参考資料 B）

- ・最後に

日本人は世界に向かって強く日本という国を意識して、日本文化の中で日本料理を国技、日本酒を国酒として認識されるような国家的な戦略が望まれる。

その事が国際的にも発展される道であると思う。



小山裕久  
日本料理文化協会  
平成調理師専門学校

2006年(H18)～2011年(H23)

活動記録

| 年月日         | 出来事                                                                                                                                             |     |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1992年(H4)   | 日本料理文化協会 設立(理事長: 小野正吉・ホテルオークラ東京前代料理長)                                                                                                           | (日) |
| 11月 18日     | 第一回 日本料理講習会 (フランス・フランス料理上級調理師学校フェランディー校)                                                                                                        | (仏) |
| 1993年(H5)   | 11月 2日～8日 小山裕久料理フェア DECADE JAPONAISE (フランス・Hotel Plaza-Athenes メインダイニング・ル・レジスタンス)                                                               | (仏) |
| 9日          | 第二回 日本料理講習会 (フランス・フランス料理上級調理師学校フェランディー校)                                                                                                        | (仏) |
| 1994年(H6)   | 11月 17日～18日 第三回 日本料理講習会 (フランス・Ritz-Ecoffier : Ecole de Gastronomie Francabe)                                                                    | (仏) |
| 1995年(H7)   | 3月 22日～25日 Festival Gastronomique Japonais au Ritz-Paris (フランス・Ritz-Ecoffier : Lunch/L'Espados & Le Bar Vendome Dinner/Ritz-Club)               | (仏) |
| 5月 1日～5日    | イギリスにおける日本年 日本の食文化と芸術の五日間 (イギリス・Le Manoir aux Quatre Saisons)                                                                                   | (英) |
| 11月 8日      | La Semaine de M. KORYAMA "L'Air du Japon" (フランス・Hotel Le Bristol レストランJardin du Bristol (由緒記念バーチャール))                                           | (仏) |
| 9日～10日      | 第四回 日本料理講習会 (フランス・フランス料理上級調理師学校フェランディー校)                                                                                                        | (仏) |
| 13日～16日     | La Semaine de M. KORYAMA "L'Air du Japon" (フランス・Hotel Le Bristol レストランJardin du Bristol)                                                        | (仏) |
| 1996年(H8)   | 10月 8日 第五回 日本料理講習会 (フランス・フランス料理上級調理師学校フェランディー校)                                                                                                 | (仏) |
| 1997年(H9)   | 3月 7日 ベルナール・ロアゾーとの講演 (ホテル西澤「サロン・ラ・ロンド」)                                                                                                         | (日) |
| 6月 16日      | ソアレ輸入商「名産青森日本料理のタペ」(ホテル・トリアノン・パレス)                                                                                                              | (仏) |
| 10月 10日～12日 | 「フランスにおける日本年」(フランス・ヴェルサイユ市内 カルナー小学校/ヴェルサイユ市庁舎/ヴェルサイユ宮内ブチエキュー)                                                                                   | (仏) |
| 13日         | フランスにおける日本年 特別企画/日本料理対談 (フランス・国際交流基金/日本文化会館)                                                                                                    | (仏) |
| 16日         | フランスにおける日本年 特別企画 (フランス・コンカルノー市(ブルターニュ)、レストラン「アラッシュカス」)                                                                                          | (仏) |
| 24日         | 日本料理講習会 (ブルガリア)                                                                                                                                 | (独) |
| 1998年(H10)  | 2月 14日 International de la Gastronomie-Le Japon et la Norvege a Festiva Soiree special St Valentin-La Cuisine Japonaise (COLMAR(Région ALSACE)) | (仏) |
| 1999年(H11)  | ベルナール・ロアゾーとの講演 (赤坂basara)                                                                                                                       | (日) |
| 2000年(H12)  | 10月 27日～28日 ジェール・ロブション & 小山裕久「二〇世紀の晩餐会」(恵比寿「シャトー・レストラン タイム・ロブション」)                                                                              | (日) |
| 2001年(H13)  | 4月 日本料理通関(上野真梨子氏) (フランス・パリ日本文化会館)                                                                                                               | (仏) |
|             | アラバ・バッサージュに天麩羅を伝授 (レストラン「アルページュ」)                                                                                                               | (仏) |
| 2003年(H15)  | 11月 26日 Le Mejor de la Gastronomía スペイン料理会館 (Palacio Kursaal de San Sebastian) (第一回世界料理会議)                                                      | (西) |
| 2004年(H16)  | 小山裕久、フランス農功功章シュヴァリエ受章(MEDAILLE CHEVALIER DE L'ORDRE DU MERITE AGRICOLE)                                                                         | (日) |
| 2005年(H17)  | 2月 第六回 日本料理講習会 (兼「第一回日本料理ワークショップ」) (フランス・フランス料理上級調理師学校フェランディー校)                                                                                 | (仏) |
