

2026年(令和8年)

9月2日

水曜日



2026年(令和8年)9月2日(水曜日)

(日刊)

新

海外で起業 人材養成

日本酒学センターが講座
西三川 欧米から学校蔵訪れ



酒造りを実践的に学ぶ海外からの受講生ら＝佐渡市西三川

海外で日本酒醸造に携わる人らを対象とした人材養成プログラムの実習が8月30日まで、佐渡市西三川の学校蔵で行われた。新潟大日本酒学センター(新潟市西区)による、社会人を対

象とした教育プログラムの一環。北米や欧州から参加した4人が本場の「SAKE」造りの魅力に触れた。世界的に日本酒への関心が高まり、海外で商業用の醸造や起業を目指す動きが

増えている。日本酒学センターは昨年、日本酒醸造を体系的に学べる履修証明プログラムを開設。座学と実習による英語の講座で、今年は佐渡市と新潟市を会場に11日間の日程で行った。実習は2015年から酒造り体験を行う学校蔵の設備を活用して実施。26日は受講生がこうじ造りの工程を体験し、熱気のこもった空間で蒸し米を広げたり、種こうじを振りかけたりと、懸命に作業していた。

米アイダホで酒蔵を営む長谷川真之介さん(43)＝東京出身＝は「海外で日本酒を造るからこそ、味や品質でイメージを損なうことはできない。プロから基本を学んだことで、環境の違う米国でも誇れる酒を造りたい」と力を込めた。

日本酒学センターは来年、醸造以外の酒事業に関わる人を対象とした新プログラムの開設に向け、準備を進めている。

酒造の魅力に触