

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。

「さんじゅうろく……さんご(36・5度)……さんじゅう……なな……ど(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、少しだけどしゃぶりの日本酒が響く。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、麴をつくる



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経営者や醸造責任者を務めている。米ケンタッキー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・ラヴォーン

「心」を知ってもらい、

「甕(こしき、蒸し器)ら実施している。これま

「本で読むだけではない」といって話している。

「蒸したコメに麹菌を振りかけ、麴をつくる」

「蒸したコメに麹菌を振りかけ、麴をつくる」

「蒸したコメに麹菌を振りかけ、麴をつくる」

「蒸したコメに麹菌を振りかけ、麴をつくる」

「蒸したコメに麹菌を振りかけ、麴をつくる」

「蒸したコメに麹菌を振りかけ、麴をつくる」

「蒸したコメに麹菌を振りかけ、麴をつくる」

コンビニ・フード

「蒸したコメに麹菌を振りかけ、麴をつくる」