

## News Release

報道関係各位

2013 年 1 月 29 日

### 蔵元で酒造りが体験できる 「蔵元体験実習 土井酒造場」開催されました

特定非営利活動法人 FBO（東京都北区/理事長：右田圭司/以下、NPO 法人 FBO）と日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（以下、SSI）では、1990 年より日本酒のソムリエ「きき酒師」（※「きき」は口偏に「利」/唎酒師）などの資格認定などを行い、飲食に関わるプロフェッショナルを輩出し続けています。毎年多くの人が受験、参加し、有資格者は料飲店や酒販店はもちろん幅広い業界で活躍しています。

このたび 2013 年 1 月 18 日～20 日の 2 泊 3 日の日程で、静岡県掛川市にある「土井酒造場」にて蔵元体験実習が開催されました。毎年蔵元体験実習に参加される方や、初めて参加される方など、きき酒師の資格取得者 8 名が実習を行いました。酒造りを「見学」するのではなく、様々な作業などをしっかりと「体験」する非常にいい機会だったと、参加者の方に満足していただける実習となりました。



洗米の最中です。奥に写っているのが特注の自動洗米機。



引き込み作業



貴重な櫂いれ



もろみの櫂いれを行いました。

## ■蔵元体験実習の実施内容

### 1月 18日（金）20時集合

東京・神奈川・大阪・三重から仕事を終え、その足で静岡県に集合。自己紹介と実習で学びたいことなどを話し、きき酒師としての活動や情報交換をしました。

### 1月 19日（土）4時30分集合、5時から作業開始

#### <蒸米、製麹作業>

洗米が終わった米を甑まで運び、蒸し上げます。蒸しあがった米を適温まで冷ますため、むしろに広げ外気によって自然冷却します。冷めたら蒸米を麹室へ運び、製麹の工程の最初の作業、引き込みを行いました。

#### <洗米作業>

洗米は時間との勝負であり、かつ力仕事であるため、緊張感を持ちつつの作業でした。土井酒造場で使用される自動洗米機は、土井酒造場特注のものです。

#### <槽見学、槽いれ>

前回の体験実習では見ることのできなかった槽を見学、櫂いれを行いました。

#### <懇親会>

蔵元の方を交えた懇親会を開催しました。懇親会では土井酒造場で造られた美味しいお酒をいただきました。

### 1月 20日（日）5時から作業開始

前日同様に蒸米の準備から始まり放冷、蒸米の運び出しを行いました。昨日できなかった蔵の見学をおこなったほか、酒粕を入れる袋作りや、土井酒造場でつくられたお酒のきき酒を行いました。

## ■参加者の感想

「テキストには載りきらないほど細かい作業や、各作業の重要性など身を持って体験することができました。

蔵元にいる人たちの息遣い、思いを肌で感じました。」

「洗米は秒単位、米の計量は1グラムまでしっかりと、この細やかさが味わいにも伝わっているのだと思います。」

「想像以上に体力を使う3日間でした。機械が導入されているとはいえ、要所で人力が必要でした。日本酒づくりに日本酒の消費が低迷している現在、若い人材が大切であると感じました。」

---

■蔵元体験実習について、詳細はウェブサイトをご覧下さい。→ <http://bit.ly/Uc9umu>

---

## ●特定非営利活動法人 FBO（エフ・ビー・オー） <http://www.fbo.co.jp/>

設立：2008年4月1日

活動内容：○飲食に関する調査研究事業 ○人材育成事業 ○伝統文化保存継承事業 ○人材交流事業

会員数：**8,689名**（2013年1月1日現在）＊認定会員数

所在地：〒114-0004 東京都北区堀船2-19-19

加盟団体：日本ホスピタリティ・サービス産業団体協議会 (<http://www.jsc-web.net/>)

提携団体：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会、全日本ソムリエ連盟、日本パーティーオーガナイザー協会、日本レストランディレクトゥール協会、シガードバイザー協会、フードオーガナイザー協会、ビア&スピリットアドバイザー協会、チーズコーディネーター協会、中国酒類飲料研究会、SSIインターナショナル、料飲産業・产学立地研究会、日本産清酒輸出機構、東洋医療研究会、日本ソムリエスクール、料飲産業产学協同研究室

■本件に関するお問い合わせ、取材等に関する窓口 ■

特定非営利活動法人 FBO

所在地：〒114-0004 東京都北区堀船2-19-19

TEL 03-3912-2194 FAX 03-5390-0339

担当：広報 後藤京子 pr@npo-fbo.com