

新潟大日本酒学センター

海外での酒造り支援



学校蔵で原料処理の実習をする外国人醸造家ら＝佐渡
市西三川

島内などで「履修証明プログラム」

外国人4人初の修了生

新潟大学日本酒学センター（新潟市西区）は本年度、海外で日本酒ビジネスに携わる人らを対象とした「履修証明プログラム」を開設した。外国人醸造家4人が8月、佐渡市などで11日間にわたって本場の酒造りを学び、初の修了生となった。大学によると、日本酒醸造に関する履修証明プログラムは世界初。国際的に関心が高まる「SAKE」の品質向上と、マーケット拡大につなげる。

プログラムは英語で行われ、全60時間。中心となるのが尾畑酒造の「学校蔵」（佐渡市西三川）での8日

間にわたる酒造りの実習だ。学校蔵はプロ向けの酒造り体験を行っており、そのノウハウを活用する。新大での日本酒学講義や新潟市の酒蔵での研修も組み込み、体系的に学べる内容とした。

初年度は募集人員を上回る応募があり、米国、イタリア、ニュージーランドで酒造りに携わる4人が

選ばれた。佐渡では原料処理や麹作りなどを杜氏から教わり、合間に醸造機

の講習なども盛り込まれた。最終日には岸保行・日本酒学センター長（45）が輸出市場の現状を講義した。

国内市場は人口減などで縮小する一方、高価格帯を中心に輸出が拡大していると説明。その7、8割はレストランでの消費が占めており、日本料理店以外での普及や小売りの拡大が今後の鍵になると指摘した。

受講者の一人、ジェイソン・クーパーさん（44）は米東部で「サンゴクラ」を営んで8年目。修了式では創業当初にあったらいいなと思っていた、夢のようなプログラムを展開していきたいと述べた。

岸センター長は「日本の伝統的な技術を身に付けつつ、多様なスタイルの酒を海外で造ってもらうことが重要だ。今後は国内の一般向けに酒造りなどを学ぶプログラムを展開していきたい」と述べた。