

47 海外の日本産酒類専門家育成事業

平成31年1月28日から31日にかけて、海外市場で影響力や情報発信力のある海外の酒類専門家9名を、米国、中国、シンガポール等7か国から招聘し、酒蔵の視察や酒類総合研究所によるレクチャーを実施。

この事業は、海外の酒類専門家の日本産酒類に関する専門的知識の向上を図り、海外における情報発信や、現地の酒類業界への教育、さらには販路拡大してもらうことで、日本産酒類の認知度の向上や、更なる輸出拡大につなげることを目指すもの。

平成31年度は日本酒に加え、焼酎についても実施予定。

酒蔵視察

山形県、群馬県及び広島県の酒造組合の協力の下、6場の酒蔵を巡り、杜氏等による製造工程の解説や、きき酒研修を実施。

「蔵元と直接話したり、日々の醸造を見学できる機会はないため、よかった」等の声が聞かれた。



レクチャー

酒類総合研究所による技術的観点及び官能評価の講義と、農学博士による、日本酒と食文化の歴史の変遷に関する講義を実施。

知識の深化に効果的であったとの評価を受けた。



ペアリング・意見交換会

JETRO、酒造組合、地方自治体との共催による地酒と地元食材を使ったコース料理とのペアリング研修等も実施。

牡蠣をはじめ、うまみの強い食事との相性がよいとの評価を受けた。



48 駐日外交官等酒蔵ツアー

平成31年2月13日、米国、韓国、中国等、10か国から17名の駐日外交官等が東京都青梅市の酒蔵を訪問。

酒蔵の見学を通して日本酒の製造工程を知るとともに、きき酒や料理とのペアリング体験により、日本酒の理解を深めることで、各国外交官に自国等で日本酒の魅力を発信してもらうなど、国際的な認知度を高めることが目的。

当事業は、国税庁及び日本酒造組合中央会の共催により、訪問酒蔵の協力を得て、平成26年度から実施しており、今回開催分を含め、これまで74名の各国外交官等が参加。

製造工程等に関するレクチャー

日本酒の製造工程についての映像を視聴した上で、現地にて酒蔵からのレクチャーを実施。

日本酒の歴史やワインとの違いなどについて質問がなされ、活発な質疑応答がなされた。



(講義の様子)

酒蔵見学・きき酒体験

酒蔵の内部や仕込み水などを実際に見ながら、日本酒の製造工程等について学習。

その上で、3種類のタイプの違った銘柄を使ってきき酒体験を実施するとともに、数種類の日本酒と料理のペアリングを実施。

外交官からは「自国では飲んだことがなかったが、シーフードと一緒に楽しみたい」「自国でも日本酒に関する情報発信を図りたい」等の感想が聞かれた。



(酒蔵見学の様子)

