

### 韓国の輸入業者ら 酒造りの現場見学

古川、渡辺酒造店

飛騨市古川町壱之町の渡辺酒造店に二十日、韓国で日本食を提供する飲食店の経営者や料理人、日本酒の輸入業者ら十五人が訪れ、酒造りの工程を見学した。

酒造店専務の渡辺隆さん(四四)が二年前に仕事で韓国を訪れた際に知り合い、「冬の大吟醸を造る時期に見に来てほしい」と招いた。

渡辺さんらの案内で、参加者は米や米こうじで酒母をつくるころや、酒を発酵させている大きなタンクなどを視察。搾りたての酒や十五種類の酒の試飲を楽しんだ。大吟醸酒を味わい、「フルーティーでおいしい」と声が上がった。

輸入業者の金在旭さん(四八)は「酒を造るところを

見られて良かった。日本酒を韓国の若い人たちに伝えていきたい」と話していた。

同店の韓国への輸出は、昨年は七百二十リットル入りで四千本と、二年前の二倍に増えた。渡辺さんは「韓国の皆さんが日本酒の詳しい知識を持っているのに驚いた。日本酒を通じて、交流につなげていきたい」と期待を込めた。(浜崎陽介)



酒蔵で酒造りの工程を見学する韓国人ら。飛騨市古川町壱之町で