

日本文化週間 日本酒講演会（11月1日（土）17:00） 大使挨拶
Palabras del Excmo. Señor Tatsuya Kabutan. Embajador del Japón. Charla del Sake en el programa de la Semana Cultural del Japón, 1 de noviembre del 2014/ 17:00 horas

Distinguida Concurrencia
御列席の皆様

本日は、御多忙な日程の中、日本文化週間最初の行事となる日本酒講演会にお越しいただき、大変ありがとうございます。主催者を代表し、厚く御礼申し上げます。

Muchas gracias por venir hoy a la Charla del Sake, el primer evento de la Semana Cultural del Japón de este año, a pesar de sus recargadas agendas. Como organizador, quisiera expresarles mi sincero agradecimiento.

近年、和食は世界的なブームとなっていますが、この和食に欠かせないものが日本酒です。本日は、日本から日本酒の専門家おふたりをお招きし、日本酒の知られざる魅力を皆様にお伝えできればと考えております。そして、実は日本酒は、世界的に日本食と並ぶブームを引き起こしている、ここペルーの料理にも合うのだということを、皆様自身で感じていただきたいと思っております。

En estos años, la comida japonesa está de moda en todo el mundo. Y un acompañante importante de los platos japoneses es el sake. Hoy invitamos del Japón a dos expertos de sake y quisiéramos presentarles el encanto desconocido del sake. Asimismo, espero que encuentren el hecho de que el sake armoniza bien con la comida peruana, que está llamando la atención mundial junto con la comida japonesa, mediante su propio paladar.

少し自分と酒のことについてお話しします。

私は、神戸市の灘という、酒造りで有名な街で育ち、中高は造り酒屋が創設した学校に通いました。酒造業者である蔵元は街の象徴でもありました。私のPR話はこれくらいにとどめ、日本酒の話に戻ります。日本酒の作り方には、ワインやビールとも違う独特の部分がありますので、今日はこの点でも興味深いお話が聞けると思っております。また、日本酒の蔵元は日本全国には2000も存在し、銘柄は2万種類を超えるといわれる酒を造っています。ジャガイモ4000種類、キヌア1000種類、その多様性を御存じのペルーの皆様方には、日本酒の多様性についてイメージをつかんでいただきやすいのではないかと思います。

Yo crecí en Nada de la ciudad de Kobe, un zona famosa por la producción del sake. Egresé de un colegio que había sido fundado por los fabricantes de

este licor. Las empresas productoras del sake son un símbolo del vecindario. Bueno, no voy a seguir con mis propios cuentos y vuelvo al tema del sake. Unos procesos de producción del sake son originales y distintos de los del vino o cerveza. En la presentación de hoy, también nos ofrecerán una explicación curiosa sobre este aspecto. En el Japón existen dos mil empresas productoras y dicen que producen más de veinte mil variedades de sake. Ustedes que conocen la diversidad de más de cuatro mil tipos de papa y de más de mil de quinua, podrán darse fácilmente una idea de la amplia variedad del sake.

また、日本酒は、料理や気候に合わせて、冷やや熱燗といった色々な温度で楽しむことができます。日本酒は、辛口や甘口といった種類や温度によって多様な表情を見せ、様々な料理に合わせる柔軟性を持ちながらも、食卓における存在感を失いません。この日本酒とペルーはけっこう似ています。多くの気候帯を有し、多様性に富みながらも一つの国を形作るペルーと重ね合わせることができると私はみております。

El sake se puede disfrutar a diversas temperaturas, ya sea caliente o helado, adecuándose a las diferentes comidas y climas. Aunque el sake tiene varios semblantes por temperaturas o tipos secos y dulces, no pierde su presencia en la mesa. Así me parece ver la semejanza entre el sake y el Perú, que es un país unificado a pesar de su diversidad con distintas zonas climáticas. ¿O será solamente por el gusto mis preferencias?

長々と申し上げましたが、私にとって、日本酒のポイントは一つだけ、「楽しく酔う」、単純です。おいしい日本酒を楽しむのに、太平洋の西も東も関係ありません。今日は是非、皆様も日本酒とともに楽しい時間を過ごして下さい。

Después de haberles comentado todo esto, para mí, como un aficionado del sake, la esencia del sake es solo “emborrachar animadamente”, muy sencillo. Para beber un rico sake, no importa estar al este o al oeste del Océano Pacífico, así que por favor, disfruten esta tarde con un buen sake.

Muchas gracias.