

環境・暮らしの学校
22

日本酒で乾杯！

— 地域と人が醸す豊かな時間

日本酒は、昔から醸され続けてきた、日本の食文化の代表格。しかし残念なことにその生産・消費量は、長期低落を続けています。そのような状況の中でも、実は全国各地の知る人ぞ知る小さな酒蔵では、さまざまなタイプのおいしい日本酒がつくられ続けています。地産地消をめざして、地元の米や地元産酵母を使って醸される日本酒も増えています。そんなお酒を飲むことは、地域で地道に努力するすぐれた醸造家や、その醸造家に質の高いお米を提供する農家を支援することにもつながります。この講座では、各地の美酒を試飲しながら、すぐれたお酒の見分け方や、より楽しく飲むための基礎知識を学びます。さらに蔵元も訪問して、現場のお話をうかがいながら皆でお酒を堪能しましょう。おいしい日本酒との出会い、そしてそれを育む文化や地域の懐の深さをたっぷりと楽しめます！

■ 2013年5月～10月 ■ 基本的に隔週土曜日 16:00～18:00

■ 全8回/定員30名 ■ 受講料：34,000円

※出かける回は交通費・宿泊費・食費などが別途かかります。※利き酒会、試飲会には別途料金がかかります。

講師 & コーディネーター：石田伸哉

(株式会社コスモの本 代表取締役)



6/29

試飲会①

いろいろなタイプの日本酒を飲み比べる

生酒、にごり、発泡、無濾過原酒、熟成酒など、いろいろなタイプの日本酒を実際に飲み比べてみましょう。ラベルの表示の見方についても説明します。

7/20

茨城の筑波山麓で仕込まれる新しい酒造り

藤村俊文 (来福酒造株式会社 代表取締役社長)

日帰りで酒蔵を訪問し、蔵元さんのお話をうかがいます。筑波山麓にある来福酒造は、さまざまなお米や酵母を使い分けて、伝統と新たな創意工夫を調和させた酒造りをしています。

日本酒の魅力を再発見してください。



5/25

オリエンテーション

日本酒の基礎知識と現状

石田伸哉 (株式会社コスモの本 代表取締役)

いま、蔵元自らが醸す蔵元杜氏が増えており、美酒を次々に送り出しています。そんな日本酒界の最新トレンド、日本酒の特徴、不幸な過去の歴史、選び方などをお話します。

6/8

まずは飲み比べから！

— 日本酒の分類と利き酒会

日本酒の基本的な分類である「特定名称酒」(純米、本醸造、吟醸など)や、味と香りでの分類について、実際に目隠しで利き酒をしながら、違いを実感してみましょう。



8/31 (土)～9/1 (日) 1泊2日

宮城県石巻市 & 福島県二本松市を訪ねる

震災後の東北の酒蔵はいま

— 地元にこだわり作り続ける

平井孝浩 (平孝酒造 代表取締役社長)

被災地東北の名酒蔵を訪問して蔵元さんのお話をうかがいます。石巻の平孝酒造「日高見」は震災と津波で大きな被害を受けました。福島の人気酒造「人気一(にんきいち)」も仕込みタンクが倒れましたが、苦境を乗り越え、新たな酒づくりに取り組んでいます。

宮城県石巻市は金華山沖で暖流と寒流の交わる世界三大漁場の一つとして有名で、四季折々に美味しい魚介類が水揚げされます。弊社ではそういった地域性から、「魚でやるなら日高見だっちゃ！」をテーマに毎年の酒造りに挑んでいます。



遊佐勇人 (人気酒造 取締役)



9/14

試飲会②

東北の酒蔵飲み比べ

被災地を応援するという思いも込めて、東北地方のおすすめ銘柄を試飲します。いろいろな蔵のさまざまなタイプのお酒を用意し、それぞれの蔵の特徴を学びます。



10/5

試飲会③

米、酵母の違いを飲み比べる

原料となるお米や、お米を発酵させてアルコールをつくりだす酵母には、多くの種類があります。いろいろな種類のお米や酵母でつくられたお酒を飲み比べてみましょう。

10/19 午後

東京都台東区を訪ねる

日本酒の世界を楽しもう！最後の試飲会

福原敏昭 (ふくはら酒店 代表取締役)

家で飲むおいしいお酒を買うコツは、いい酒屋さんを見つけることです。東京・御徒町の酒屋さん、ふくはら酒店を訪ねて、流通面から見た日本酒選びについてお話をうかがいます。

当店は酒屋ですから、難しい日本酒の造りなどの話でなく、日本酒を楽しく買うヒントのようなお話ができればと思っています。

