

日本酒の知識普及 松本のきき酒師



よしむら
吉村 ゆきこ
結城子さん 28歳

昨年一月に「日本酒サ
ービス研究会」(東京)
などが主催する「きき酒
師」の資格を取得。公民
館講座や団体の会合で講
師を務め、日本酒の種類
や飲み方、合つ料理など
の知識を広めている。

「質はどんどん上がって、
今の日本酒について、
と答えた。「せっかくの
香りが飛んでしまう」と

いるのに、飲み方で台無
しにすることが多い」と
話す。一月に出掛けた東
筑摩郡朝日村の日本酒講
座は、受講者の七割が電
子レンジでかん酒を作る
と答えた。「心の不安から立ち
直るきっかけになった日
本酒にかかわる仕事がい
たかったから」。司法試
験に向けて勉強中の二十
四歳の時、行き詰まりを
感じて東京から松本市寿
台の実家に戻った。食事
も満足にとれない中、軽
い気分で飲んだお酒が晩
酌で続いた。本を読ん
だり、各地の日本酒を飲
み比べたりとのめり込
み、「仕事にするには信

感謝の手紙が届いた。
きき酒師を目指したの
は、「心の不安から立ち
直るきっかけになった日
本酒にかかわる仕事がい
たかったから」。司法試
験に向けて勉強中の二十
四歳の時、行き詰まりを
感じて東京から松本市寿
台の実家に戻った。食事
も満足にとれない中、軽
い気分で飲んだお酒が晩
酌で続いた。本を読ん
だり、各地の日本酒を飲
み比べたりとのめり込
み、「仕事にするには信

魅力伝える表現力を大事に

用が必要」と、資格を取
った。

「お酒を味わい、分析
できるのは大前提。そ
れを言葉にする表現力が
大事」。講演では、聞き
手がどんな時にどれだ
けお酒を飲むのか考え、
「理解してもらいやすい
切り口を探して話してい
る」。

「日本酒を味わおうと
思えば、器や四季の食材
に目が向き、料理も体に
良くないものは選ばない
はず」。今後の講演でも、
日本酒に合つ食事を取り
上げ、日本伝統の食文化
を見直すきっかけにした
いと考えている。