

2017 若手塾「京都の日本茶・日本酒」セミナー

人材育成委員会は10月19日(木)、2017HRS若手塾「京都の日本茶・日本酒」セミナーを東京・小石川のFBOアカデミー東京校で開催、約30人が受講した。このセミナーは、京都から専門家を講師に迎え、日本料理に欠かせない「日本茶」と「日本酒」について講義と実習で基礎知識を学ぶというもの。

第1部の講師は京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所主任研究員の村上宏亮氏で、テーマは「宇治茶の香りと味について」。村上氏は日本茶の歴史や種類、栽培方法の特徴などを解説。また、受講者は主要茶種の「煎茶」「玉露」「てん茶」の外観や香気、水色などの違いを体験。さらに、急須や湯冷まし、茶碗を使い、玉露をおいしく入れる方法を学んだ。

第2部では、「伏見の清酒・名水とその歴史について」をテーマに、株式会社増田徳兵衛商店代表取締役社長の増田徳兵衛氏が日本酒の歴史や種類、製造方法、最近の国内動向、職場で活用できる知識や技術などについて説明。引き続き、同社が製造する4種類の日本酒を受講者は増田氏の解説を聞きながら試飲し、その違いとおいしさを味わった。

「ふだん扱うことが少ないものだったので、とても興味深かった。入れ方次第で味わいが違うことに驚いた」、「唎酒師の資格を持っているが、今回用意された日本酒はこんな料理に合うかなと考えるのが楽しかった」など、受講者の満足度は高かった。

「若い方々に日本茶のおいしさを知ってもらいたいと思い、今回は良い日本茶を用意した。これを機に、日本茶はバリエーションがあり、いろいろな食事に合うので楽しんでいただければと思う」(村上氏)

「ホテルや結婚式場は洋風が主なので、和のものに触れる機会は少ないと思う。こうしたセミナーで和のものに触れて身近に感じてもらいたい。そして日本酒を好きになっていただき、多くの方々に勧めてもらえるようになってほしい」(増田氏)



日本茶について解説する村上宏亮氏



茶葉の色や形、触感の違いを実際に体感



香気や水色を真剣に比較する受講者



玉露に最適な湯の温度(45℃)になっているかを計測



最適な方法で入れた日本茶のおいしさに驚きと納得



日本酒について解説する増田徳兵衛氏



日本酒に関する自社所蔵の絵画などを紹介



試飲のため用意された「月の桂」をはじめ増田徳兵衛商店の日本酒



ラベルのデザインについて説明する増田氏



個性豊かな日本酒のおいしさを堪能する受講者