

「これでバッチリ！日本酒・蔵見学」

～的確な案内と通訳のツボをオンラインでしっかり予習～

2025年6月19日(木) 実施 JGA 第一支部研修 終了レポート

真夏のような日差しの照り付ける6月半ばの午後、「オンラインでよかった」と感じつつ、涼しい冷房の効いたお部屋で、松岡講師の熱のこもったライブ講演に心躍らされた参加者が多くいらしたのではないのでしょうか。

これまでも日本の酒に関する研修を行っている JGA 正会員(英)の松岡麻紀講師のもとに集まったライブ参加者は合計 25 名(会員 19 名、非会員 6 名)。北は宮城県から南は福岡県まで様々な地域からのご参加でした。登録言語は英語、イタリア語、フランス語、ドイツ語、スペイン語、ポルトガル語、ロシア語で、世界規模で日本酒への関心が高まっていることがうかがわれました。近年酒蔵ツアーが増えてきていることと、2024年12月に日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたこともあり、当該研修に申し込まれた方内、すでに酒蔵見学の経験のある方が34名、ない方が29名、そしてこれから予定がある方が8名いらっしゃり、特殊な環境にご案内するために必ず知っておかなければならないことを学べるという期待が感じられました。

最初にお酒の基礎と日本酒造りについて解説がなされ、日本の食文化の一つとして欠かせないお酒に関する知識を再確認しました。その後、見学をさせていただく日本酒の製造現場について、「見学が可能」とはどういうことか、見学の際に求められること、具体的な見学内容の実際について説明がなされました。見学では案内人がどのような話をしてくださるか、また、訪問者からよく出る質問、見学ルートについての説明と、使用される重要な語彙や表現等が示され、細部にわたる講師の心配りが感じられました。「同じガイドの仲間としてお話を聞いているようだった」というアンケートの回答からも、参加者がみな同じように感じていたことが分かります。トピックの間にその内容に関連する事前質問とその回答が用意されていました。また、酒蔵到着前のトーク内容、試飲の際に出されるお酒の種類、テイastingでどのような表現が使用されるか、などお役立ち情報満載で、実際にツアーで酒蔵を訪れているようなビジュアルイメージを持つことができ、まだ酒蔵ツアーを体験したことのない参加者にも楽しく理解できたと思われます。

質疑応答ではガイド目線ならではの質問がありました。例えば、米を磨いた後の残りかすや絞った後の搾りかすはどうか、購入されたお酒の保存の方法などに的確にお答えいただき、今後「酒蔵へ」のご案内依頼に役立つ研修の締めくくりとなりました。

当該研修の録画配信が 7 月 1 日～10 日まで実施され、計79名が参加されました。本当に「これでバッチリ！」な有意義な研修でした。