

造り手の愛情実感 通ってよかった

福酒

FUKU SAKE 日記

お酒の学校編

- ①初めての利き酒
- ②製造プロセス
- ③ラベルを読む
- ④料理との相性
- ⑤酒蔵見学
- ⑥卒業式

お酒の学校の最終講となった第6講は2月19日、福岡市内のビルであった。菊美人酒造(みやま市)代表取締役専務の江崎俊介校長が「日本酒と楽しむ和の心 礼儀作法から学ぶ日本料理と日本酒」をテーマに講義した。

会席料理の食べ方はしの上げ下ろしの作法のほか、お酒をつぐには、つぐ相手の右側に座っていた方が身のこなしがきれいに見える。とつぐりは右手で持ち、左手を添える。つぐ際には相手を包み込むように向くといい——など実践的な説明に、みんな真剣

な表情でメモをとる。

女性の場合、ぐい飲みよりも平口の杯で飲む方が飲み方がきれいに見えるそうだ。江崎校長の「マナーを知ってほしいのと、知らないのでは大違い」という言葉に納得の表情だった。

ラベルに思い込め

授業の後は、卒業制作のお酒のラベルをみんなで作表した。私は、娘の名前からとったnonという文字を描いたラベルにした。絵心がないため、横に娘のキスマークを付けてみた。



日本酒の良さを大切に飲むという意味をこめた「一合一笑」や博多織の献上柄を背景にした「美麗」、蓮の花をイメージした「華蓮」などそれぞれ思いがこもったラベル

が次々と披露された。授業の最後は、江崎校長から一人一人に「よく学び、よく呑み、知識をもってお酒をたしなむことができる素敵な日本酒呑みになられたことを

講師陣らと記念撮影する卒業生たち=19日夜、福岡・天神、山本壮一郎撮影

- 「福酒撫子」5カ条
- 1 居酒屋では必ず「福岡のお酒はありますか?」と大きな声で聞くこと
 - 2 飲み会の際には必ずこのカードを携帯し、同席者に見せびらかし、知っている限りのうんちくを語ること
 - 3 「日本酒飲めない」なんて言う人に会ってくじけそうになっても、汗と涙の講義を思い出すこと
 - 4 蔵元の熱い想いを胸に、お酒は最後の一滴まで飲み干すこと
 - 5 福岡のお酒を誰よりも素敵に飲むこと

ここに証明します」と書かれた修了証と県酒造組合の認定証が手渡された。受け取った時は、通ってよかったと同じくときた。

認定証の表には、とっくりの絵とともに「福岡のお酒のことなら私に聞いて」と記されていた。裏には「福酒撫子」の果たすべき「5カ条」

表参照が並んでいた。その後、ホテルに場所を移して卒業パーティーが始まった。着物の生徒もいて華やかな雰囲気包まれた。テーブルには各蔵元の自慢の新酒が並んだ。かわいらしいピンク色の微発泡酒は、2

飲む意識変わった

3カ月間の講座で、日本酒ができるまでやラベルの読み方、料理との相性などを学んだ。蔵元の方々が講師だったので直接造り手の思いを聞くことができた。日本酒が本当に手間ひまかけて造られ、造り手が自分の子どものように日本酒を慈しんでいることを実感し、日本酒を飲む意識が変わった気がする。

今回卒業した福酒撫子は30人。その一人、福岡市の会社員加茂友子さんは「実際に酒蔵見学に行くと、いろんな人の思いが詰まってお酒が出来ることを知った。福酒がますますおいしくいただけます」と話した。

私も福酒撫子として、福岡の日本酒の良さを広めていきます!

(明菜麻子)