

「SAKE tasting と神田神社参拝」 ～日本酒の味わいや飲み方を説明できるガイドを目指そう！～

2023年2月7日（火） JGA 第一支部研修終了報告

第一支部運営委員会

コロナ禍下、オンラインで行っていた「日本酒」研修ですが、実際に日本酒の味わいや楽しみ方をガイド自身が理解していなければ、お客様に適切にご説明やアドバイスをすることは出来ません。日本酒のテイスティングを実際に学ぶ研修を開催したい、その願いが遂に実現しました！



梅の花がここここで咲き始めた2月7日（火）、名酒センター御茶ノ水店さんと同店専務取締役の今正光氏こんまさみつのご協力を頂き、「SAKE tasting と神田神社参拝」研修を実施いたしました。より充実した内容にするため、1回の定員数を絞り、午前と午後2回実施、それぞれ14名、11名と担当者含め、参加者は合計28名（会員19名、非会員6名、委員3名）でした。



名酒センターは730年創建という歴史を誇る神田明神（正式名神田神社）の鳥居のすぐそばにあります。そこで、今回は最初に、研修の担当者、唎酒師でNPO法人秋葉原観光推進協会の理事でもある木脇祐香理正会員の案内で境内の見学と参拝を行いました。一般には出ていない詳しい読本の他、ガイド目線での手作り覚え書きなど、充実した資料が配布されました。由緒と伝統がありながら、アキバ文化との縁も深く、アニメとのコラボなどユニークな一面もある神田神社を、目に見えるものからポップカルチャーまでどのように話題を広げるかなど、ユーモアも交えた解説に参加者全員が楽しいひと時を過ごしました。



その後はメインの日本酒のテイスティングです。講師はご存知、JGA 正会員の松岡麻紀さん、唎酒師、日本酒学講師、ANSA ソムリエなど様々な資格をお持ちです。



講師が作成し、事前に配布された日本酒の知識がギュッと詰まった資料を基に、まず基本的な知識を学び、その後いよいよテイスティング。今回は、今主流になっている日本酒の味わいの4分類（薫酒、爽酒、醇酒、熟酒）の端的な例の4種と、最近流行りのタイプ2種の、合計6種類をご用意頂きました。松岡講師の指導で全員真剣にテイスティング、外観、香、味わいを、それぞれどのように表現するか、テイスティングのためのシートに各自自分なりの感じ方を記入し、その後全員で意見を出し合いました。さらに、5種の異なる味わいのおつまみとお酒との相性もチェック。それぞれ意外な発見もあり、盛り上がりました。

松岡講師は、ラベルから得られる情報、逆にラベルの情報だけではわからないこと、お客様のご購入時、選び方や飲み方、保存法など、どのようにアドバイスしたら良いかなど、様々な角度から実践的なお話をしてくださいました。メジャーな4分類の日本酒の特徴、香、味わいを実感できたことは、今後の仕事で大いに役立つことでしょう。



参加者全員和気藹々と、「とても充実していて楽しかった」と満足されていました。