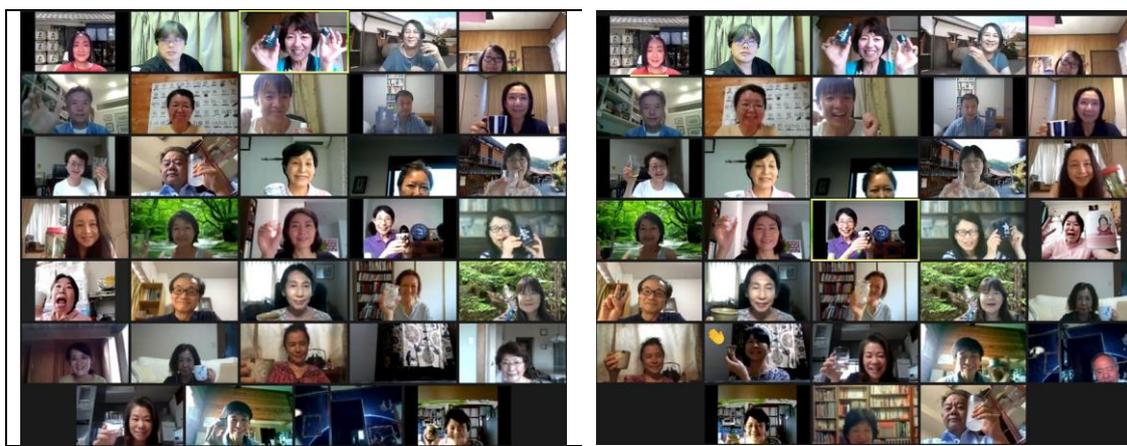


「What is SAKE?ガイドとして知っておきたい日本酒あれこれ」オンライン研修終了報告

2020年9月6日(日)14:00~16:00 JGA 第二支部運営委員会

「JGA 唎酒師が語る日本酒セミナー」と銘打って、上記オンライン研修を実施いたしました。当初定員を50名と予定していましたが、参加希望者が多く定員枠を80名に拡大しました。最終的に、北海道から鹿児島まで、全国から79名（会員66名、非会員11名、賛助会員2名）の皆様にご参加いただきました。

今回講師にお招きしたのは、SSI 認定唎酒師、ANSA ソムリエであり、屈指の人気ガイドである JGA 会員の富山佳子氏です。世界的な日本食ブームに伴い、日本酒の海外輸出量が過去10年で3倍以上に伸び、ガイドにとってお客様に日本酒のご案内をする機会が増えました。しかし、海外からのお客様にどのように説明し、何をお勧めするか、参加者の中で自信のない方も多かったのではないのでしょうか。



講義は最初に、外国人がいう SAKE と、日本人の想像する「お酒」の間のギャップの話や、酒の字が実は「さんずい」ではなく「とりへん」であるというトリビアから始まりました。その後、日本酒の歴史、酒造りの基本的な説明を経て、今年6月に日本遺産登録をされた、『伊丹諸白と灘の生一本、下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と灘五郷』について、「生一本」とは、「伊丹諸白」とは具体的にどういうことか、また、灘五郷を銘醸地とした宮水、山田錦、杜氏についても説明していただきました。

さて、具体的にどんな日本酒があるかということですが、日本酒は吟醸酒、純米酒、醸造酒など特定名称酒は全部で8種類、日本酒初心者には一番訳が分からない部分です。富山講師によれば、香りを重視する外国人のお客様にはフルーティーではなやかな香りがある吟醸酒がいい、味や濃厚さを求めるお客様には、ガツンと米の味のする純米酒がいいそうです。また、甘口か辛口かはラベルにある「日本酒度」を参考に、ということで、勧める際のアプローチの仕方、香り・味の英語表現まで含め、本当にガイディングの参考になりました。富山講師が、「お酒が飲めないからガイドとしてお酒の話ができないということではない、もともとガイドは仕事にお酒は飲めないのに、飲まないで説明するのは、お酒が飲める人も飲めない人も同じ」とおっしゃったのが、日本酒から逃げ腰になっている者には励ましにもなりました。また、日本酒の違いがわかるためには、まず、一つのお酒を温度を変えて飲んで香りや味の変化をみたり、二種類の酒を同時に飲み比べるのがいいとおっしゃったので、今後ぜひ試してみようと思いました。

休憩時間を5分はさんで、Q&A コーナーになりました。富山講師には、事前にお寄せいただいた多くの質問に、ご自身のガイドテクニックなども織り交ぜながら、熱心に語って頂きました。今回は司会担当の丹羽理事が事前に、ぜひお好みのお酒とおつまみを手元にカメラオフでどうぞ、と参加者への連絡をしました。全国の会員の方は日曜日の午後のこのようなオンラインの集いで、有意義で楽しい時間を過ごされたのではないかと存じます。最後に記念写真を撮って散会いたしました。IT 担当の美澤常務には技術面で支えて頂き、ありがとうございました。