

豪州から来た「日本酒大使」

古川・渡辺酒造店で実習中



従業員から酒米の洗米を学ぶハートさん(左)と飛騨市古川町の渡辺酒造店で

飛騨市古川町の老舗酒蔵「渡辺酒造店」で、オーストラリア・シドニーの酒販店で働くトーマス・ハートさん(28)が1週間、日本酒造りを学んでいる。帰国後は「酒ソムリエ」として客に魅力を伝えていく。同店も「SAKE」の文化を世界に発信する好機ととらえ、ハートさんを快く受け入れている。(坂本圭佑)

ハートさんが日本酒に出るころ、シドニーのレストランだったのは2018年ごろ。バーで働いている時だっ

た。その後は酒販店で日本酒の買い付けを担当。想像していた以上に飲みやすく、純米酒や吟醸酒など豊富な種類がある日本酒に引かれ、酒ソムリエ協会(英国)の認定コースで学んだ。

今後は自身で日本酒の輸入会社を立ち上げ、一般に普及させようと考えている。初めてとなる来日の目的は、酒ソムリエ上級コースを受講するために必須の酒蔵実習。20日までこうじ造りやタンクでの仕込み作業など工程を一通り学ぶ。実習初日の15日は、酒米の洗米を体験。「手作業と機械に分かれていて、すごく魅力的な場所。実践できる」とにわくわくしている」と喜ぶ。

帰国後は、自身が勤めるレストランや酒販店の客に日本酒の魅力を伝えるほか、PRイベントや研修の開催も目指す。「実際の酒造りを目で見て感じられる経験は大きい。たくさんの人に、ビールやワインと同じように日本酒に目を向けてもらえるように学びたい」

国内全体では消費量が落ち込む日本酒業界。渡辺酒造店は海外輸出も手掛け、世界に酒文化を知ってもらおうと試行錯誤する。ハートさんの受け入れもその一環で、担当者は「海外で日本酒に興味を持ってもらえるのがありがたい。トーマスの学んだことが、業界の盛り上げにつながる。期待している」。