

## 日本酒レクチャー・デモンストレーション



平成27年3月16日、ノースマイアミ市のシェフ養成を主体としているジョンソン・ウェルス大学にて、日本酒レクチャー・デモンストレーションを同大学協力の下、当館主催で実施いたしました。

講師は、当地で酒類卸売業を営む柏木さんが務め、日本酒の種類を製造過程でアルコールを加えるか、精米（酒作りの際に、不要な米の雑味を取り除くために米を削ること）割合がどれくらいかにより、「純米酒」であるのか、「大吟醸酒」であるのか等について、米の絵等を見せながら説明しました。

一通りの説明の後、映像を通じて、純米酒の作られ方を見ていきました。どの米や水を使うかによって、同じような地域で作るものでも違った酒になることや、製造工程によっては秒単位で管理しているなど、参加者にとっては、初めて知ることばかりでした。

また、レクチャーを聞いた後で、参加者は日本酒の試飲を行いました。純米酒や大吟醸の区別以外に、古酒、にごり酒などの違いも持たせて5種類の日本酒を用意しました。実際に飲んでみると、レクチャーで聞いていた印象とは全く違うことが分かったり、この酒の方が食前酒に合うなど、参加者同士意見を交わす場面もみられ、参加者の印象にも深く残った素晴らしいレクチャーになりました。

当日は未来のシェフになる学生等50人以上の参加者があり、大変盛況でした。

今後も、様々な日本食に関するイベントを提供していきたいと思っています。

以上