

ジョージ・ヤマガタ氏 presents 完全オンラインセミナー

# 『Sake × Art × Lifestyle』

2021. 6. 10 / Thu / 18:00~19:30



ジョージ・ヤマガタ



Kaoru



熊谷 太郎



小林 舞香



ハセギワ マヒロ



木本 誠一



仲野 益美



和久井 修

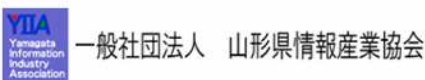
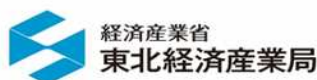
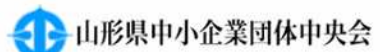
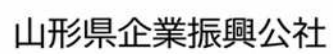
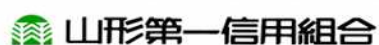
主催

共催

後援



後援



## 1 趣旨

古来より日本文化とともに歩んできた日本酒。一時期は日本酒離れが大きな課題となった時代もありましたが、近年は海外での高い評価に加え、国内での斬新なスタイルでの楽しみ方などが広がり、新たな日本酒ブームとなっています。

山形県では、酒蔵・酒造組合・工業技術センターが一体となった取り組みの結果、おいしい日本酒があちこちで楽しめるようになりました。

今回、お酒とライフスタイル全体、特に酒器やアートとともに楽しむ動きを最前線で進めておられる豪華なゲストにご登壇いただきます。

日本酒の味はもとより、楽しむ空間・時間、仲間との語らいといった酒が与えてくれる楽しみと可能性について、皆さんと一緒に掘り下げていきます。

## 2 開催概要

形式	ZOOMによるオンラインミーティング ※新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言につき、会場にお越しになるのはご遠慮ください。
開催日	4月1日のオープニングイベントから、毎週木曜日に定期的に開催 今後の予定 4月(8日、15日、22日)、5月(6日、13日、20日、27日)、6月(3日、10日、17日、24日)
参加費	無料
申込方法	こちらのQRコードを読み込み会員登録願います。 ※当セミナーは会員制です。一度登録いただきますと、開催前日にZoomID等を送付します。



## 3 プログラム

18:00～18:05	ジョージ・ヤマガタ氏挨拶
18:10～19:25	パネルディスカッション モデレーター:Kaoru様 ① <b>アート×日本酒</b> パネリスト 熊谷 太郎様(La Jomon代表) パネリスト 小林 舞香様(画家、壁画師) パネリスト バスチャン・シュヴィタル様 ② <b>ライフスタイル×日本酒</b> パネリスト 木本 誠一様(木本硝子(株)代表) パネリスト 仲野 益美様(出羽桜酒造(株)代表) パネリスト 和久井 修様(陶芸作家、成島焼和久井窯) ③ <b>アート×ライフスタイル×日本酒</b> 登壇者全員
19:25～19:30	クロージング(ジョージ・ヤマガタ氏)

## 4 登壇者一覧



### ジョージ・ヤマガタ

常時山形のスタートアップシーンと世界をつなぐ男。  
クール&ワイルドな敏腕スタートアップ経営者で、お年寄りと子どもに優しい。



## Kaoru さん



イギリス高校留学をきっかけに、日本伝統文化をもっと知りたいという気持ちが芽生える。

上智大学国際教養学部在学中の2014年にNipponCollectionを立ち上げ、国内外でのイベントや若手後継者へのインタビューなど様々な活動を通じ、伝統文化がつむぐ日本ならではの精神性やライフスタイルを模索する。

文化財団、ファッション企業、外資コンサルティングのキャリアを経て、ロンドン大学Goldsmiths校にてマーケティング&テクノロジー修士号を取得。修士論文タイトルは「日本伝統文化に学ぶ超越的顧客体験」。

2021年秋よりカリフォルニア大学ロサンゼルス校(UCLA)にて、東アジア研究課に進学。

## 熊谷 太郎 さん(LaJomon代表)



1970年宮城県気仙沼市生まれ。東北の3つの蔵を渡り歩き、計18季の酒造りを経験。2008年純米酒専門店「正酒屋六根浄」を開業。2016年店名を「La Jomon」に変え、より根本的な視点から発酵文化を伝えるべく奮闘中。1級酒造技能士、清酒専門評価者の資格を活かし、醸造元協力のもとプライベートブランド酒を次々と企画販売。老舗和菓子店とコラボした純米酒入り寒天菓子「星降る夜に」が昨年ネットでブレイクするなど、商品も日本酒の枠を超えて広がっている。イベントとしては、150~300人を集客する「全国6号酵母サミット」などを数年前から主催。(現在はコロナ禍で休止)

