

メキシコ人が日本酒仕込み

古川・渡辺酒造店 海外へ魅力発信

「伝統的酒造り」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録され、日本酒に注目が集まる中、飛騨市古川町の渡辺酒造店はメキシコから酒造りの魅力を伝えている。

文化を世界にアピールする。

女性はメキシコでワイン会社を経営するアンジェリカ・アトリスティンさん（44）。母国のテキーラと同じく日本酒を味わう人が減っている現状を知り、伝統的な酒造りに興味を持っていた。2023年に酒ソムリエ協会（英国）の講座を受

けて資格を取得。さらに専門的な知識を深めようと、協会を通じて来日した。

研修は19日までの5日間、洗米やタンクの仕込み作業など工程全般を学んでいる。16日は室温34度の部屋でこうじ米をつくる作業を体験。「現地でしか学べないことを吸収できている。香りや感触を通して各工程で米が語りかけていると分かった」と手応えを語

る。

帰国後は、レストランや輸入者らに日本酒を伝える仕事も取り入れようと計画している。「理論として知っていることは、全体のわずかだと気づき、とても感動している。日本酒の教育者としてメキシコで魅力を伝えたい」と話した。

酒蔵ツアーはコロナ禍で中止していたが、インバウンドの回復に伴い再開した。この日は、フィリピンの家族4人が来店。担当者が普段は立ち入れない酒蔵で、洗米機や仕込みのタンクなどを案内し、日本酒や甘酒を振る舞った。

カナダの観光ツアー会社とも連携し、魅力を海外に発信する好機として注力する。担当者は「日本文化の特別な体験として魅力を感じてもらっている。日本酒を深く知ってもらい、輸出や消費の増加につながる」と期待する。

（坂本圭佑）

（第3種郵便物認可）



①こうじ米をつくる作業に精を出すアトリスティンさん②普段は立ち入れない酒蔵の中を巡るツアー参加者ら＝いずれも飛騨市古川町の渡辺酒造店で

