



日本酒 こだわりの 基礎講座

「散歩の達人」と

日本酒のソムリエ^{たか}唎酒師^{しん}たちが
寄って集って日本酒のうんちくと

味わい方を皆様に伝授します。

ときにゆるく、ときに深く

たまにオタクっぽい、そんな一冊です。



タイプ別日本酒 (P94)



PART

4

唎酒師について知ろう

何かを知れば知るほど、その素晴らしさを
誰かに伝えたいくなるものではないだろうか。
日本酒の学びを深めたその先に広がる世界とは？
各界で活躍する唎酒師たちに聞いてみた。



唎酒師 × 名物女将だから出来たこと

全国屈指の酒どころ福井県・あわら温泉を舞台に、名物女将が語り合った。各々の土地を愛し、魅力を伝える続ける女将というキャリアの中で活かされる唎酒師の強み、そして、核となる信念が見えてきた。



福井県
あわら温泉 グランディア芳泉
女将
山口由紀さん

女将全員が唎酒師の資格を持ち、酒造りにも取り組むあわら温泉「女将の会」の会長を務める。日本酒造りをはじめ、福井県の魅力を伝えるべく活動中。

島根県
さきの湯温泉 竹葉
女将
小幡美香さん

山陰の名物女将として、しまね観光PR大使を務める。島根県の伝統芸能「安来節(やすぎぶし)」のどじょうすくい踊りを通じ、笑いと元気を届けている。

—まずは、お二人が唎酒師になった背景を教えてください。

山口由紀さん(以下、山口) 2013年、北陸新幹線の金沢開業がきっかけでした。あわら温泉の「女将の会」で、お客様に福井県の魅力をどうPRしていくかあらためて考えていました。その際に、当時福井には約40の酒蔵が残っていて日本酒にも力を入れているということがわかり、唎酒師の資格を取るのはいかがかという話があったんです。

小幡美香さん(以下、小幡) 女将の会のみなさんで資格を取られたんですね。

山口 そうなんです。女将全員が資格を取るとするのはハードルが高かったですね。仕事が終わる23時ごろからそれぞれ勉強をはじめ、連絡を取りながら知識を深めていきました。ほかにも雪の舞う酒蔵を訪れたり、講師の先生を招き勉強したり。たくさんの方の応援してくれる方々のおかげもあり無事全員合格しました。

小幡 私は、しまね観光PR大使の活動をする中で、島根が日本酒をとっても大切にしていることがきっかけです。島根は神話が有名で、特に「お酒と神様」は深い結びつきがあります。島根の魅力をしっかりと伝えるためには、まず島根の酒をきちんと知っておく必要があると考え、個人でチャレンジしました。
山口 私は最初一人で勉強を始めたようにして諦めかけたこともあったので、はじ

めから一人でチャレンジされた小幡さんに感心しております。

小幡 私は、2019年5月に資格を取得しましたが、試験会場ではまわりの方々がお互いに知識を確認し合い、熱心に勉強されている姿に圧倒されました。今回、『グランディア芳泉』さんにお邪魔して、お宿や地域、業界など幅広く日本酒の素晴らしさを伝えていらっしやることがわかりました。得た知識を使う実践の場が大切だと再確認できました。

山口 全員で学んだからこそ、宿単位ではなく地域全体に目が向き、あわら温泉としてのPRを考えられるようになったのかもしれない。また、自分たちの手で酒米の田植えから稲刈り、お酒の仕込みにも携わり「女将」というお酒を造りはじめて今年で9年目になりました。

小幡 あわら温泉は以前から知っていましたが、実は日本酒を造っている女将さん方がいらっしやる温泉地という認識もあつたんですよ！

山口 えっ、本当ですか？ それはうれしいですね。

小幡 島根全体には、「女将の会」というものがないんです。資格を取ったときに、あわら温泉の女将さんたちが日本酒を通じてネットワークを作り、活動されていることを知りました。お互いに高め合いながら地域を大事にされていることに感銘を受け、ずっと注目していました！



「唎酒師女将だからできたこと」

宿だけでなく地域に目が向き 酒造りにも関わるように

山口由紀さん

——女将として唎酒師になってよかったことは何でしょうか？

山口 唎酒師は特別な方が持つ資格で、自分が取得するとは思っていませんでした。あくまで日本酒はお客様が選ぶものだと思います……。でも、唎酒師としての視点で日本酒を学んだことで、酒米の種類や季節感、その土地の風土や文化などを理解して、お客様との時

間をより楽しめるようになりました。

小幡 私も唎酒師はすごく深い知識が必要で、とても敷居が高いイメージでした。女将業は経営や接客など考えることが多い職業なので、手が回らないと思っていましたね。でも、学んでいくうちに日本酒の世界は「醸し出す」という言葉がびったりだと感じるほど、たくさん学びから生みだせるものが多い酒だと知りました。

