

キラリ
この人 40

働きながら唎き酒師の資格取得

よしむら ゆきこ
吉村 結城子さん (27) 松本市寿台



「日本酒の正しい知識を得て、若い人に日本酒の文化を広めたい」。日本酒好きが高じて、日本酒サービス研究会(本部・東京都)が認定する「唎(き)き酒師」の資格を取得した。主に飲食店や酒販店、ホテルの関係者らが、来店客に日本酒の味わい方を説明したり、料理に合う酒を提案

日本酒文化広めたい

したりするために取得する資格だ。会社勤めの傍ら勉強を重ね、いわば「日本酒のプロ」ともいえる資格を取った。東京都内の大学を卒業し、弁護士を目指していたが、心身ともに疲れてしまった。二十四歳の時、松本市内に住む母親の勧めで、市内のカルチャーセンターの「日本酒探訪講座」に入った。講座に通ううちに日本酒の奥深さを知った。生徒の大半は五十―六十代で自分が最年少だったが、温かい雰囲気にとけ込むと、落ち込んでいた気持ちが次第に明るくなっていった。

次第に日本酒への興味が高まり、資格への挑戦を決意した。カルチャーセンターの講師で、同じ資格を持つ相沢節子さん(松本市中央―相沢酒店経営)のアドバイスを受けながら、東京での講習やテキストを使った勉強に励んだ。日本酒の歴史や製造工程、米の種類などを問う「筆記テスト」、飲む人や季節といった場面を自分で設定し、どんな日本酒を提案

するかを考える「企画書作成」、口に含んで利き酒をする「テイステイング」からなる試験に挑戦し、見事に合格した。

家で飲んだり、友達と飲みに出掛けたりと、ほぼ毎日、日本酒をたしなむ。家族と日本酒の感想を語り合うなど、ゆったりと食事の時間を楽しめるようになった。器を選んだり、日本酒に合う和食を作る機会も増えた。

日本酒を通じて人とのふれあいが生まれ、落ち込んだ気持ちが癒やされた。資格を生かして「若い人たちにも日本酒の良さを知ってもらいたい」と考えている。まずは身近な仲間に日本酒の魅力を伝え、「将来は日本酒に関する本も出してみたい」と夢を語った。

(岩井朋子)