

日本酒文化訪日客に



有料酒蔵見学ツアーを企画する

木元 茜さん 23

あかね

飛騨市古川町の酒蔵「渡辺酒造店」の若手社員だ。増え続ける訪日外国人向けに、有料の蔵見学ツアーの企画を任された。単なる酒蔵見学に終わらず、奥深い日本酒文化をどう伝え、楽しんでもらうかが、試行錯誤が続く。

高山市国府町出身。大学を

1年休学し、海外で日本語を教え、日本の文化を伝える仕事に興味を持った。就職ガイダンスでは、同店の米国人蔵人から、「日本酒を海外に売り込みたい」という話を聞き、「日本酒を通して日本文化を伝えたい」と猛アピールした。今年4月に入社したが、「日

ひゅ〜まん 岐阜

愛知県立大学外国語学部国際関係学科卒。大学を1年間休学し、カナダ、インドネシアへ留学、現地で日本語を教えた。「この会社に入社できなかつたら、また外国へ行くつもりです。内定をもらいました。うれしかったです」。趣味は旅行。高山市国府町で、両親と姉の4人暮らし。

本酒はほとんど口にしたことではなく、地元の酒について何も知らなかった。ところが研修で酒造りを体験、米と麴の混ぜ合わせや温度調整など、生き物を扱うような不思議な世界に感動した。外国人向けの有料酒蔵見学ツアーは、来春に本格スタートする予定だ。先月からはモニターツアーを実施、アンケートで意見などを集めている。

酒蔵見学では、これまで外部には公開していなかった裏側まで見せ、座敷へ案内し、畳の上でワイングラスで日本酒の色や香りをゆっくり味

わってもらおう。土産用の酒瓶(300ミリ・リットル)には、オリジナルラベルを描き、貼る体験もしてもらう。

「モニター参加者を見ると、アジア圏と欧米のお客さまでは、味の好みが違う。吟醸、純米などお酒の種類や、スパークリングも組み合わせ、様々な日本酒を紹介したい」と話す。

ツアーコースは、1000円〜1万円程度で3種類設け、食事付きプラン(飛騨牛)も用意してみたいと、アイデアが膨らむ。酒造り体験をしたいとの声もあり、模擬体験ができないか思案中だという。

同店の渡辺隆専務(42)は、「とにかくやってみることが大切。彼女の語学を生かした仕事により、外国人向けツアーが誕生し、この地方を牽引するような存在になってもらいたい」と期待を寄せる。

「失敗はできない」との緊張感はあるが、「自分がやりたい仕事を思い通りにやらせてもらえる」と喜びも。「今では日本酒の大ファン。朝まで飲んで平気です」

(川口武博)