

「通訳案内士のための日本酒の基礎」

2018年6月26日（火）実施 JGA 第一支部研修報告

6月26日（火）、東京都港区西新橋の日本酒造組合中央会を会場に、第一支部主催の「通訳案内士のための日本酒の基礎」研修が実施されました。参加人数は45名（JGA 正会員40名、非会員1名、運営委員4名）が参加しました。

研修は、日本酒造組合中央会 日本の酒情報館館長の今田 周三様に講師をお願いし、インバウンドの担い手である通訳案内士を受講生と特化した視点でのご講義を頂きました。今田様はご自身でも通訳案内士の資格を取得されている上、日本の酒情報館で外国人観光客に同行する通訳案内士のご対応をされている事もあり、通訳案内士が必要とする日本酒に関する知識・情報をよくご存じて、今回の研修では、第一部で「日本酒概論」（日本酒需要の推移、海外戦略、歴史、製造）、第二部で「日本酒の楽しみ方」（日本酒のタイプ、サービス）について幅広く知識を学んだ後、最後に5種類の異なる日本酒の利き酒を楽しむ「唎酒」という構成で、研修を行いました。



日本酒全体の消費量が国内では減少し続けていることは、漠然と皆が承知している状況かと思いますが、2011年の東日本大震災後の復興支援需要をきっかけに初めて日本酒の魅力を知った若年層や女性層の新規ユーザーが中心となり、吟醸や純米といった「プレミアム SAKE」の消費量は力強く増加したとのことです。また海外への日本酒の輸出はこの10年で2倍以上に伸びており直近での伸び幅は更に急上昇カーブを描いていること、乾杯は明治時代後期に英国の影響で始まった習慣でそれ以前の日本では行われていなかったこと等々、初心者には初めて知る情報満載の日本酒概論でした。たくさんの写真とともに製造工程表をもとにご解説頂いた日本酒の製造プロセスのテキストは、永久保存版としてこれからも活用したい、充実した資料でした。

そして、研修の最後にはお待ちかねの利き酒タイム。北海道の大吟醸、宮城の純米、兵庫（灘）の普通酒、同じく灘の樽酒、栃木の生酒と、全くタイプの異なる5種類の日本酒を、まずはじっくりと香りを楽しんでから口の中にゆっくりと含ませ舌の上を全体的に転がして、その味わいを表現する言葉を思い浮かべる。その作業を繰り返す中で、「日本酒」のバラエティの豊かさ、奥深さの一端を垣間見たような気分がいたしました。 あっという間に面白く為になる3時間が過ぎ、ほろ酔い気分心地よく研修を終了しました。

