

# クローズアップ

こだわりの漬物卸問屋として知られる株式会社山傳

(東京都中野区)の大野良和社長は昨年10月、日本ソムリエ協会が認定する日本酒・焼酎に特化した認定制度「J.S.A. SAKÉ DIPLOMA」(以下

酒ディプロマ)を取得し、酒ディプロマは一昨年スタートしたばかりの新制度で、認定取得者はおよそ3000人とまだ少なく、



漬物業界での取得も初とみられる。大野社長はワインのプロとして知られるソムリエ資格も保持しており、専門知識を生かし国酒(日本酒・焼酎)やワインに合うお漬物の組合せを提案している。大野社長にその取り組みや酒ディプロマの生かし方について聞いた。

(藤井大基)

ソムリエや酒ディプロマ取得の経緯。

「家業の山傳に入る前に、フランスワイン輸入会社で働いていたため、当時の仕事に必要だったワインアドバイザー(現ソムリエ)の資格を取得した。弊社では2003年に群馬工場を閉

め、スーパーとの取引もなくなり売り先が縮小していく中で、この先の方向性を模索していた。その時持っていたワインや日本酒の知識を生かし、ワイン専門店や酒屋さんに漬物の営業をするようになった。また造り酒屋さんの酒粕を使ったその蔵オリジナル漬物も提

「2013年に和食が無形文化遺産に登録され世界的に日本食ブームが加速、日本酒も大きなトレンドになっている。しかし、しっかりと日本酒の知識を持ちその魅力を説明できる人材が少ない。酒ディプロマはそうした人材の育成を通して世界に日本酒を広めてい

りなどの日本酒は除く。色調はシルバークリスタルと表現するルールになっている。香り、味わいも同様に世界共通の表現へと言語化されているのがディプロマ資格の特徴と言える」



酒ディプロマとソムリエの認定証

飲食店向けに、「もう一杯お酒のおかわりがもらえる漬物」の提案を行ってきた。「健康志向の高まりと共に、低カロリーで野菜が摂取でき、発酵食品」として女性からの反応も良いため、漬物に力を入れる飲食店が増えてきている。お客様にお酒と漬物の組み合わせを楽しんで頂きながら、店舗側もしっかりと売上をつくることのできるため、双方に感謝して頂くことができる。今後も漬物とお酒の専門知識を生かした提案を行っていききたい」

## 「酒ディプロマ」を取得

### お酒に良く合う漬物を提案

案するようになり、日本全国の杜氏と話す機会が増えた。日本酒(国酒)のプロと話しをする上で、論理的な話しになり、専門的な知識を身につけたいと思ったのが今回酒ディプロマを取得したきっかけだ」

「酒ディプロマとはどのような資格か。淡い色」と表現する事になる(山廃やどぶろく、濁

日本酒の組合せ(「ペアリング」についても、純米酒が良いか、吟醸酒が良いか、どのくらいの温度帯で飲むのが良いか、まで細かく酒ディプロマのテキストには記されている。和食はもちろんフレンチやイタリ

例が紹介されている中、漬物とのペアリングについては悔しいことに記載がない。そこで、自分自身で様々なペアリングを現在試している。近年、ブームになっ

「世界中から外国人観光客が日本に訪れる中、英語で外国人にも漬物と日本酒の魅力を伝えられる存在になれれば嬉しい。漬物メーカーと日本酒メーカーを仲介し、沢山のオリジナル製品を世に出していくことにも力を注ぎたい。漬物と日本酒のペアリングについて興味がある方は是非ご連絡頂きたいと思う」

## 株式会社山傳

代表取締役社長 大野 良和氏

「兼ねてより居酒屋など