| 2006年(H18)  | 2月 21日 第七回 日本料理講習会 (兼「第二回日本料理ワークショップ」) (フランス・フランス料理上級調理師学校フェランディー校)                                                                             | (仏) |
| 9月 18日      | 日本料理講習会 (インドネシア・ジャカルタ)                                                                                                                          | (尾) |
| 12月 5日      | NPD法人日本料理文化協会設立(当会理事長就任)                                                                                                                        | (日) |
| 14日～16日     | エコプロダクツ2006出席                                                                                                                                   | (日) |
| 2007年(H19)  | 2月 20日～26日 『日本紹介のための食文化・レクチャー・デモンストレーション』開催 (パリ、ギリシャ、アテネにて欧米巡回セミナー)                                                                             | (仏) |
| 4月 11日      | 第九回 食文化研究推進懇談会                                                                                                                                  | (日) |
| 9月 13日～15日  | 日本料理キッチン オープニングイベント                                                                                                                             | (仏) |
| 11月 18日～29日 | アルジェリア日本料理通関・フランスガストロノミー講習会                                                                                                                     | (主) |
| 2008年(H20)  | 2月 28日～3月3日 日本の食文化を伝える2 (フランス・パリ ル・コンダン・ブルー)                                                                                                    | (仏) |
| 22日～24日     | 日本の食文化を伝える3 (フランス・パリ ル・コンダン・ブルー)                                                                                                                | (仏) |
| 9月 18日～20日  | 第八回 日本料理講習会 (フランス・パリ日本文化会館)                                                                                                                     | (仏) |
| 11月 20日～26日 | 第一回 日本料理講習会 (インドネシア・ジャカルタ)                                                                                                                      | (尾) |
| 2009年(H21)  | 2月 13日 日・仏 グランシェフ対談6食事会 (with ジェール・ロブション) (シャトー・レストラン ジェール・ロブション)                                                                               | (日) |
| 26日         | 第九回 日本料理講習会 (フランス・パリ日本文化会館)                                                                                                                     | (仏) |
| 28日         | 日・仏 グランシェフ対談 (with ジェール・ロブション)                                                                                                                  | (仏) |
|             | 第一回 日本料理対談 (吉島・青柳) →「徳石料理」(with 湯木 俊治氏、田中健一郎氏) (皇国ホテル)                                                                                          | (日) |
| 5月 11日      | 「小山裕久の日本料理講座 実演付きレクチャー & 交流会」(キッコーマン東京本社1階 KDCルーム)                                                                                              | (日) |
| 6月          | 第十回 日本料理講習会 (フランス・パリ日本文化会館)                                                                                                                     | (仏) |
| 9月          | 第二回 日本料理講習会 (インドネシア・ジャカルタ)                                                                                                                      | (尾) |
| 10月         | 第十一回 日本料理講習会 (フランス・パリ日本文化会館)                                                                                                                    | (仏) |
| 2010年(H22)  | 2月 2日 「津露と日本料理」(第十一回、パリ日本料理講習会) (京都・象徴)                                                                                                         | (日) |
| 4月 10日      | 三ツ星シェフが語る日本料理と小山裕久との講演(橋門、古今青柳、橋門パークヒルズ)(フランス TVSのドキュメンタリー番組)                                                                                   | (日) |
| 6月 20日      | 小山裕久料理フェア「台北・グランド・フォルモザ・リジェント台北」                                                                                                                | (台) |
| 9月 28日      | 第三回 日本料理講習会 (インドネシア・ジャカルタ)                                                                                                                      | (尾) |
| 11月         | 小山裕久、農功功章オフィシエ受章(MEDAILLE OFFICIER DE L'ORDRE DU MERITE AGRICOLE)                                                                               | (日) |
| 2011年(H23)  | 2月 24日 日独交流100周年 ライン・グランド・フェスティバル、フェア及び日本料理講習会(ドイツ・ハッテンハイム Hotel Kronenschlosschen)                                                             | (独) |
| 12月 13-14日  | 第十二回 日本料理講習会 (フランス・フランス料理上級調理師学校フェランディー校)、日仏トップシェフコラボレーションディナー(L'atelier Joel Robuchon Etoile)                                                  | (仏) |

