

日本の酒造文化と歴史・環境・地域振興に関する理解促進事業 (招へいプログラム)

(対象国：韓国，テーマ：酒造文化と歴史・環境・地域振興) の記録

1. プログラム概要

韓国各地から選抜された報道機関や雑誌編集者，食文化紹介ブロガーや流通産業従事者など 20 名が 3 月 11 日～3 月 17 日の 6 泊 7 日で来日し，関西エリアの酒造業とその文化をテーマとしたプログラムに参加しました。

一行は，日本酒発祥の地とされる奈良を皮切りに，日本酒の名産地である灘や伏見の酒蔵や，日本一の生産量を誇る酒米「山田錦」の産地など日本酒にかかわりの深い施設の見学，また日本酒だけでなくワイナリーやビール工場，梅酒工場も訪問し，それぞれの場所で見学だけでなく，生産者との意見交換も行い，日本の酒造業と関連産業に対する知見を深めました。また関西国際大学でお酒と日本文化に対する講義や学生との交流を通じて，単なる嗜好品としての日本酒ではなく，日本の文化として地域に根づく存在であることを学びました。

帰国前の発表会では，訪日経験を生かした帰国後のアクションプラン（活動計画）について発表しました。

【訪問地】

奈良県，京都府，滋賀県，兵庫県，大阪府，和歌山県

2. 日程

3 月 11 日（土）

入国（関西空港），奈良県桜井市へ移動（車中にてオリエンテーション）

【視察】酒と杜氏の神社大神神社，奈良豊澤酒造

3 月 12 日（日）

京都へ移動，

【視察】宇治市内，京都市内，月桂冠大倉記念館（伏見の酒作りと日本酒の歴史についてのレクチャー），伏見稻荷神社

【体験】握り寿司体験

3 月 13 日（月）

【視察】南禅寺水路閣・インクライン・三十石船（京都の物流と商業の発展についてのレクチャー），その後滋賀県へ移動

【視察】彦根城，岡村本家酒造，ヒトミワイナリー，

3月14日(火)

大阪へ移動

【視察】アサヒビール吹田工場, その後兵庫県へ移動

【視察】「山田錦の郷」酒米ミュージアム, 農政関係者および酒米生産者との意見交換

【体験】作陶体験(丹波古窯)

3月15日(水)

【視察】丹波杜氏酒造記念館および丹波篠山地区, 神戸酒心館, 白鶴酒造ミュージアム, ほか神戸市内

3月16日(木)

【交流】関西国際大学(講義・学生との意見交換会), その後大阪府内へ移動

【視察】大阪市内テーマ別研修

3月17日(金)

和歌山県内へ移動

【視察】中野BC株式会社(梅酒製造), くろしお市場, 報告会(訪日成果・アクションプラン計画発表)

出国(関西空港)

3. プログラム記録写真

	
<p>3月11日 お酒と杜氏を祀る大神神社で宮司から説明を受ける(奈良県桜井市)</p>	<p>3月12日 月桂冠大倉記念館で酒蔵見学と酒の仕込みについて学習(京都市)</p>
<p>3월 11일 술과 주조장인들의 신사인 오오미와 신사에서 신관님으로부터 설명을 듣다 (나라현 사쿠라이시)</p>	<p>3월 12일 월계관 오오쿠라 기념관에서 주조장 견학과 주조과정에 대해 학습 (교토부 교토시)</p>



3月14日 日本有数の酒米生産地で酒米セミナーを開催(兵庫県三木市)

3월 14일 일본 유수의 주조용 쌀 생산지에서 「주조용 쌀 세미나」를 개최 (효고현 미키시)



3月15日 関西の酒を支える丹波杜氏の歴史と文化の学習(兵庫県篠山市)

3월 15일 간사이의 술을 지켜온 탄바 주조장인들의 역사와 문화를 학습 (효고현 사사야마시)



3月16日 関西国際大学訪問
お酒と文化, 日本の産業に関する講義を受講(兵庫県尼崎市)

3월 16일 간사이국제대학 방문
술과 문화, 일본의 산업에 대한 강의를 수강(효고현 아마가사키시)



3月16日 関西国際大学訪問
学生との意見交換(兵庫県尼崎市)

3월 16일 간사이국제대학 방문
학생들과의 의견교환 (효고현 아마가사키시)

	
<p>3月17日 中野 BC(株)訪問 梅酒の仕込みに関する学習(和歌山県海南市)</p>	<p>3月17日 帰国前成果報告とアクション・プランの作成</p>
<p>3월 17일 나카노 BC(주) 방문 매실주 담그는 방법에 대해 학습 (와카야마현 카이난시)</p>	<p>3월 17일 귀국전 성과보고회와 「액션 플랜」 작성 (오사카부)</p>

