

酒文化研究所

NEWS LETTER

第78号 2019年6月25日

【インタビュー】

日本初のウイスキーコンテストが目指すもの

土屋守(東京ウイスキー&スピリッツコンペティション実行委員長)

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション(TWSC)2019は、日本で初めて開催されたウイスキーとスピリッツのコンテストです。いちばんの特徴は審査員がすべて日本人であることでしょう。これまで洋酒のコンテストはイギリスやアメリカなど欧米が主流で、サントリーやニッカのウイスキーが好成績をあげ続けたことで、2000年以降ジャパニーズ・ウイスキーの評価が急上昇したことはよく知られています。

このコンテストは日本発の本格的な蒸溜酒のコンテストとして、世界的な評価を獲得していくのでしょうか。審査結果を4月8日に発表し、6月8日に表彰式を終えた実行委員長の土屋守さん(ウイスキー文化研究所所長)に、手ごたえとこれからの展望をお聞きしました。



6月8日に開催された授賞式。国内外の最高金賞を受賞したメーカーが勢揃いした。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所(代表 狩野卓也) <http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当: 山田聡昭(やまだ としあき) Eメール: yamada@sakebunka.co.jp

■ 選りすぐりの洋酒のプロ 180 人が集結

—— 日本初の洋酒コンテストを無事に終えて、ほっとされたところと思います。昨年の8月に開催を発表して以来、審査会の準備と運営、審査後の結果発表、表彰式の開催と忙殺されていたこととお察しいたします。

土屋 おっしゃるとおりです。審査会がたいへんなことは覚悟していましたが、審査会が終われば大方おしまい



ウイスキーの審査基準を説明する土屋守実行委員長

とっていたら、その後のほうが大変でスタッフがほんとうに頑張ってくれました。

—— 審査員の募集はどのように？ 全国各地からのべ 180 人が参加されましたが。

土屋 最初は私どもウイスキー文化研究所が運営している「ウイスキーコニサー資格」の上位資格取得者や、著名なバーテンダー、洋酒の酒造技術者などおよそ 250 人に依頼しました。どれくらいの方に引き受けてもらえるか不安でしたが、続々と「やらせて欲しい」という声に戻り、ほぼ一次募集だけで固まりました。

—— 審査チームの組み合わせはどのように？

土屋 ウイスキーが得意な人たち、バーテンダーだけ、酒販店だけなど、いろいろ組み合わせを試しました。各チームにチェアマンを決めて進行を管理させます。大事な職務なので誰になってもらうかも悩ましいところで、チームの編成は複雑なパズルを解くようでした。

—— 審査員を日本人だけにする理由を、さまざまなウイスキーを飲んでいて、深く幅広い知識をもっている人たちが大勢いるから、こんな国はほかにないとおっしゃっていました。

土屋 はい。ほかでは考えられません。ジャパニーズはもちろん、スコッチもバーボンもアイリッシュも普通にあるというのは日本だけです。しかもバーテンダーや一般の愛好家のウイスキーの知識や経験は豊富です。唯一、テイastingした酒を自分なりに評価する、点数をつけるという経験だけがない。この経験を積めば、日本のウイスキーの文化はぐんと厚みを増すはずで、自分が他の国でウイスキーのコンテストの審査員をやった時に、普段テイastingするのとは別の発見や感動がありました。自分の評価を点数にすることで見えてくることがあります。一人でも多くの人に同じ経験して欲しいと思ったので、最初から 100 人、200 人という規模の審査員にすることを決めていました。

—— 確かにコンテストには審査員の教育機会という側面があると思います。

土屋 欧米の審査会では審査が終わった後に銘柄をオープンにして、チーム内で感想を言ったり聞いたりするので、見方が立体的になります。今回の反省点の一つは、こうしたディスカッションの時間を十分に取れなかったことです。次回は審査日を3日間にして、時間にゆとりをもって進めれば、教育的な意味が一層深まると考えています。