——唎酒師の資格を取る前と取った後、気持ちに変化はありましたか？

山口 女将全員が唎酒師で日本酒を作るのは、全国でもめずらしい事例。まさか自分たちがお酒造りをするとは思っていませんでした。一次産業から携わって日本酒を理解できたことは自信にもなりました。唎酒師の勉強で得た知識をベースに、実体験としてお客様とお話しできることが強みになっています。実際に酒造りをしてみて、米農家の人たちの温かさ、厳しい品質管理で伝統を守る杜氏の方など、多くの方々が日本酒に関わっていることを知ることができて、その思いをお客様に伝えたいという気持ちも強くなりました。だからこそ、今まで以上に

にお酒を大事に扱うようになりました。

小幡 わかります！ 私もお酒を大事に扱い、より愛おしく感じるようになりました。地域への愛情もその分深くなりましたね。日本酒に携わるたくさんの方々の思いをお客様にお伝えしながら「なんて日本って素敵で豊かなんだろう」と日々感じています。日本酒を学んだことで、私自身の心も豊かになったのではないのでしょうか。

山口 日本酒は「国酒」ですので、その土地柄や時代背景なども理解した上でお客様におすすりできるということは接客業において、大きな財産ですよね。

め、みなさんの温かいおもてなしを受けて女将としても勉強することがたくさんあり、学ぶことはこんなにも楽しいんだなとあらためて実感しました。日本酒って、大人の向学心をくすぐる存在なんですよね。読者のみなさんも旅先で日本酒を味わいながら、その土地のこと、そこに暮らす人たちの思いを感じ取っていただきたいですね。

「唎酒師女将だからできたこと」

神話と酒の結びつきを知り 理解を深めた接客へ

小幡美香さん



山口 今度は私も小幡さんの「竹葉」にもお邪魔させていただきたいです！ そのときには島根の美味しいお酒をたくさん紹介してくださいね。実際にその土地に赴くからこそ、日本酒もより味わい深いものになります。ぜひみなさんも日本酒を通じて、旅を楽しんでください。



山口 ボトルラベル一つとっても、土地柄がでるものもおもしろい。たとえば、ラベルの印象からイメージを膨らませて飲んでみたり、おみやげに選ぶ日本酒も土地柄がよくわかるものを選びたい。いろんな楽しみ方ができると思いますよ。福井では「御酒飲帳」を作っていて、ラベル集めを楽しめる方がたくさんいます。

小幡 「御酒飲帳」！ おもしろいですね。私も集めてみたいになりました！

今回の福井への旅では女将さんをはじめ

唎酒師女将がお出迎え！『竹葉』ってこんなところ！



さきの湯温泉
竹葉

JR山陰本線安来駅から足立美術館無料シャトルバスで20分。チェックイン16～19時、チェックアウト10時。島根県安来市古川町438
☎0854・28・6231



いち押しメニュー
マクロビオティック料理

健康美容食として、近年注目を集めるマクロビオティック料理が楽しめる。山陰の海の幸も味わえるコースから、動物性の食材が入らない厳格なコースまで選ぶことができる。ベジタリアン、ヴィーガン、ハラルにも対応可能。

唎酒師女将がお出迎え！『グランディア 芳泉』ってこんなところ！



あわら温泉
グランディア芳泉

えちぜん鉄道三国芦原線あわら湯のまち駅から徒歩7分、またはJR北陸本線芦原温泉駅からシャトルバスまたはタクシーで10分。チェックイン15～18時、チェックアウト10時。福井県あわら市舟津43-26
☎0776・77・2555



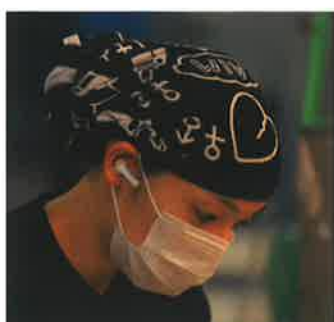
いち押しメニュー
純米吟醸 女将

あわら温泉「女将の会」が自らの手で造る日本酒。甘口と辛口の2種があるので、好みで選べるのがうれしいポイント。癖のない味わいとスッキリした後味なので、食中酒としてもぴったり。旅館の絶品料理と合わせて楽しみたい。

2023年1月6日発行
発行人 伊藤薫道
編集人 武田憲人

発行所 株式会社交通新聞社

〒110-0062 東京都千代田区神田駿河台2-3-11
出版事業部 編集 03-6633-1656
出版事業部 販売 03-6633-1662

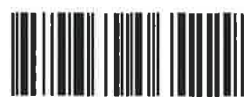


定価 1210円(1100円+税)

雑誌 65024-38(旅の手帖MOOK)

ISBN 978-4-330-06522-9

C9477 ¥1100E



9784330065229



1929477011007