

News Release

報道関係各位

2013 年 2 月 7 日

蔵元で酒造りが体験できる 「蔵元体験実習 滝澤酒造」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 26 日～27 日の 1 泊 2 日の日程で、埼玉県深谷市にある「滝澤酒造」にて蔵元体験実習が開催されました。きき酒師の資格取得者 5 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。



室内は暑く、切返しの作業は汗だくになります。



麹菌をふりかけます（種つけ）



蒸しあがったお米を冷ましたら、麹室に急いで持ち込みます。



分析室は理科の実験室のような器材が並んでいました。

■蔵元体験実習の実施内容

1月26日（土）12時集合13時から作業開始

＜米張り＞

洗米が終わった米を翌日蒸し上げる為の準備を行います。一度に数種類のお米を蒸し上げるため、2段に重ねて洗米したお米を敷き詰めます。

＜切り返し＞

麴の種付けをした蒸米は時間が経つと、ひとかたまりになるので蒸米をほぐし、ぱらぱらになるまで揉みあわせませす。麴室の室内は35度近くになっていますが、湿気が少ないせいか、蒸し暑さは感じません。切り返しの作業は非常に力を要するため、参加者は汗だくになって作業を行いました。

＜懇親会＞

蔵元の方を交えた懇親会を開催しました。懇親会では蔵元の方におすすめのお酒と飲み方をアテンドしてもらい、滝澤酒造で造られた美味しいお酒をいただきました。

1月27日（日）8時から作業開始

＜出麴・出麴ほぐし＞

麴室でしっかりと麴が出来上がると、麴を麴室から出し、これ以上麴菌が繁殖しないように冷まします。

合計150kgの麴を2階に運び出し、麴を広げ冷まします。この麴は突き破精（はぜ）型に作られ、吟醸のお酒の基になるものです。

＜蒸米、製麴作業＞

昨日準備をしていたお米が蒸し、蒸しあがった米は自動放冷機に乗せられ適温まで冷まします。冷めた蒸米は麴室へ運び種麴をふりかけ、均一になるよう混ぜ合わせます。

＜洗米作業＞

自動洗米機にお米を投入していきます。機械のためムラが出やすいため、それを考慮して作業を進めます。

＜分析実習＞

蔵にある醪の発酵具合を機械によって分析します。アルコール度数・日本酒度など数値を出し、現在の状態を把握します。分析を行うことにより出来上がり具合がわかります。

■参加者の感想

「きき酒師と名乗る以上は、お酒の造り方も知っておかなければならないと思い、参加しました。テキストに載っていない大切な作業を身をもって体験することができました。」

「嗅覚・感覚をしっかりと使った2日間でした。蔵の香り、麴の香り・温かさ、麴室の温度、蒸米の触感。すべてが初めてのことでしたが、こういった実習でしか味わうことのできないものであり、五感をフルに使う学ぶことができました。」

「たった3人でお酒を造っているということが信じられません。懇親会で蔵元の方のお酒に対する情熱をうかがうことができ、きき酒師として私たちが行うべき使命を改めて考えさせられる機会となりました。美味しいとお酒を楽しむ事も必要ですが、伝道師として今後活躍していければと強く感じました。」

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

●特定非営利活動法人FB0（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ターズ協会、シガーアドバイザー協会、フードオーガナイザー協会、ビア&スピリッツアドバイザー協会、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・産学立地研究会、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、料飲産業産学協同研究室

■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FB0

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