

## 第一支部研修「Wine Drinker に伝える日本酒」～ワイン・日本酒テイasting付～

2024年9月3日（火）終了報告

第一支部運営委員会

表題の「Wine Drinker に伝える日本酒」研修が、9月3日（火）に開催されました。今回の研修では、ワインに慣れ親しんでいるお客様（=Wine Drinker）の視点から、日本酒に対する疑問点を座学で学び、味わいや表現の違いをワインと日本酒をテイastingして体験しました。

参加人数は、京都、大分からご参加くださった方も含め、総数36名（正会員27名、非会員7名、運営委員2名）。参加希望者数が当初の募集定員数を大幅に超え、増員しての開催となりました。

会場は東京都文京区小石川のFBOアカデミー。飲食サービス業におけるプロフェッショナルを育成する団体です。当日はスタッフの方々にも多大なるご協力、お力添えを頂きました。

講師はJGAの正会員で理事でもある松岡麻紀さん。FBOアカデミーの会員でもあり、日本酒、焼酎、ウイスキー、ワインに関連する様々な資格をお持ちです（例：唎酒師、国際利酒師、日本酒学講師、焼酎唎酒師、FBO会員、Tokyo Whisky & Spirits Competition 焼酎部門審査員、Japan Women's Sake Award 審査員）。



開始前は会場であるFBOアカデミー東京校の入り口から中の廊下に沿ってずらりと展示されてある、日本酒に関する展示物を見ていただきました。



13時に講義開始。松岡講師からWineと日本酒の共通点、相違点を、材料、製造方法、食文化や歴史などの観点からわかりやすく説明して頂き、受講生の皆さんは熱心に聞いていらっしゃいました。

休憩をはさんでテイasting。日本酒2種、赤ワイン、白ワインそれぞれ1種、合計4種を味わいながら、お客様が感じる日本酒の味わいを体験しました。





テイastingでは、ワイン、日本酒それぞれの香、味わい、特徴を確認しました。次に Wine Drinker のお客様になりきって日本酒→ワイン（あるいはワイン→日本酒）を続けて飲む場合とでは最初に確認した味わいとは大きく異なることを知り、目からウロコでした。Wine Drinker のお客様が日本酒を飲んだ際によく言われる感想や疑問点を理解できたような気がします。日本と海外との食文化の違いを学び、日本人がこれまで培ってきた食文化についても改めて考えさせられる貴重な体験となりました。

質疑応答の際には沢山の質問が次々と出て、15分延長での終了となりました。  
参加者皆さんの熱意が伝わる時間となりました。



近年では、日本酒や日本の食文化に世界中から高い注目が集まっています。日本酒の魅力を、お客様にとって飲み慣れているワインという異なる切り口から伝える、新しい方法を今回の研修で学ぶことができました。

運営委員 木脇祐香理、井上日登美