

## 「通訳案内士のための日本酒の基礎」研修終了報告

第一支部運営委員会

6月7日(金)、13:30-16:30 虎ノ門の日本酒造組合中央会会議室に於いて、「日本酒研修」が開催されました。当ビルの1階には「日本の酒情報館」があり、日本酒に関する情報を手に入れることができます。参加者は会員15名、非会員19名、委員3名の合計37名で、福岡、大阪や石川県からもご参加頂き、皆さん、熱心に講義に耳を傾けていました。講師には「日本の酒情報館」館長であり、全国通訳案内士でもある今田周三氏をお迎えし、最初に日本酒概論を講義されました。日本酒は現在国酒と言われ、日本を代表する飲物です。日本酒は全国で造られており、その地域毎の食事に特色があるように日本酒にも特色があります。まず、日本酒を作る為に使用する酒造好適米の違いがあります。例えば兵庫県の山田錦、岡山県の雄町、新潟県の五百万石、長野県的美山錦等の米の種類により酒の特徴が異なります。又、ワインなどと異なり水を使用する為に水の特徴が酒に大きく影響します。一般的に軟水で造る酒はなめらかで優しい味の女酒と言われ、硬水は力強く、骨格がある男酒と言われ、灘の酒などがその筆頭に挙げられます。



日本酒生産量の多い上位は兵庫県、京都府、新潟県、秋田県、埼玉県、愛知県、福島県となっています。

現在、日本酒の消費は全体としてゆるやかに減少していますが、吟醸・純米・純米吟醸酒などのプレミアムタイプが伸びており、特に若い層に人気があり、輸出も伸びています。日本酒の輸出量は海外での和食ブームもあり、2018年度には200億円を越え、10年前の3倍の伸びとなっています。特に、米国、香港、中国、韓国、台湾への輸出が多いとのことです。日本酒の歴史は古く、平安時代には宮中に造酒司(ミキノツカサ)という専門組織があり、神事等の行事用の酒を造っていました。そして15世紀の室町時代に小規模な酒造メーカーができ、又、大寺院では僧坊酒と呼ばれる日本酒が作られていました。そして江戸中期の18世紀に現在の酒造技術(酒母、三段仕込み、熱殺菌等)がほぼ確立しました。

後半は日本酒の造られる行程の説明があり、米のデンプン(starch)を麴(Koji mold)を使い糖化(saccharification)し、そこに酵母(yeast)を使ってアルコールを造る発酵(fermentation)によって日本酒が造られます。日本酒は糖化と発酵が同時並行的に進行する平行複発酵と呼ばれます。又、精米歩合により日本酒は分類され、精米後の割合が60%以下を吟醸酒、50%以下を大吟醸酒と呼びます。又、米と米麴のみを使った純米酒の他に、主に、味をすっきりさせる為や、香りを引き立てる為に醸造アルコールを添加しています。

最後に大吟醸、純米吟醸、純米等5種類の日本酒を飲み比べ、それぞれの味の違いを実感し、日本酒の奥深さを感じた研修となりました。