審査チームごとに出品酒を評価していく

■ ジャッジに自信 課題は採点スキル向上

—— 審査方法については、どう評価していらっしゃいますか？

土屋 スコアをつけることに慣れていない方が多かったので、基準値をつくることを丁寧にする必要性が明らかになりました。

—— 審査会の冒頭でサンプルを配って、これが70点のレベル（銅賞）と目安を提示していらっしゃいましたね。

土屋 そうなのですが極端に低い点をつける審査員が何人かいて、平均点がガクンと下がってしまうものが出ました。そうすると入賞するはずのものが落選してしまう場合があります。反対に最高点は極端に高い点はありませんでした。次回は基準となる目安と評価のポイントを解説する時間をしっかりとり、極端に低い点数をつけさせない工夫をします。

—— 評価する商品の数を1日に30商品ほどに制限していました。清酒では100を超えることもあります。蒸溜酒ではこれくらいが限界ですか？

土屋 アルコール度数が高いのでこれ以上やるとわからなくなります。もっと多くできないことはありませんが、惰性になってしまい、真剣にやればやるほど難しいです。

—— アルコール度数が高い酒の難しさですね。審査はすべてストレートですか？

土屋 そこも議論になったところです。バーテンダーの方にはジンやウォッカの評価でカクテルにした時にどうかという目線が要するという意見もあります。水で割って香りが立つようにして審査という声もある。ですが何かを加えて提供するのは、同じ状態でお出しすることが極めて難しい。検討した結果、すべてストレートで提供し、ストレートで評価することにしました。ただ、自分で加水して味を見るのは自由です。この点は審査員に任せました。

—— 審査員の採点スキルの未熟さから、公平性を欠いたということはありませんか？

土屋 それはありません。最終的には高い採点スキルを持つ審査員がチェックします。つぶさに結果を見ていくと、むしろジャッジは正しいという思いを強くしました。同じ蒸溜所の18年のほうが12年よりスコアが低いので確認してみると、ベテランのジャッジが全員12年の方がいいと評価しました。課題はありますが我々のジャッジには自信を持っています。—— 10年後、審査員の採点スキルが習熟すると、ものすごいコンテストになりそうです。

■日本発の蒸溜酒コンテストを目指す

—— ところでメーカーがコンテストに出品する理由は大きく2つあると思います。ひとつは入賞すれば推奨しやすく販売促進につながるという点、もうひとつは製造担当者や社内のモチベーションアップという点です。TWSCではどのようにお感じでしょうか？

土屋 同じことが言えると思いますが、あるメーカーの方から日本人の評価を知ることができることが重要だと言われました。欧米のコンテストで高く評価されても、日本人にも評価されるかどうか、これまではわかりませんでした。

—— 海外の商品の出品は日本のインポーターが出品しているのでしょうか？

土屋 インポーターからの出品もありますが、アイルランドやハワイなどのクラフト蒸溜所のように、ダイレクトにエントリーしてきたケースも少なくありません。人づてに聞いたとか、インポーターから連絡があったとか、日本に旅行に来ていて知ったとかさまざまです。

日本の大手のメーカーからも出品いただくことができました。ご存じのとおりジャパニーズ・ウイスキーは、上級品はほとんど手に入らない状況です。このタイミングでコンテストを開催することは、けっしていいタイミングでないと承知しています。金賞を受賞しても市場に出す商品がないのですから。にもかかわらずサントリーさんをはじめ国内のメーカーにご理解、ご協力をいただけたことは感謝の気持ちしかありません。

—— このタイミングでの開催は蒸溜所が続々と生まれていることも影響していますか？

土屋 それはあります。日本でも毎年ウイスキーやジンの蒸溜所が増えて、すでに60あります。台湾にも第3のウイスキー蒸溜所ができました。ウイスキーやスピリッツの世界でこうした意欲的なチャレンジを応援したいと思っています。そして今回の結果を見ると、TWSCは彼らを勇気づけることが少しはできたのではないかと思います。焼酎メーカーから、焼酎部門をつくって欲しいという要望もあり、日本の蒸溜酒のコンテストとしてそれも考えなければならぬでしょう。

—— 日本発の蒸溜酒の本格的なコンテストとして、大きく発展していきそうですね。これからも期待しています。本日はありがとうございました。

(2019年5月16日 於ウイスキー文化研究所 聞き手 山田聡昭・酒文化研究所) ■