

## 予想を上回る約80人が参加

## 第12回

# ナイトフォーラム in 湯沢

# 日本酒の魅力を知る



第12回目を迎えるナイトフォーラムは9月5日午後6時30分から湯沢市の湯沢グランドホテルを会場に行

日本酒は、日本文化そのものであり、食文化と密接な関わりがあります。

冠婚葬祭に、潤いある私たちの生活に、そして料理にと欠かすことのできない、日本酒についての魅力と、その造り方、飲み方、そして知られていない日本酒の魅力等について、専門家よりたっぷり語ってもらい、改めて日本酒の良さを再発見したフォーラムとなりました。

われきました。酒（この湯沢なら）では日本酒をテーマに行われ、参加した企業の皆さんは改めて日本酒のよさを考えさせられたフォーラムとなりました。会場となった湯沢グランドホテルには、時間前から次々と参加者が集まり、予想を上回る約70人が話を聞きたいと集まり、事務局では席が足りなくなるのではないかと嬉

### 製造工程の中に日本の伝統の技が

し悲鳴をあげました。今回のゲストは西関酒造(株)の社長さんと、弁当・懐石の店「柳澤」専務(の)の対談方式で行われました。

の開催となりました。

はじめに伊藤雄太郎氏(西関酒造(株)社長)が講演で、日本酒が瓶に詰められて、市場に出回るまでの製造工程について詳しく説明されました。その中で、「酒は吟醸酒、純

## フロアーからも活発な質問が...

酒と音楽の関係は...? 酒はいつから造られた?

トークでは、伊藤氏と柳澤千春氏(弁当・懐石の店「柳澤」専務)の対談方式で行われました。会場には、西関酒造(株)から特別に提供された、大吟醸酒「雪月花」と、純米酒「朧」が出され、酒の種類によって違う「香り」「のど」「旨み」などを皆さんで確かめ合っている。説明を聞かなければ漫然と飲んでいた。説明を聞いて

「酒はいつ頃なのか?」「酒に音楽を聞かせれば酒がうまくなるのは本当か?」「昔は「酒」が酒であったが、澄んだ酒ができたのはいつ頃なのか?」「酒つくりにとって水は重要であり、その果たす役割はどうか?」などの活発な質問が出され、大いに盛り上がったフォーラムとなりました。次回(11月初旬、大曲市での開催)を予定しています。

米酒、本醸造酒、普通酒にわかれている。良い酒を造るためには、杜氏さんが2日も3日も徹夜して造ることもある。「杜氏の技術の粋を集めて造る酒は、杜氏の熟練された長年の感と、昔から酒屋に住みついている酵母などによって造られている」と話し、日本酒の造りかたには日本古来の伝統の技が今でも脈々と生きていることが説明され、参加者は改めて、知られざる酒造りの美態に感激していました。