日本文化体験交流塾研修

酒蔵ツーリズム研修 in 会津

　日本文化体験交流塾では、[日本酒蔵ツーリズム推進協議会](https://sakefan-tourism.com/ja/about-council/)と連携を図り、国庫補助事業として、福島県を訪問する研修を企画しました。酒造見学とティスティング、鶴ヶ城見学と大内宿の見学を合わせて、実施します。

　なお、研修参加者は、訪問地の感想を日本語と外国語でレポートの提出をお願いします。

１日時

2017年12月15日（金）～16日（土）

２　受講料

会員19,800円、非会員24,800円

※往復の交通費、ガイド研修・資料、夕食(テイスティング・マッチング研修での料理、テイスティング日本酒、宿泊費(1室2名利用)を含みます。

なお、一人1室をご希望の方は、追加料金4,000円が必要です。

3　定　員

英語の通訳案内士　　　35名

英語以外の通訳案内士　7名

4　レポート(参加者全員の義務)

　会津の日本酒、末廣酒造、多季野、会津の料理、会津若松城等をテーマに感想を日本文及び外国語で書いてください。詳細は、別紙のとおりです。

5　酒造紹介

[末廣酒造](http://www.sake-suehiro.jp/kurakoubou/kurakoubou.html)は、明治末期に、今でこそ有名な「山廃造り」を創始した嘉儀金一郎氏で知られる会津有数の蔵元。１８５０年の創業。以来１５０年以上に及ぶ長きにわたって鬼瓦に守られている嘉永蔵には、酒の神様が棲み、会津杜氏の匠、蔵人の情熱が息づいている。そして２１世紀、時代の流れとともに嘉永蔵の想いは博士蔵へと成長。昔ながらの完全なる手造りと最新鋭テクノロジーの共存により、末廣酒造の酒造りも大きく進化を遂げている。

5　スケジュール

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時間 | 行程 | 研修内容等 |
| 12月15日(金)8：30～13：30 | 東京・本部集合バス移動・車内研修昼食は、各自 | 【基礎研修】・日本酒の歴史と現状・日本酒の原料と製造工程の概要・日本酒の味わい４分類講師　田尻ゆり氏【会津観光の予習】・行程の説明・会津の魅力講師　土屋雄三氏 |
| 13：30～16：00 | 【酒蔵見学】福島県を代表する酒造メーカーである[末廣酒造](http://www.sake-suehiro.jp/shop/index.html)’(会津若松市) | メーカーの責任者からのレクチャーと見学・日本酒の原料（仕込み水、酒米）・酒造工程・質疑応答 |
| 16:15～17:15 | ホテルにチェックイン | 東横INN会津若松駅前　 福島県会津若松白虎町 222-1， 電話03-4477-4719 |
| 17：30～18：30 | 【会津の観光・特産品研修】・地元の各蔵元、観光、特産品等について学習 | 会場割烹・会席料理で知られる[田季野](http://www.takino.jp/)を会場にて、研修会 |
| 18：30～20：30 | 【テイスティング・マッチング研修】・日本酒と会津郷土料理によるティスティング研修会・夕食会 | ・講師は、キャプラン「WEST 酒講座」鈴木更紗氏・各蔵元の日本酒のティスティング付 |
| 8：15～10：15 | 【観光スポット研修①】・会津若松城「鶴が城」 | ・城は、ボランティアガイドが案内 |
| 10：15～12：15 | バス移動　（会津若松→大内宿、1時間） | ・講師　鈴木更紗氏の「日本酒を楽しむ」・途中　観光物産館で買い物タイム |
| 12：15～14：15 | 【観光スポット研修②】大内宿研修　（昼食含む） | ・大内宿の観光・有料のガイドが案内 |
| 14：15～18：30 | バス移動（大内宿→東京、4時間） | 【日本酒プラスα情報】・外国人旅行者へのテイスティングの説明、体調不良への対応等の研修・日本酒の風呂敷包み等・意見交換会 |

4　講　師　紹　介

|  |  |
| --- | --- |
| 氏　名 | プロフィール |
| 鈴木更紗氏 | キャプラン[SAKE講座](https://www.caplan.jp/wine/index.html)　講師　・鈴木更紗氏は、コニャックの老舗ブランド「カミュ」のブランドマネージャー。WSETが農水省の委託事業と連携し実施した世界各国から選抜したWSET SAKE Educator研修の通訳として携わる。[WSET]・WSETは、ロンドンに本部を置く世界最大のワイン教育機関です。 ワイン産業をサポートする英国のワイン商組合『Vintners Company』により1969年に創設され、現在では世界70ヶ国でWSETの教育組織が運営され、年間約72,000人が認定試験を受験するなど、国際的に認められている認定資格です。 ・WSETの教育カリキュラムは独自に開発されたもので、例えばワインを評価する上で重要なテイスティングを行うための "系統的アプローチ法" を開発し、その手法に添えば誰でも適切なワイン評価をすることができます。Vintners によって定められた認定資格は4つに分かれ、初心者からワイン業界のプロフェッショナルまで、幅広く対応できるよう設定されています。 その中ではLevel2が日本のソムリエ資格と同格と言われています。 当教室はそのうち、Level1～Level4の4つの認定試験を実施しています。・日本酒についても、講座を開設しています。 |
| 田尻ゆり氏 | True Japan Tour 株式会社　インバウンド事業部　旅行手配課統括課長英語通訳案内士、日本酒学講師、国内旅程管理主任者・自らインバウンド旅行商品の手配に携わる中で外国人旅行者のニーズを熟知し、また、国内旅程管理主任者の資格を持つことから、効果的な研修企画立案やオペレーションが可能。 |
| 土屋雄三氏 | True Japan Tour 株式会社　総務企画部　事業企画課課長英語通訳案内士、日本酒利き酒師、国際利き酒師、ソムリエ、医療通訳士・医療通訳士の資格を活かした、利き酒マナー・体調不良への対応等の一体的な指導が可能。 |

別紙

レポートの様式について

1テーマ

　会津の日本酒、末廣酒造、多季野、会津の料理、会津若松城等

外国人が訪問したくなるような、フレーズや文章を心掛けてください。投稿されたレポートは、facebook等で活用される場合があります。

著作権は、True Japan Tour 株式会社に帰属します。

2 フォーマット

・A4用紙に10.5ポイント、フォントは、和文では明朝体、英文はcenturyを使用する。

・段組みは2段、余白はやや狭いとします。

・左が日本語、右が外国語の対訳になります。

2 見出し記号

　項目を分類するときは、原則として次のとおりとする。

 第一段落 第1

 第二段落 1

 第三段落 ①

3 その他

(1) 新しい段落は、1行空けて始める。

(2) 数字、英字、省略名などは、基本的には半角とする。

(3) 数字の表記には、漢数字を使わないと不自然な場合を除き、算用数字を用いる。

(4)　です、ます調

4　原則、A4用紙一枚以内の分量としますが、複数のテーマで１頁を超えても結構です。