



# 知れば“もっと”楽しい浙江省の食文化 ～紹興酒の奥深き世界を旅しよう～

写真：貯蔵庫で熟成する紹興酒（浙江省紹興市）

友好提携  
40周年  
特別企画

国内外の最新事情をお届けする地域外交チャンネル。今回は、静岡県と浙江省の友好提携40周年を記念して、浙江省の食文化を代表する「紹興酒」をご紹介します。東洋のベニスと呼ばれる「浙江省・紹興市」を、旅するように楽しむウェビナーをお楽しみください。

日時 2022年**6月10**日（金）16:00～17:00

ゲスト なつ りょうこん  
**夏良根** 氏（古越龍山東京事務所長）

聞き手 山本 東（静岡県地域外交担当部長）

対象 どなたでも

費用 無料（先着100名様）

方法 Zoomウェビナーによるオンライン配信

申込 必要(オンラインでお申込みください)  
<https://bit.ly/38xuP7W>



**教えて夏さん、質問也大募集!!**

紹興酒の美味しい飲み方を教えて!  
紹興酒と相性の良い県産食材は？



## 静岡県と友好提携を結ぶ「浙江省」

浙江省は、人口約6,000万人で上海市の南西に位置します。温暖な気候と豊富な降水量から、龍井茶(ろんじんちゃ)や、金華(きんか)ハムなど、様々な特産品があります。

本セミナーで紹介する紹興酒(しょうこうしゅ)は、中国を代表する銘酒で、浙江省の紹興市で生産されています。



### ゲスト: 夏良根(なつりょうこん)氏 略歴

- 1978年 中国浙江省紹興市生まれ
- 2001年 上海市復旦大学日本語学科卒業
- 2002年 大阪外国語大学修士課程入学
- 2004年 京都大学経済学研究科博士課程入学
- 2005年 共同通信社入社、中国語ニュース配信担当
- 2017年 共同通信社退職
- 2018年 紹興市に海外人材として招聘され、  
有機米作りから紹興酒の醸造に取り組む
- 2020年 紹興酒最大手古越龍山東京事務所長に就任

### 紹興酒ってどんなお酒？

中国では、米など穀物で醸造された酒を「黄酒」(ホワンチュウ)と言います。その歴史は古く、ビール・ワインと並んで世界の三大古酒と称されています。黄酒は中国に源を発し、浙江省・紹興市で造られた紹興酒は、その代表格です。



2000年には、中国で地理的表示(GI)保護制度(原産地呼称保護制度)が打ち出され、紹興酒は第1号に選ばれました。実はフランスのシャンパンと同様に、紹興市で基準を満たした14の酒造メーカーの商品以外は、紹興酒を名乗ることができません。

上質なもち米、小麦と紹興の名水を原料に、数年~数十年間の熟成によって仕上がる紹興酒の伝統的な製法は、2006年に中国の無形文化遺産に登録されました。各国の元首など、賓客をもてなす“中国を代表する銘酒”として、確かな地位を確立しています。