

【喜多屋&やまや トップは語る】

日本人と食文化  
～未来につなぐ味と心～

喜多屋

やまやコミュニケーションズ

代表取締役社長 木下 宏太郎さん

代表取締役社長 山本 正秀さん

福岡の感性を世界に発信



1985年福岡県八女市生まれ。東京大学農学部卒。酒造メーカーに就職後、92年に喜多屋入社。同年4月から94年6月まで国税庁醸造試験所で研修。95年1月から専務取締役。99年、喜多屋7代目の代表取締役社長に就任。現在、福岡県酒造組合副会長、日本酒造組合中央会評議員、本格焼酎事業協同組合理事を務める。

**匠のたれに欠かせない 喜多屋の日本酒**  
山本 IWCチャレンジオン・サケでの受賞、おめでとうございます。弊社は創業初から一貫して、明太子の調味液に喜多屋さんのお酒を使わせていただいておりますので、社員、同、受賞を日々のことのように喜び、また誇りに思っています。  
木下 ありがとうございます。40年前に創業である、やまやさんの会長さまが、たかさんの酒をアスミされた末に喜多屋の酒を選ばれたと、父から聞いております。  
山本 喜多屋さんのお酒は、こ、やまやの明太子は語れませんが、中では会長さまがたけり抜いた素材で作られていて「山本秀波の明太子」に欠かせないのが、このたけり受賞された天吟醸極端 喜多屋です。14年前に、喜多屋さんの酒を全て味見してこれが一番美味しい、木下、無冠の時に認めてくださった会

長さまの味覚には敬服するばかりですが、日々感じるのは、やまやさんと喜多屋の味の感性や方向性が似通っているという事です。幸いの中にそれらから心優い感じが感じられ、いろんな要素が児童にも、フランス良く調和している。お酒でいえば豊潤さにつながる深い味わいは、私も目指している、たかさん丸く聴かむ海産物と相乗するものがあります。  
山本 喜多屋さんのお酒に糠田子布九州産地、先辛の唐辛子をブレンドしています。

SHOSHI TATEKAWA RAKUGO LIVE HITORIBUTA WORLDTOUR 2013開催  
今年11月13日と15日に米国ニューヨークで、16日に同ポストンで、落語家立川生志さんの独演会が、喜多屋とやまやの協賛で行われた。「生志さんの人間性にほれて、以前から落語喜多屋劇場として落語会をさせていただいております。海外に日本文化を紹介する活動の一つとして、やまやさんと一緒に実行できたことはうれしいですね」と木下社長。



福岡の美味で、世界に笑顔を広げる



食文化を平和の懸け橋に

1970年福岡県生まれ。東京大学経済学部卒。商社に就職後、03年にやまや(現やまやコミュニケーションズ)入社。取締役経営企画室室長、副社長、YAMAYA USA INC社長を歴任の後、2000年2代目代表取締役社長に就任。社名を「やまやコミュニケーションズ」に変更、日本フーズ協会常務理事も務める。



やまやの創業者・山本会長が、戸籍改めて作り上げる「山本秀波の明太子」。調味液に喜多屋の「天吟醸 極端 難多屋」を使用

**福岡の感性でつくる 酒と明太子**  
木下、私も「日本酒は料理を引き立てる酒である」ということを意識して酒造りをしています。相性のよい料理というよりは、地元で取れた山海産物の幸であり、明太子を仕上げるときに追求めていきたいです。  
山本 明太子はもともと韓国の食べ物ですが、原料も製法も日本人の口に合うようにアレンジされ、すっかり福岡を代表する味になりました。喜多屋さんのお酒とは歴史の違いこそあれ、福岡で造られるもの同士、相性がよいのは当然のこと。地域性を受け継いでいることは大切なことだと思います。  
木下、おっしゃる通り、食を語る上で産地はとても重要な要素だと思います。

ドした調味液に1週間漬け込むのが、やまやの基本レシピです。この「匠のたれ」に漬け込む168時間の間に醗酵に近い現象が起き、深い味わいを醸し出しているのかもしれない。喜多屋さんは40年米のお付き合いですが、確かに共鳴する部分が多いですね。  
※酒の味は温度のひびく、世界に調子があわせて、酒造りの味を醸す。

**世界の食を通して 福岡の笑顔を届けたい**  
木下、弊社は1996年から海外展開を始め、今10カ国で販売しています。日本酒を海外に紹介するには説明が必要で、食文化としての魅力を感じてもらわないと口にしてもらえませんから、海外にはよく足を運んでいます。やまやさんも早くから海外展開されていますよね。  
山本 98年からアメリカで、2001年からは韓国でも販売しています。明太子発祥の地である韓国で、日本生米の明太子として認識されていることも、意義深いものを感じますね。私もたびたびアメリカに行きますが、この10年で急速に和食が広まってきた様子で、ユネスコの世界無形文化遺産に登録されたこともわかります。世界中に和食の輪を広げ、世界平和という大さからいって、世界平和というの相互理解を深めていけたらと考えています。

木下、おいしいものを飲んだり食べたりにして、誰しも笑顔になりますからね。「喜多屋」という屋号は、「たかさんの喜びを共有する蔵」を意味しますが、国や言葉の壁を超えて幸せな時間を共有することが、私どもの原点であり、目指すところでもあります。  
山本、私社長に就任した時に「やまやコミュニケーションズ」に社名を変更したのは、食文化コミュニケーションだと思っています。抱たいから、そして、食を通して人と人のつながりを広げたいことが、食に携わる者としてのプライワークだと感じています。  
木下、私が世界を巡るようになってからは、大学時代に経験したヨーロッパの鉄道旅行がきっかけです。このたびは、ヨーロッパから九州まで受賞酒が国内販売されることになり、原産に戻ってきたような喜びを感じています。これからも力を合わせて、福岡の食文化を世界に発信していきます。

チャンピオン・サケ受賞  
おめでとうございます

博多の味  
こころ躍る美味、博多から やまや

http://www.yamaya.com ☎ 0120-041-168

IWC 2013 INTERNATIONAL WINE CHALLENGE No.1 "CHAMPION SAKE"

Dai-Ginjo GOKUJYO KITAYA

お酒は二十歳になってから。

福岡県八女市本町374番地 株式会社 喜多屋  
www.kitaya.co.jp TEL 0943-23-2154