

地酒講座

地酒醸造の工夫や努力と日本酒の楽しみ方を学んだ、地酒講座についてご報告します。

日 時	令和元年11月21日（木）午前10時～正午
場 所	蔵元 島崎酒造
講 師	（株）島崎酒造 代表取締役社長 島崎 健一 氏 技師 山上 龍雄 氏
参 加 者	8名
費 用	試飲・試食代1,500円（試食のみは500円）

那須烏山市の産業の中でも、島崎酒造の酒造りは、県外や国外にも誇れる素晴らしいものです。普段、何気なく飲んでいる日本酒も、蔵元では消費者のニーズに合わせた酒造りの努力や工夫を絶えず行っています。このことを、地元の方々にもっと知ってもらい、もっとお酒を楽しく飲んでもらうために、今回の講座を企画しました。

【講座の内容】

はじめに、（株）島崎酒造の島崎健一さんを講師に、島崎酒造の歴史、地酒醸造の工夫や努力について話を伺いました。

技師の山上さんからは、日本酒の製造工程や主要成分の変化、製法品質表示基準などを説明いただき、日本酒に関する知識を深めました。



白衣と長靴に着替え、普段見学することのできない、日本酒の仕込み現場を見学しました。

当日の朝、参加者の皆さんには、納豆やヨーグルトの飲食と、化粧は控えるようお願いしましたが、これは、余計な菌を持ち込まないためのお願いです。ほんの少しの菌でも、日本酒には大きな影響を与えてしまうのです。



日本酒の仕込み現場を見学した後、お店では試飲できないものを中心に、6種類の高級酒と新酒、甘酒を試飲しました。飲み比べをすることで、それぞれの香りや旨味の特徴を感じ、日本酒の奥深さを体験できました。

また、日本酒に合う肴として、生ハム、サラミ、チーズ、ナッツ、パン、さつま揚げを用意してもらいました。日本酒は、いろいろな食材と相性がよいことが実感できました。



【まとめ】

参加者の皆さんはお酒が好きな方々ばかりでしたが、日本酒について知らないこともあり、今回の講座で改めて学んだことによって、日本酒の美味しさや素晴らしさを再認識できました。

また、那須烏山市の誇れる産業の一つとして、地元の地酒の魅力を知っていただくことができました。