



6月は鬱陶しい(うっとうしい)梅雨の季節です。日本ではあまりよくありませんが、ヨーロッパではさわやかな青空が続く気候のよい月とされているようです。でも、この時期、雨がなければ稲は育ちません。

さて、日本醸造協会では、種々のセミナーを実施しています。冬の清酒の造りも一段落し、協会の酵母培養も少し余裕ができる3月末から9月にかけて行います。今回は、その様子を皆様に紹介します。3月の23-24日に開催

したのは、第20回の杜氏セミナーです。初日は、各講師からの吟醸酒造りに関係のあるお話です。2日目は、事前に送付いただいた清酒(主に吟醸酒)のきき酒と個別の相談です。これらの酒は、香気成分等の分析と相談員によるブラインド審査を行い、評価された結果を基にした相談ですので、酒質の詳細な状況が確認できます。ここでは、多くの方が、鑑評会や品評会に出品する前の予備評価として活用されているようです。セミナー名は「杜氏セミナー」ですが、参加者には杜氏さん以外の経営者の方も多くおられます。

第102回清酒製造技術セミナーは4月12-13日に王子の「北とびあ」で開催しました。100回を超えるセミナーとして、協会でも最も歴史のある清酒のセミナーです。今回は、最初に、昨年4月に施行された食品表示法に基づく清酒の表示を国税庁の作成した「食品表示法における酒類の表示のQ & A」を中心に国税庁の担当官からお話をいただき、次に、日本酒造組合中央会が進める日本酒の海外戦略について、昨年定められた日本酒の地理的表示を含めて説明いただきました。技術的事項では、パネルディスカッションによる平成27酒造年度で見られた麴や醗での問題点とその解決策等の話があり、受講者からの質問も多く熱の入った講演となりました。また、ここ数年、鑑評会等で指摘されている4VG臭様の話しでは、グアイヤコールが深く関係しているとの発表があり、近い将来にはその防止法も発表されるものと期待されました。さらに、精米の評価ができるグレインスキャナーの話も酒造家にとっては大いに興味のあるものでした。

連休が明けての5月11-12日は、第102回の経営セミナーです。このセミナーは、清酒の経営者の皆様に向けてのものです。今回のテーマは、こだわりの酒蔵経営と最近の酒類行政と海外への取り組みです。1日目の午前には6号酵母のふるさとである新政酒造の佐藤氏と日本一小さな酒蔵の地元へのこだわりと世界への挑戦と題しての杉原氏のお話、午後は、醸造産業新聞の政所氏を司会としての酒販会社の社長さんとのパネルディスカッションでした。これからの酒類の消費の行方という経営者にとって最も関心の高いテーマであり、参加者からの質問も多かった様です。その後は、建築家であり酒造コンサルタントの篠田氏の「比べ飲み」の話と実践でした。今や、多くの蔵元や酒販店で行っている「比べ飲み」、飲食店でも増えている会費制試飲会とでもいう催しが清酒の需要を盛り上げ、飲食業界までを活性化するとのお話でした。2日目は、日本産酒類の輸出促進に関する話で、酒類や農産物の地理的表示の動向や、海外に酒類を輸出する場合の注意点をお話いただきました。特に興味を引いたのは、スマートフォンの能力のアップにより、動画を使った日本酒のPRが可能になってきており、そのコンテンツ造りが普及しそうだということです。動画の質を問わなければ、スマホで撮って編集できるようです。インターネットで見る猫や犬のかわいい動画と同じような感覚で、自社の日本酒のPR動画が作成され世界に発信されるのを楽しみにしています。