4. 参加者の感想（抜粋）

◆ 社会人

・日本のお酒に関して広く深く勉強できた意義深い時間であった。韓国のお酒と日本酒の文化交流も行い、よい人々にも出会え、交流できてよかった。その上、守られ、受け継がれてきた日本の伝統と自然が体験できて幸せだった。もっと様々な日本の料理も体験してみたい。

・両国間これからもっと交流が栄えることを望む一人として、とても貴重なプログラムに参加できてよかった。これからもっと多くの交流が行われるとよいと思う。

・お酒自体に興味がありません一般人の一人だった自分が、今回の旅行を通じ、日本がどういう風に伝統の日本酒を扱っているか、管理しているか、それを維持しているかを見ながら、母国の伝統酒にも興味を湧いた時間でした。伝統のお酒を世界へ広げようとする日本の努力、人口減少によりお米の消費が減っている問題を国家的努力で解決しようとする姿、企業でありながらもその伝統の色はなくさないようにする様子、また、観光産業として発展させる姿に感心しました。

・日本酒の核心のところを見た気がする。よいお酒のために日本政府と自治体、地域の住民たちが力を合わせて研究し、守っていく姿が印象に残った。

5. 受入れ側の感想

◆ 酒造メーカー

・韓国のお客様も大変レベルの高いお客様ばかりで良いご縁を頂戴することができました。また訪問は大変すばらしいコースで私自身も酒を造る身としてぜひ参加してみたいと思わせるものでした。

◆ 行政（観光担当者）

・当県にお立ち寄りいただけたことは、大変光栄で、大観光地から至近距離にある当地を認識いただけたことは大きな意義を持つと考えております。また、直接韓国の方との意見交換する中で、より具体的なニーズをとらえることができました。

◆ 観光施設従事者

・普段韓国のお客様が来られることが少ないため、今回を機に、韓国の方にたくさんお越しいただけると嬉しいです。私自身韓国がより一層親密に感じることができました。

6. 参加者の対外発信

	
<p>【参加者ブログ】 今頃は桜咲いたかな？！ お花の咲く頃には本当に幻想的かもっ、 て思った、京都のインクライン❀ あの木が全部桜ですって</p>	<p>【参加者ブログ】 月桂冠の郷「京都伏見月桂冠」</p>
<p>【참가자 블로그】 아 지금쯤 벚꽃이 폼으려나...?! 꽃이 필 때 쬐이면 정말 황홀하겠다 생각한 교토 인클라인❀ 저 나무가 다 벚꽃이래요</p>	<p>【참가자 블로그】 월계관(月桂冠)의 고향' 교토 후시미 갯게이칸'</p>



【FACEBOOK】
奈良漬
 奈良の食文化と言えば断然，漬物ですね。奈良は日本酒の発信地ということもあり，日本酒から出る酒粕を活かした食文化が発達しました。その中で 1000 年近く継承されてきたのが，奈良漬。この奈良漬の主な材料となるのが酒粕。この酒粕に様々な材料をつけたものが冷蔵施設の無かった時代には最高のおかずとなりました。

【動画】
 (スポットごとに動画を撮影／画像は大神神社)

【FACEBOOK】
奈良漬(나라즈케)
 나라 지역의 식문화라고 하면 역시 절임류입니다. 나라는 사케의 발신지인 만큼 사케에서 나오는 술지게미(사케카스 酒粕)을 활용하는 식문화가 발달하게 되었습니다. 그 중에서 천년가까이 전해져온 것이 이 나라즈케(절임). 이 나라즈케의 주 재료가 되는 것이 바로 이 술지게미입니다. 이 술지게미(사케카스 酒粕)에 다양한 재료를 절여서 냉장 시설이 없었던 시절 최고의 반찬이었습니다.

【동영상】
 (각 장소에서 동영상을 촬영 / 사진은 오미미와 신사)

7. 報告会での帰国後のアクション・プラン発表



参加した旅行会社関係者は、帰国前の報告会で「日本のお酒に関する日本へのツアー商品を半年以内に企画する」ことを帰国後のアクション・プランとして発表。帰国後、「関西：美食日酒」と題する旅行商品が販売され、韓国人の訪日観光客増加に貢献。

참가한 여행사 관계자는 귀국전 보고회에서 "일본 술에 관한 일본 투어 상품을 6개월 이내에 기획하는"것을 「액션 플랜」으로 발표. 귀국 후 "간사이 : 미식 일본술"이라는 여행 상품을 판매.한국인의 방일 관광객 증가에 기여했다.



韓国の全国紙「東亜日報」4月15日記事 「お花の香に酔ったのか...日本酒の香に酔ったのか。」

한국의 전국지(신문) <동아 일보> 4월 15일 기사 「꽃향기에 취한 걸까... 사케향에 취한 걸까」