

若者と日本酒／伝統を受け継ぐ場作りを

谷口吉光（秋田県立大学）

仕事柄若い人たちと酒を飲む機会が多いが、若者たちの酒の席にめったに日本酒が出てこないことが前から気になっていた。私たちの世代なら、酒宴といえばまずビールで乾杯だ（そのあと全員で拍手をする）。それから、ビールから日本酒や焼酎に徐々に移っていく。

しかし、今の若者はまず酎ハイやカクテルなどで乾杯し、いつまでも甘い酒を飲み続ける人が多い。日本酒はおろかビールも飲まない。これでは日本酒の消費量が減るのは当然だ。

しかし、彼らは日本酒が嫌いだから飲まないのではない。飲む機会がないから飲めないのだ。本当の日本酒のおいしさを知れば、絶対若い日本酒ファンは増えるはずだ！

そう考え、地産地消を進める会の仲間と相談し、昨年末、秋田駅前のアルヴェ 1 階きらめき広場で「秋田の日本酒を地産地消でおいしくいただく会」を開いた。若い人たちに秋田の酒を格安の料金で味わってもらおうという企画だ。

秋田県酒造組合に協力してもらい、「秋田県産米で作った純米酒以上」という条件で各酒蔵からとびきりの酒を提供していただいた。また、若い蔵元の組織「醸友会」からは 5 人の蔵元が酒の解説役として参加して下さった。

料理も地元の食材にこだわった。酒の味を際立たせるためにあえて薄味の京料理を選び、由利本荘市の「海恵 糸比寿亭」に料理をお願いした。

幸い 3 千円のチケットは順調に売れ、当日は若い人たち中心に約 150 人の参加者で会場は一杯になった。酒コーナーには 56 種類の酒がズラッと並び、参加者は蔵元のアドバイスを聞きながら、自分の気に入った酒を飲み比べていた。料理コーナーにも、暖かい料理が運ばれるたびに長い列ができた。

「若い人多いわねえ」「俺たちの知らない子ばかりだ」「女の子もたくさんいるよ」。

当日裏方の仕事に徹した私たちは、会場に溢れる若者たちの熱気と華やかさに半ば圧倒されつつ、秋田の日本酒がきっと次世代に受け継がれるに違いないという確かな手応えを感じていた。それほど若者たちは日本酒との出会いを自然に幸せそうに楽しんでいた。

若者は伝統に無関心のように見えるが、決してそうではない。伝統に接する機会がないだけだ。大人がきちんとした場を作れば、若者はきちんと応えてくれる。今回のイベントを通じてそう確信できるようになった。

日本酒を味わう会は今後も続けたい。でも、それ以外にも若者に食べさせたい地元の食べものはいくらかもある。新米のおにぎり、手作りがっこ、旬のハタハタ、ばっけの天ぷら……。おいしい食べものを頬ばりながら「これ、うめえ！」と叫ぶ若者の笑顔を中心に浮かべてこれからもがんばっていきたい。

（朝日新聞「あきた時評」 2006 年 1 月 14 日掲載分を加筆・修正した）