

駐日外交官等酒蔵ツアー

令和2年2月13日、米国、インド、ブラジル等、5か国から12名の駐日外交官等が千葉県酒蔵を訪問。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86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、訪れた酒蔵の杜氏からレクチャーを実施。

外交官からは、食用米と酒米の違いや製造過程で発生した「酒かす」の活用方法について質問が出るなど、活発な質疑応答が行われた。



レクチャーの様子

酒蔵見学・きき酒体験

酒蔵の内部見学を実施し、櫂棒(かいぼう)と呼ばれるもろみをかき混ぜる道具で糴入れの攪拌作業を体験。

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「自国の料理には吟醸酒とのペアリングが良さそうだ」「大吟醸以外にもおいしい日本酒があることを知った」等の感想が聞かれた。



酒蔵見学の様子



きき酒体験の様子