

「灘の酒蔵で日本酒講座」

～蔵開き酒蔵見学&試飲&日本酒と相性の良い和食～

2015年10月17日（土）、JGA 第三支部 研修レポート

神戸灘の酒蔵で日本酒研修、15:00～17:45（基礎編A）、17:45～20:00（応用編B）が行われ、19名（運営委員1名、協力会員1名を含む）が参加しました。

研修会場の神戸酒心館は、灘五郷のひとつ御影郷にあります。阪神・淡路大震災後の復興再建にあたり、酒蔵をただ酒造りをするだけでなく、人々が訪れ日本酒の事を知ってもらえる場所にする事を意図されたそうです。そのためにビデオ、蔵見学、利き酒コースを提供しています。

講師は日本酒ソムリエの酒心館東明蔵支配人 湊本雅和氏。

参加者は、まず酒造りの基礎をビデオと講義で学んだ後、蔵で酒造りの舞台裏を見学。そして蔵の料亭 {さかばやし} にて、日本酒と肴のマリアージュ実体験をしました。



- ① 日本酒と料理の相性～6 パターンの組み合わせはまさに夫婦の組み合わせ。
- ② 日本酒を楽しむ順序～壺の酒から留めの酒まで。
- ③ 日本酒は世界でも珍しい幅広い温度で飲めるお酒で 5℃から 55℃まで 5℃刻みでそれぞれに名前がある。

など、興味深く学びました。

日本酒をより深く知ることによって、より日本酒を楽しめるようになります。そして、海外からのお客さまにも、より喜んでいただけるご案内ができるようになると思います。



（酒心館HPより、「蔵の料亭 さかばやし」）



豆腐と日本酒のマリアージュ体験

文責 第三支部運営委員 中村恵子