**2008 年**

---

**「日本の食文化を探る」 － フランス**

講義内容：

◎小山裕久

- ・ 日本料理の基礎知識
- ・ 食材レクチャー
- ・ 食の安全

◎大七酒造（株）太田英晴氏 ／ 旭酒造（株）桜井博志氏

- ・ 日本酒の文化と歴史
- ・ 各酒蔵の紹介

◎SSI

- ・ テイスティング
- ・ 酒器について

**2009 年**

---

**「日本の食文化を探る」日仏グランシェフ対談 － フランス**

講演者： ジョエル・ロブション氏／ 小山裕久

講義内容： 日本料理の中のフランス料理

**2010 年**

---

**「漆器と日本料理」 －フランス・日本**

講演者： 西村毅氏／ 小山裕久

**「第 3 回 日本料理講習会」 － ジャカルタ**

講義内容： 「日本料理とインドネシア料理」 ～焼き鳥とサテ～

## 2011 年

## 「ラインガウ・ワイン&amp;グルメフェスティバル(日独友好 150 周年記念)」ードイツ

講演者： 小山裕久 ／ 旭酒造（株）桜井博志氏

※オープニングレセプション及びガラディナーにて日本酒を使った料理、及び日本酒の提供。

## 「日本料理文化フェア 2011 in パリ」ー フランス

場所：フェランディ上級校

講演者： 小山裕久

ティエリー・マルクス氏（マンダリンオリエンタルパリ総料理長）

ウィリアム・ルドウイユ氏（Ze Kitchen Gallery）

講義内容：日本の伝統的な調味料や食材、酒類を、

日本料理とフランス料理の双方の料理法で実演・料理法の説明を行う。

※ガラディナーにてロブション氏と小山の日仏コラボレーションディナー。

日本の食材を使った日仏の料理を交互に出し、それぞれにワイン・日本酒を合わせる。





**日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会**  
**[英名：SAKE SERVICE INSTITUTE（略称：SSI）]**

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 設立    | 1990 年 11 月                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 設立発起人 | <p>右田圭司（NPO 法人 FBO 理事長） 他</p> <p>初代名誉会長 竹下 登（故・元内閣総理大臣）</p> <p>初代相談役 高橋 篤（故・元日本酒造組合中央会 副会長）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 役員    | <p>名誉会長 塩川正十郎（元財務大臣）</p> <p>相談役 浅見敏彦（前日本酒造組合中央会 副会長）</p> <p>会長 飯嶋好彦（東洋大学 国際地域学研究科 教授）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 活動趣旨  | 日本の国酒である「日本酒・焼酎」の提供方法の研究を中心に酒類の総合研究を行い、その教育啓蒙活動を通じて、日本における酒文化の発展および関連業界の支援、そして日本食文化の継承発展に寄与する事を目的とする。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 主な活動  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・「きき酒師」、「焼酎きき酒師（旧 焼酎アドバイザー）」、「日本酒学講師」、「酒匠」等の資格発行およびそれに準ずるセミナーの開催</li> <li>・海外での「きき酒師」（SSI INT'L）認定試験の開催</li> <li>・例会・セミナー、蔵元体験実習、各種イベント</li> <li>・名誉きき酒師酒匠任命式典の主催 <ul style="list-style-type: none"> <li>* 日本国内の有識者の中で日本酒および日本文化の普及・発展に貢献されている方を任命憲章し、日本酒および日本文化の後世への「橋渡し役」をに担って頂く。</li> <li>[任命委員]</li> <li>猪谷千春、小山裕久、右田圭司、クリストファー・W・マクドナルド、小堀宗実、長谷川晃、山本祥一朗)</li> </ul> </li> <li>・世界きき酒師コンクールの主催 <ul style="list-style-type: none"> <li>* 日本酒および焼酎の提供者としての資質を問うコンクール（平成 24 年度第 3 回の開催）[審査委員長：小山裕久]</li> </ul> </li> </ul> |
| 認定資格  | <p>きき酒師（29,847 名）・焼酎きき酒師（4,871 名）・日本酒学講師（294 名）</p> <p>酒匠（126 名） *2012 年 3 月末現在</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 加盟団体  | NPO 法人 FBO *日本ホスピタリティ・サービス産業団体協議会（JSC）加盟団体                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |