

醸造会社の尾畠酒造（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く。日本酒を世界で普及させるには現地で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。

〔二〕

日本酒造り、本場で学んで

佐渡・尾畠酒造、海外醸造家に研修

KIEを造る現地の酒蔵で、経営者や醸造責任者を務めている。米ケンタッキーワークスの共同オーナーで醸造責任者のジヤスティン・ラヴォーンは「心」を知つてもらい、さんは一進化した。今日本の酒造りを学びたい」と意気込みを話した。



蒸し上がったコメを広げて冷ます（新潟県佐渡市）

本当の意味で日本酒を理解してもらえば」と期待する。1週間の研修では洗米や蒸し、麹づくりといつた酒造りの各工程を、学ぶ。麹づくりの工程では、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り、適切な温度や



蒸したコメに麹菌を振りかけ、麹をつくる

講義もある。新潟県醸造試験場（新潟市）の青木俊大場長が佐渡に足を運び、4人に酒造りに関する知識を教えた。

「甌（こしき、蒸し器）」
造り体験は2015年から実施している。これま

やトラブル時の対応策について、積極的に質問していった。

とめたり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、手にするほかで感覚と一緒に覚えるのが、この研修の特徴だ。

でこの国内に加え米国や台

なつた。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。

・地域から、延べ 100 人以上が参加した。海外からの体験者は、「日本酒が好きだから、日本酒を取り巻く文化も知りたい」「本で読むだけでなく、実際に造つてみたい」といった理由で佐渡へやつて来るという。

リピーターも出てきている。そうしたなかで海外関係者から「（醸造家向けの）アドバンスコースを作つてほしい」との

なつた。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。

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作り体験の意義について、尾畠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。

受け入れで社内の負担は増すが、平島氏は「(海外醸造家などの)質問に答えるには作業の意味を理解する必要があり、学ぶきっかけになる。それが(自社のスタッフの)レベルアップにもつながる」との効果もあるとする。その上で「今回の感想も聞きながら、来年以降につなげていきたい」と話している。

(新潟支局長 水庫弘貴)

1