

名古屋国税局 通訳士を通じて「SAKE」情報発信

訪日外国人・インバウンドに「伝統的酒造り」

ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」を訪日外国人に伝えるため、名古屋国税局は観光ガイドを務める全国通訳案内士を対象にした酒蔵勉強会を中笠酒造(愛知・半田市)で開催した。神社や酒蔵など観光案内で日本の歴史や文化と結びついた日本産酒類の魅力が外国語で伝えてもらう狙いがある。

「通訳案内士のための酒蔵勉強会」のオンライン講義で講師を務めたクリストファー・ヒューズ氏は「酒は米のワインではありませぬ」と強調した。英国出身で和食材の卸売で日本酒専門の営業を担当。2014年から山形県の酒造会社に通じた経験を持つ国際的



オンラインで講義するクリストファー・ヒューズ氏(スクリーン)

む「並行複発酵」などの専門的な用語やワイン醸造とビール発酵との違いなどすべて英語で解説した。また、外国人の思い描く日本酒のイメージとリアリティ(現実)、ニュアンスについても触れたほか、古代から現代につながる歴史や儀式や祝



酒蔵ツアー in 川辺町

酒師で、世界基準のワイン資格・WSETの日本酒についての知識とテイasting、成分や生産技術などスタイルや品質評価に詳しいレベル3を取得したエキスパート。日本語を流暢に話すクリストファー氏だが、酵素と酵母の働きによってデンプンの糖化とアルコール発酵が同時に進む「並行複発酵」



「留学生酒蔵見学ツアー」

祭との関係性、神社への奉納など文化的な背景、北海道から沖縄までの地域的な酒質の違いについても言及。お屠蘇や雪見酒、花見酒、月見酒など四季折々のお酒の役割と楽しみ方について解説した。

識を持って国家資格を取得した15人の全国通訳案内士。酒蔵で麹米の試食や麹室ともろみ工程の見学など「伝統的酒造り」を体験した。案内役の原本直幸氏は「日本の伝統文化を伝えようと熱心な質問が多く、身が引き締まる思いがした」。参加

参加者は、外国語能力や日本全国の歴史・地理・文化など観光に関する高い知識を持って参加した。大いに参考になった」と回答。勉強会の感想についても「日本酒へのアプローチの仕方



名古屋国税局は3月1日、名古屋市の吹上ホールで開催された「にっぽん城まったり2025」でトークショー「城と武将と酒のいい話」を企画。ブース出展した。

「城まったり」で日本酒PR

ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」を記念して初めて出展した。歴史学者の平山 優健康科学大学特任教授、元NMBメンバーの高野祐衣ゆい酒造(東京・浅草)オーナー、関谷醸造の遠山久男専務取締役が特設ステージに登壇。湯下敦史局長が「歴史と文化という日本らしさを象徴するのが日本各地の酒と酒。トークショーを通

特撰國盛

彩華 大吟醸

中笠酒造株式会社

愛知県半田市東本町2丁目24番地 お客様相談室☎(0569)23-1231
飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。適量飲酒を心がけましょう。

や見るポイントが目新しい」「外国人の視点と外国人のプロの目線と日本酒の魅力が語ってもらった」充

発信を目指す名古屋国税局は管轄する東海地方で、外国語指導助手(ALT)を対象にした「ALT酒蔵見学会」、日本で学ぶ20歳以上の留学生を対象にした「留学生酒蔵見学ツアー」などを展開。3月1日は、ALTや通訳案内士を対象にした「日本酒・みりんと酒蔵の魅力」を発信する酒蔵見学会を岐阜の山川醸造(岐阜市)と白扇酒造(川辺町)で開催。米国や豪州、フィリピン、メキシコ出身の在留外国人のALTや国際交流員、岐阜県在住の通訳案内士12人がきき酒やもろみ搾りを体験。みりんを使った料理と日本酒とのペアリングを楽しんだ。

じて日本らしさを感じてください」とあいさつした。平山特任教授が酒好きの武将のエピソードを披露したほか、戦国時代の酒造りや特徴など軽妙な歴史トークで盛り上げた。会場内は、伝統的酒造りを紹介するパネル展示や東海3県の各酒蔵も出展。各地の武将隊や忍者隊による演舞も披露され、終日にぎわった。