



9月15日(金曜日)

月/水/金 発行

醸造会社の尾畑酒造（新潟県佐渡市）が海外の醸造家を受け入れ、日本酒造りの研修をしている。日本酒を世界で普及させるには現地の品質向上や醸造拡大が不可欠とみており、本場で酒造りを学ぶ機会を設けて技能を磨いてもらう。世界各地に高品質な「SAKE」の生産拠点が広がるよう後押しする。

「なんじゅん... てんじゅん(36・5度)なんじゅん... なんじゅん... なんじゅん...」

「(37度)」。佐渡島の廃校を再生した尾畑酒造の学校蔵の麹室(こうじむろ)に、少したどたどしい日本語が響く。8月下旬からの1週間、同蔵での体験プログラムに参加するため米国やメキシコから来た4人が、麹米の温度を報告する声だ。4人はそれぞれ、SA

日本酒造り、本場で学んで

佐渡・尾畑酒造、海外醸造家に研修

技術や「心」継承、生産拡大へ



蒸し上がったコメを広げて冷ます (新潟県佐渡市)



蒸したコメに麹菌を振りかけ、麹をつくる



廃校を活用した尾畑酒造の学校蔵



専門家の講義も

KEを造る現地の酒蔵で、さんは「進化した、今の経営者や醸造責任者を務める。日本の酒造りを学ばせている。米ケンタッキー」と意気込みを話した。州にある酒蔵の共同オーナーで醸造責任者のジャスティン・ラウウォン

「心」を知ってもらい、た酒造りの各工程を、学

本校蔵の杜氏(とうじ)や蔵人のサポートを受けて実際に作業しながら学ぶ。麹づくりの工程では蒸したコメに麹菌を振りかけた後、適切な温度や湿度にするためコメをまじめに広げたりする作業をした。作業の様子を動画に収めるなど、デジタルも活用しながら意欲的に学び取る。

「甕(こしき、蒸し器)から実施している。これま

湿度にするためコメをまじめに広げたりする作業をした。作業の様子を動画に収めるなど、デジタルも活用しながら意欲的に学び取る。

研修は実技だけでなく講義もある。新潟県醸造試験場(新潟市)の青木ついで、積極的に質問し「か」。4人は自ら酒造りをするなかで感じた疑問を取り巻く文化も知っていた。「本で読むだけでは、実際に造ってみたい」といった理由で佐渡へやって来るという。

「日本酒造りの歴史や、海外の酒造りについて、海外醸造家などの、質問に答えるには作業の意味を、海外醸造家による酒造り体験の意義について、尾畑酒造の平島健社長は「日本酒が世界的な酒の一つになり輸出を増やすには、現地生産を増やして海外でも身近な酒にならないといけない」と強調する。

「か」。4人は自ら酒造りをするなかで感じた疑問を取り巻く文化も知っていた。「本で読むだけでは、実際に造ってみたい」といった理由で佐渡へやって来るという。

「日本酒造りの歴史や、海外の酒造りについて、海外醸造家などの、質問に答えるには作業の意味を、海外醸造家による酒造り体験の意義について、尾畑酒造の平島健社長は「日本酒が世界的な酒の一つになり輸出を増やすには、現地生産を増やして海外でも身近な酒にならないといけない」と強調する。

要望が寄せられるようになった。醸造用の機械や分析機器の使い方、専門家による講義といった、より高度な知識・技術を習得できる上級者用コースを23年から始めた。

海外醸造家による酒造り体験の意義について、尾畑酒造の平島健社長は「日本酒が世界的な酒の一つになり輸出を増やすには、現地生産を増やして海外でも身近な酒にならないといけない」と強調する。

コンパニィ・フーズ

外関係者から「醸造家向け」アドバンスコースを作ってほしい」との(新潟支局長 水庫弘貴)