

オンライン！ 世界で大人気！ジャパニーズウイスキー

2022年6月18日（土） JGA 第一支部研修終了報告

第一支部運営委員会



いよいよインバウンド復活の兆しが見え始めました。JGA ではガイドとしてぜひ押さえておきたい日本の魅力を学ぶべく、6月18日（土）13:00～15:20、今や世界中で大人気の「ジャパニーズウイスキー」研修をオンラインで実施いたしました。

高評価のジャパニーズウイスキーですが、それも含め、ウイスキーについて学ぶ機会はなかなかありません。今回、北は北海道から南は宮崎県まで、48名の申し込みを頂きました（JGA 会員 39名、非会員 9名）。研修ライブ当日の参加者は、会員 22名、非会員 6名、担当運営委員 3名の合計 31名でした。

講師は JGA 正会員の松岡麻紀さん。唎酒師、日本酒学講師として、今年日本酒についてもご講義くださいましたが、ANSA ソムリエ、スピリッツアドバイザー、また Tokyo Whisky & Spirits Competition 焼酎部門審査員でもいらっしゃいます。



事前に各自に配布された資料と画面上の PPT 資料を使いながら、前半では、アルコール発酵、酒類の分類、さらにスピリッツの説明に続き、ウイスキーの基本的な知識を学びました。例えばウイスキーとは何か、その分類、原料・製造方法から歴史、主な生産地や特徴など、新たに知ることも多く、特に、主要生産国でのウイスキーに関する法律は興味深いものがありました。

休憩後は、いよいよジャパニーズウイスキーについての講義です。日本におけるウイスキーの歴史は、邂逅、製造（戦前、戦後）に分けてわかりやすく解説。ウイスキーを通して時代や経済、流行が見え、さらにその影響を受けつつ今日のウイスキーがあることを実感しました。ジャパニーズウイスキーが何故高く評価されるのか、日本ならではの味の特徴についても伺い、思わず一杯飲みたくなりました。しかし、今日珍重（？）されるジャパニーズウイスキーの実情は必ずしも明るいばかりではなく、抱えている問題、また日本の酒税法がそれに及ぼしている影響、さらに、業界からの現状改善の動きについての話題は、大変勉強になるものでした。

講師は、随所で参加者から事前に寄せられた質問についても、的確に回答くださいましたが、それらの質問も事前に資料として配布されたので、他の方の疑問や経験を知ることが出来、勉強になりました。

馥郁たるウイスキーは一日にして成らず、相応の環境の中で、年月を経て熟成していくもの。何がなし全国通訳案内士に通じるところがあります。琥珀色の一杯の背後の様々な世界に触れ、受講後はウイスキーの飲み方が変わりそうな、有意義な研修でした。

