

## 醸造協会



平成31年3月となりました。いよいよ本格的に春です。花が一斉に咲き始めます。3月の花と言えば、モモがイメージされますが、コブシ、モクレン、ボケ（春咲）、マーガレット、芝桜、カタクリなど数えきれません。日本の北と南では春の訪れも異なりますので、幾分ずれることは存じますが、春の花と言えば代表選手のサクラ、昔（といっても昭和の30年代）は入学式のころに咲いていたように記憶していますが、今は3月下旬には満開になります。協会の隣りにある旧醸造試験所跡地公園にもサクラがあり毎年その頃、ママと幼児のグループの花見で盛り上がります。協会では、赤煉瓦酒造工場の公開の一環として、昨年の花見時期に敷地内を開放し、多くの方に赤煉瓦をご覧いただきました。今年も実施の予定です。

さて、赤煉瓦酒造工場の活用については、地元での関心も高く、2月9日（土）には北区観光協会等が主催する「赤レンガフェス」が開催されました。赤煉瓦とその前の跡地公園を使っての講演、トークショウ、マルシェなどを中心としたものでした。あいにくと当日の東京は雪で、マルシェは中止となりましたが、それでも500人を超える方が来場されたと聞いています。協会は管理団体として、赤煉瓦酒造工場の歴史や館内の案内で協力しています。このイベントは実験的な試みで実施されましたが、この結果が今後に生かされ北区の盛り上がりにつながればと願っております。



赤レンガフェスの展示

また、日本酒造組合中央会主催の海外ジャーナリストプレスツアーの皆様が平成31年1月16日（水）の午前に赤煉瓦酒造工場に来所されました。これは、海外で活躍のジャーナリストの方に日本酒等を知っていただくためのツアーで、当協会からは中原室長が発酵に用いられるきょうかい酵母の歴史と最近の使用トレンドという題で説明しました。酵母の違いによる香りの違いを見ていただくため、小仕込もろみの701号、901号、1801号を、さらに泡の出る、出ないを知っていただくため7号と701号の小仕込もろみを用意しました。興味をもち、ご理解いただけたと思います。



小仕込もろみ(酵母による香りの違い)

さらに、2月18日（月）～22日（金）には、日本酒造組合中央会主催のJapan Sake & Shochu Academyが赤煉瓦酒造工場で開催されました。今回で3回目ですが、海外在住の國酒の普及に貢献できる方15名が参加されました。清酒と焼酎の製造上の特長や歴史、文化に関する知識の習得、きき酒の深度ある学習、酵母の勉強、実際の清酒製造場の見学を内容としており、テキストは英文です。最後には修了認定証がもらえます。協会から

らは、酵母の話と、赤煉瓦酒造工場のご案内をさせていただきました。

赤煉瓦酒造工場は、日本の醸造産業に資するため、地方のお酒の紹介などに旧ボイラー室などを貸しています。ご利用ください。