

# 近江の地酒もてなし普及促進協議会 概要

## 開催日時、場所

令和4年7月5日(火)10時30分から11時45分  
コラボしが 21 3階 大会議室

## 参加委員

別紙出欠表の通り

## 次第

<開会>

【会長(酒造組合 喜多様)挨拶】

<議題>

議題(1) 昨年度の取組実績について

○事務局より各団体の取組実績について説明。【資料1】

議題(2) 各団体・委員の取組内容、取組予定について

○各団体より順次説明。【資料2】

【追加】(資料に記載なし)

・滋賀県小売酒販組合連合会

甲賀市役所での GI「滋賀」(清酒)に関する懸垂幕掲示について報告。

・毎日新聞社大津支局

GI「滋賀」(清酒)の情報については随時情報があれば報道を続けていく。

毎週日曜日の朝刊に「わたしのふるさと便」というタイトルで 47 都道府県のお国自慢のような特集ページがあり、3月末に滋賀県の順番が回ってきており、酒造組合にお願いをしてプレゼントコーナーで滋賀の地酒の4合瓶を 10 本提供いただき、5名の方にプレゼントということで掲載したところ、5名に対し 3000 件を超える応募があった。今後も続くので滋賀の地酒の PR に繋げていく。

・滋賀県工業技術総合センター

近江の地酒魅力向上支援事業を行っており、清酒を作る時の酵母の果実香や吟醸香の効果が高いものを開発しており、普及させていき蔵元に使いやすいように検討しているところ。また、滋賀県のお米との相性等とも併せて検討しているところ。

今年度も、コラボ酒の分析を行い、甘辛濃淡マップの作成に貢献させていただく。

議題(3) 今後の協議会としての取組の活性化について

○事務局より素案について説明。【資料3】

<質疑応答>

○議題(1)・(2)・(3)について各委員による質疑応答

・幡委員

酒蔵カードがすごく楽しそう。兵庫県で姫路市内のお酒がすべて飲めるバーがあり、そこでお酒を頼むとそのお酒の名刺カードと一緒に出てきてお酒の情報が載っており、集めるのが面白い。QR コードも動画で紹介することは良いと思う。子どもは当然飲めないが、カードを集めることは好きなので、親に対して集めるように頼みこんだりするのではないかと。すごく期待する。

・喜多会長

おもてなし条例には、食文化論として滋賀県の豊かな食をお楽しみいただくことというのは食べるだけでなく、見ることであったり食材の器であったり、食べること以外についても書かれている。

おもてなし条例のダイジェスト版はイラスト入りで作れないだろうか。

・事務局

取組例1のお酒の楽しみ方のチラシの中で条例の周知をしようと検討中。

・喜多会長

以前、ワインについての話を聞いた際にワインと料理の関係を述べておられたことがあり、そのような観点というのはまさしくおもてなし条例の精神でもある。

・山本委員

滋賀県の食材を PR していくことは必須だと考えているところ。滋賀酒と滋賀県産食材とのペアリングというのは滋賀県ならではの発信できると考えている。

日本酒の資格認定制度を 2018 年から全国のソムリエが勉強しており、その英語版もあり、海外にも専門家がたくさんいる。今後、滋賀ならではの世界にも発信していければと思う。

・喜多会長

おもてなし条例は酒だけについて触れているのではないので、そこをどのように理解していただけるかというところ。

・山本委員

お酒は減点方式でよく例えられるが、お客様に良さを発信してお客様に楽しんでもいただくことがソムリエとしての役割であると考えている。

・喜多会長

お酒はあるモデルがあって、そのモデルの近づけることがお酒の良さというところがあった。今は多種多様な個性でも良いという感じになっているので良いところを引っ張り出してもらいたい。

・幡委員

食文化を大切にしつつ、お酒と食材の組み合わせも大事にしていきたいということで、事務局提案の酒蔵カードに琵琶湖八珍や近江牛といった食材のカードと組み合わせ、蔵元と食材で何かできるといった、プラスの遊び方を盛り込んでいただくといいのではないかと。

・喜多会長

お酒・食材・器といった色々なものがリンクしていくことで、食生活ということになるので、バラバラに進めず総合的に提案していくことが本協議会の目的であると考えている。

・澤谷委員

食文化について近江八幡市では0次予防センターというものを栄養士会が受託しており、発酵食品を毎週火曜日にランチを提供している。来年そのレシピ集を発行予定。

近江米の消費拡大で子どもたちに田植えから収穫までしてもらいその米を食べてもらうことを食育の中に入れていく。売るのも大事だが伝えていくことも大切なので、発信力を持つ必要がある。ただ伝えるだけではなく、継続して消費していただくことが重要なので、栄養士会としてはコーディネート役ができるのではないかとと思うところ。

今年から栄養士会インスタグラムを始めたので、食材と地酒の普及ということでコラボをしっかりとっていき、飲むことで人間が豊かになるための食の考え方を発信していきたい。

<閉会>

○事務局より説明

皆さまからいただいたご意見を踏まえ事務局において整理した上で、次回の協議会において改めて諮らせていただく。

次回の近江の地酒もてなし普及促進協議会は9月上中旬に開催予定。