

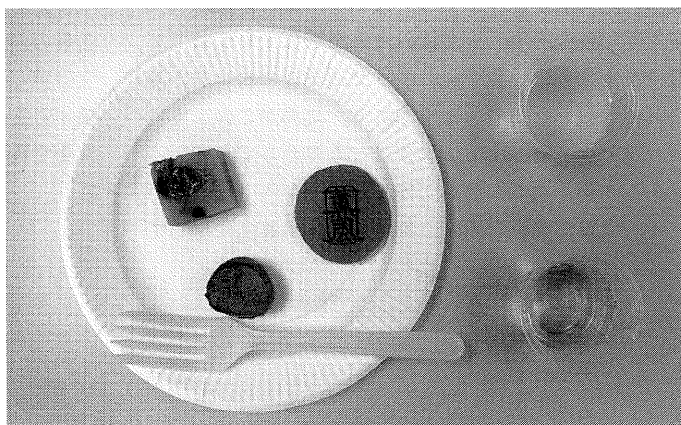
7月は文月（ふみづき）です。冷たいビールがおいしい季節です。そういえば、ビルの屋上や屋外でのビアガーデンでの1杯は格別ですが、ビアガーデンはいつからあるのでしょうか。ウイキペディアによれば、19世紀のドイツのミュンヘンだそうです。近年は、夜遅くまでのビアガーデンの騒音に耐えかねた苦情から規制と伝統の争いが起き、ミュンヘンのあるバイエルン州ではビアガーデン条例が1999年にできたそうです。バンド演奏は10時まで

やラストオーダーは10時30分までなどの規制がされているようです。日本のビアガーデンの最初は1875年に横浜に開設されたスプリング・バレー・ガーデン、最初のビルの屋上ビアガーデンは1953年の大阪の梅田のニュートーキョーだそうです。

さて、協会では、4月以降、種々のセミナーを開催していますが、6月7-8日には「女性のための日本酒セミナー」を開催しました。この時代に女性のためのセミナーとはと違和感をもたれる方もいらっしゃるかと思いますが、はじまり当初は、女性の蔵元や造り手の方は酒類業界には少なく、セミナー等への出席も難しかったようで、女性しか参加できないセミナーということで開催され、今年で23回目を迎えています。今回のキャッチコピーは「女性ならではの感性と繋がりが深まります」ということで、1日目は商品開発をどのように行っているか、黄金澤の川名由倫氏に大吟醸の話、梅乃宿の吉田佳代氏に和りキュール（清酒を使用した梅酒など）の商品開発、月桂冠の堤浩子氏に甘酒の話をしていただきました。2日目は店頭販売の極意と実践見本と題して、ボス水野氏に日本酒を売るための実演販売において、人をどのように引きつけるかを教えていただきました。「実は…」という人は急に関心が高まるなど、身に覚えがある説明に引きつけられました。その後は、つくださちこ氏に日本酒と和菓子のマリアージュと題してお話いただき、和菓子は色々な四季を表現して造ることができ、これにあった日本酒とともに飲むことができます。3種の和菓子と日本酒2種類を実践してみました。また、最近では、日本酒のイベント開催を行うことが盛んになっていますので、おしゃれで魅力的なイベントのつくりかたを内野未来氏に教えていただきました。最後は、「和食文化の保護・継承の取り組みについて」と題して農林水産省食文化・市場開拓課和食室の五十嵐麻衣子氏に和食と酒類を含む農林水産物・食品の輸出と情報発信の現状をお話いただきました。

女性セミナーの次の週の6月12日～15日は、第30回の実践きき酒セミナーです。これは2日間のセミナーを2回行うもので、成績優秀者はマイスターの資格が得られます。また、一定以上の成績である方は、3年間の間に再チャレンジと言って落とされた部門のみを受講できるようにしています。最近では、卸売業者、小売業者の他、一般の方の受講も増え、ほぼ満杯の状況です。初めての方には、受講によって、自分のきき酒能力が把握でき、どの能力を高めれば良いかが分かります。ぜひ、皆様のご参加をお待ち申し上げております。

ところで、これらのセミナーの担当には、東京農業大学応用生物化学部醸造科学科を今春卒業され4月1日に協会に入られた木村柚月さんが加わりました。本人から一言「これからの協会のセミナーをより充実したものにするためにがんばります。」どうぞよろしくお願ひします。



和菓子3種類と日本酒2種(2018.6.8)