

# オンライン！ SAKE ガイディング、FAQ 対策で抜かりなし！

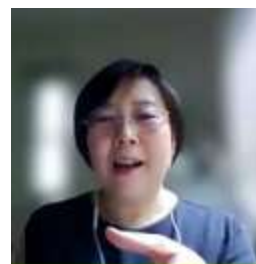
2022年4月23日（土） JGA 第一支部研修終了報告

第一支部運営委員会

いよいよ北の大地北海道でも桜の開花が観測された4月23日（土）、JGAでは日本酒の効果的なガイディングを学ぶ第一支部研修「オンライン！SAKE ガイディング、FAQ 対策で抜かりなし！」が開催されました。春の日差しが眩しい13:00開始。

参加者は、北は北海道から南は福岡県まで、まさに全国から集ってくださった21名（会員14名、非会員6名、賛助会員1名）、そして担当委員2名の合計23名でした。

講師は JGA 正会員の松岡麻紀さん、唎酒師、日本酒学講師、ANSA ソムリエなど様々な資格をお持ちで、スピリッツアドバイザー、また Tokyo Whisky & Spirits Competition 焼酎部門審査員でもいらっしゃいます。昨年も JGA で日本酒、そして焼酎の研修をご担当くださいました。



今回は、より効果的に講義の内容を理解するための「日本酒 FAQ 対策ワークシート」が事前に配布されました。講師がよく海外からのお客様から受ける質問（FAQ）、その回答に必要な重要事項、さらにポイント書き込み用の欄から成っています。その他、これも講師が用意くださった資料「テイスティング方法と味わいの表現」、また、申し込み時に頂いた質問と回答を表にまとめた資料も事前配布されました。

希望者はテキスト「酒仙人直伝よくわかる日本酒」（NPO 法人 FBO 出版）を事前購入して講義に臨みましたが、重要なポイントがきっちりと網羅されていて、内容の理解に大いに役立つものでした。

研修では、わかりやすいパワーポイントの画面資料とともに、ワークシートの内容に沿って、アルコール飲料の基本知識、多岐にわたる FAQ（日本酒の原材料、歴史、製造プロセス、種類、ラベルから読み取れる情報、飲み方、保存の仕方など）とその回答について解説いただき、さらにお客様が日本酒を購入される際のアドバイスの仕方まで学びました。

休憩後は、「テイスティング方法と味わいの表現」を参考にしてのテイスティング体験、これはお酒が飲めない、あるいは苦手な参加者にとっても参考になったと思います。少しく良い心地になったところで、事前質問への回答と説明を終え、気付けば予定時間をやや過ぎて 15:30、実に充実した内容の濃い「抜かりなし！」の講義でした。

