



**SAKE
PLAZA**
イベント
レポート

「日本酒の四季の味わいを楽しむ」

四季それぞれの日本酒の魅力を、レクチャー&テイastingで

SAKE PLAZA(日本の酒情報館)の春の日本酒セミナー「日本酒の四季の味わいを楽しむ」が、3月14日の午前11時から、同館4階のイベントフロアで開催されました。会には19名の日本酒ファンが参加して、四季それぞれの日本酒の魅力と楽しみ方をレクチャー&テイastingで学習。最後は、季節料理のお弁当を肴に、春の日本酒を酌み交わして、和やかなひと時を過ごしました。



講師は楠田(上左)、手島(同右)、濱田(下)の3氏



● 広がるお酒の楽しみ。「季節感って大切ですね」参加者も新鮮な驚き

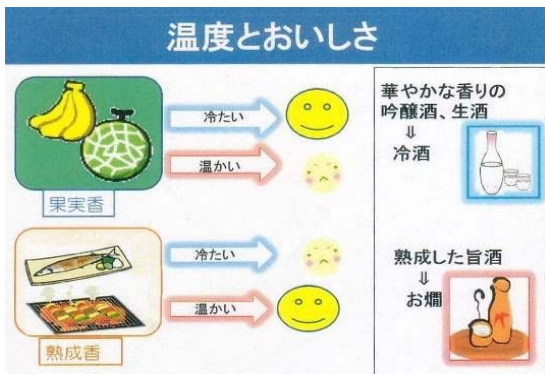
今回のイベントは、日本酒にも季節ごとの味わい方、楽しみ方があることを知ってもらおうと開かれたもの。

セミナーでは、日本酒造組合中央会の濱田由紀雄理事が、それぞれの季節に適した日本酒のタイプや飲用温度（お燗から冷酒まで）を解説したほか、ワイン&日本酒エドゥケーターの楠田卓也さんが、酒の美味しさを引き出す酒器の選び方を、グラスや猪口を使ったテイスタングも交えて紹介。また、日本酒スタイリストの手島麻記子さんは、春の日本酒を楽しむための華やかなテーブルコーディネートアイデアを披露しました。

参加者も「季節によってお酒の楽しみがこんなに変わるなんて。季節感って大切ですね」と、新鮮な驚きを感じた様子でした。



春には春の日本酒の楽しみ



▲ 「春～夏は生酒や吟醸酒、秋～冬はお燗酒。季節に合わせてお酒の香味を楽しんでみては？」(濱田理事)。



▲ 「器の旨味を味わうには広口の猪口、香りを楽しむなら狭口のグラス。タイプごとに形を使い分けるのが望ましい」(楠田さん)



▲ 「テーブルコーディネートもお酒を楽しむ大切なポイント。季節の日本酒を目でも味わってみましょう」(手島さん)

▶ 紫のテーブルクロスに映える「春の日本酒」



▲ 講座の後は、春の食材を詰め込んだお弁当と 7 種類の地酒を囲んで歓談のひととき。講師との会話も弾みました。