

世界主要国のビジネスエリートがこぞって日本酒を楽しんでいる! ?

ビジネスエリートが知っている 教養としての日本酒

2020年10月22日発売

株式会社あさ出版（代表取締役：佐藤和夫、所在地：東京都豊島区）は、友田 晶子 著『ビジネスエリートが知っている 教養としての日本酒』を2020年10月22日（木）に刊行いたします。

お酒のスペシャリストが教えるビジネスで使える日本酒との付き合い方

2013年「和食」がユネスコ無形文化遺産に認定されて以降、日本の文化と歴史を体現している日本酒は世界中で注目を集めています。特にここ数年、ビジネスパーソン向けの日本酒の研修やセミナーが増え、某上場企業では、トップ・セールスマンは日本酒の研修を受けることが必須となっています。

本書では、コンサル歴30年のお酒のスペシャリストが、ビジネスで使える日本酒の基本的な知識、会話で必要な言葉、押さえておくべきマナー、そして日本酒の楽しみ方をわかりやすくご紹介しています。

コロナ禍で、リモート飲み会という新しいお酒との付き合い方も始まりました。また10月1日からGoToイートも始まり、ビジネスでも日本酒を飲む機会が増えそうです。ぜひお酒の席のおともにしてほしい一冊です。

書籍名：ビジネスエリートが知っている 教養としての日本酒

刊行日：2020年10月22日（木） 価格：1,760円（税込）

著者名：友田 晶子 ページ数：288ページ

ISBN:978-4-86667-233-5

【目次】

- 第1章 ビジネスパーソンは知っておきたい日本酒の現状
- 第2章 日本酒の基礎知識Ⅰ 日本酒はどうやってできるのか
- 第3章 日本酒の基礎知識Ⅱ 日本酒を選ぶ
- 第4章 知っていると一目置かれる日本酒の歴史
- 第5章 教養人の日本酒の楽しみ方
- 第6章 できる人と思われる日本酒のマナー&ルール

付録：日本酒について話すとき、英語ではなんとと言う？



【著者プロフィール】



友田 晶子 (ともだ・あきこ)

ソムリエ トータル飲料コンサルタント

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI) 理事

SSI INTERNATIONAL 国際唎酒師 副会長 兼 広報委員

1200年続く家系で、友田彌五右衛門八代目当主の長女として米どころ酒どころ福井県に生まれる。食品貿易会社に勤務、フランスに留学。現在、業界30年以上のキャリアと女性らしい感性を活かし、酒と食に関するセミナー・イベントの企画・開催、ホテル旅館・料飲店・酒販店・輸入業者などプロ向けにコンサルティングと研修を行っている。スクールで教えてきた生徒数・資格を取得させた人数は述べ12万人にも上る。

また、一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会(通称:SAKE女の会)代表理事として活動。会員は2000名にもおよび、業界初のお酒による総合的な“おもてなし力を問う検定【料飲おもてなし~SAKE女検定~】を実施。現役都知事をはじめ有名・著名人を引き寄せる“SAKE女の会の求心力”に注目が集まっている。お酒にまつわる書籍を20冊以上執筆。メディア出演多数。

歴史

神に仕える人々がお酒造りを行ってきた

奈良の菩提山正暦寺は酒田の原型である「菩提酛(ぼだいもと)」をはじめたことから、「日本清酒発祥地」とされ、碑があります。また、奈良の「大神神社(別名、三輪神社)」は古来お酒造りの神様として信仰されており、日本最初の杜氏とされる「高橋活日命」も祭られています。

神に仕える人々がお酒造りを行ってきた影響は、今の生活でも色濃く残っています。御神酒(おみき)は、神様にお捧げするお酒のことで、人生に関わる大きな出来事の際には神様にお捧げし、これからの幸せや安全を祈念します。また「乾杯」「献杯」は、「神様や祖先、亡くなった人への思いや敬意」を表したことが最初です。いつの時代も、神事とお酒と共にあるといってもいいでしょう。

雑学

「くだらない」の語源は日本酒から

江戸時代は日本酒が大発展を遂げた重要な期間です。樽廻船、菱垣廻船、北前船などと呼ばれる海運業の隆盛を受け、灘をはじめとした上方のお酒が台頭しました。北海道から日本海、そして瀬戸内を経て、上方を通り、最終の江戸へ運ばれていたことから、上方から贈られる物資は「くだりもの」と呼ばれていました。上方から江戸に下ってくる「下(くだ)り酒」は、舌が肥えた江戸庶民に絶大な人気を得るようになります。ここから、おいしくないもの、よくないもののことを「くだらない」というようになったのです。

マナー

知っておきたいお酒の注ぎ方



徳利は、両手でもっていいにゆっくりと注ぎます。受ける方は、必ず盃を両手で持ちます。テーブルに置いたままの盃に注ぐのは「置き注ぎ」といいマナー違反とされます。盃は小さく注ぎにくいので、できるだけ徳利に寄せて受けましょう。注ぎ手への心遣いです。男性は片手で受けてもかまいませんが、やはり両手で持つほうがいいです。

なお、掌が上に向く「逆手注ぎ」は昔からNGとされています。その昔、切腹する際、介錯の刃を濡らす時の持ち方と同じだからとか、罪人に水を飲ませる持ち方だから、遊女の注ぎ方だからなど、さまざまないわれがあります。

蔵元の当主、社長インタビュー対談、日本酒地図も掲載

- 「仙禽」株式会社せんきん
- 「No. 6」新政酒造株式会社
- 「瀬祭」旭酒造株式会社
- 「達磨正宗」合資会社 白木恒助商店
- 「金婚」豊島屋酒造株式会社
- 「菊正宗」菊正宗酒造株式会社
- 「女将」株式会社グランディア芳泉
- 「梵」合資会社加藤吉平商店

上記の有名蔵元の当主、社長インタビュー、対談を掲載。また日本全国の地酒の特徴が分かる日本酒地図や会食で使える英語表現も紹介しています。

