

海外で酒造り 人材育成

新潟大佐渡で実習



日本酒造りを学ぶ受講生（28日、佐渡市で）

海外で日本酒醸造を行う人材を育てようと、新潟大学日本酒学センターによる実習プログラムが佐渡市で開かれている。28日は、外国人醸造家ら4人が、同市の尾畑酒造の日本酒造り体験施設「学校蔵」で酒造りなどを学んだ。

プログラムでは、酒造りの実習に加え新潟大での日本酒学講義などが10日間にわたり計60時間行われる。修了者には「履修証明書」が授与される。同センターが昨年度から開始し、4人

の修了者を輩出した。

今年度は米国や英国などから4人の受講生が集まり、30日まで同市でのプログラムが続く。28日の実習では、学校蔵での酒造りや、酒造設備を開発する企業の講義などが行われた。

同センターの岸保行センター長は「受講生はしっかりと製法を学び、海外で日本酒を広める役割を担うことを期待している」と話した。