また近年、輸出酒類卸売業、自己商標酒類卸売業の免許を取得し、国内外での卸売り、香港、中国への輸出もスタート。さらなる海外展開を目指している。

## 小林 舞香 さん(画家、壁画師)



アクリル絵の具を使用した手描きによる精密な写実画を特徴とした作品を制作。現在は「アートによる《場》の演出」に自身の創作信念を発信している。2021年4月末にLa Jomon熊谷氏と「日本酒とアート」をテーマとしたコラボ商品として《純米大吟醸ナヌカ》のラベルデザインを手掛けた。

## バスチャン・シュヴィタール さん(BerlinFoodTour&GoSakeProjectCEO)



(英語、当日はモデレータのKaoruさんが通訳いたします。)

The first designed, handcrafted Japanese sake-to-go!The company was founded 2017 to promote Japanese sake culture in europe. Go-Sake curates premium sake from little sake breweries and supports Japanese sake breweries in bringing and introducing their handcrafted sake to/in Germany. Go-Sake stands for 180 milliliter and for a new modern way of sake consumption, in a contemporary packaging.Go-Sake was awarded recently in the List of the best Craft Sake within the biggest German Sake Tasting 2019 by Meininger. Go-Sake stands for a conscious “cleaner & healthier” lifestyle: an all-natural brewed and vegan alcoholic beverage.

## 木本 誠一 さん(木本硝子(株)代表取締役社長)



1956年1月23日東京生まれ。明治大学商学部卒業後、三菱電機に入社、その後家業である木本硝子に入社、平成元年より三代目社長として日々精進。座右の銘「有言実行。」

木本硝子は創業90年の硝子食器専門の間屋で、松坂屋の専属間屋でしたが、私が入社後は、世界40か国以上の硝子工場を回り、商社などを使わず直接仕入れる事により、価値ある硝子を適正な価格でイオンをはじめとする大手流通に販売。

2008年業態変換してファブレス企業としてKIMOTO GLASS TOKYOのブランドを立ち上げ、間屋ならではの工場・職人のネットワーク、デザイナー・クリエイターたちとチームを作り、硝子の新しい世界観創造をプロデュース。世界で初めて開発した漆黒の江戸切子、ワインボトルをアップサイクルした食器などを販売、2015年より日本酒専用グラスの開発を始め、現在130種類以上の日本酒グラスを12か国以上で販売。

日本酒をベースとした新しいスタイル提案「トリプリング」提唱して、酒蔵・飲食店・食材の生産者たちとチームを組んで国内外に発信。

現在、地元台東区をものづくりで盛り上げる街おこし活動も企画運営している。

## 仲野 益美 さん(出羽桜酒造(株)代表取締役)



1961年6月10日天童市生まれ。東京農業大学醸造学科卒。

国税庁醸造試験所、酒問屋で研修後、蔵に戻る。家訓である「蔵元は製造にかかわるべし」を守り、入社以来大吟醸造りを行い、今年度で35年目。また、全国の蔵元後者を研修生として受け入れ、現在までに20名の卒業生を輩出。

現在、山形県酒造組合会長、日本酒造組合中央会・海外戦略委員長、山形ブランド特命大使、東京農業大学客員教授を務める。

目指すは「日本酒を世界の酒に」、「山形を日本酒の聖地に」、「吟醸を世界の言葉に」。

## 和久井 修 さん(陶芸作家、成島焼和久井窯)



成島焼は江戸時代中期、米沢藩の藩窯として、中興の祖米沢藩藩主上杉鷹山公により殖産興業の一環として起業。大正時代末期まで隆盛を極めたが、以降途絶えてしまった。その後昭和初期に山形市の平清水焼の「新甕屋」という窯元の次男和久井利蔵(祖父)が良質な陶土を求めて長井市に移り住み、陶管などを製造販売する窯業を起業、成功を収めて、私の父も家業を手伝っていたが、陶芸家になる夢を捨てきれず、反対を押し切って、瀬戸、京都で修行、「長井焼」を立ち上げ独立。陶芸家として活動していたが、米沢の多くの方々から成島焼の復活・再興を熱望され、独学研究を数年重ねたのち、昭和40年代に入り復興したものである。