

教室にはデモンストレーション用の台所やテレビ、流し台や照明も設置。酒造りの工程も学べる。

Text & Photographs by Michiko Yoshitani Astor Center



日本酒の魅力に触れるセミナー アメリカ／ ニューヨーク

日本酒やワイン愛好家、美食家にとってはたまらない場所、それが「アスター・センター」だ。ここでは、ワインや料理に関する多彩な催しやセミナーが開催されているが、近年の日本酒ブームの影響もあり、特に「日本酒セミナー」に人気が集まっている。

同セミナーは2部構成で「Part I」では、純米吟醸

や大吟醸など、6種類のポピュラーな酒を試飲し、その旨みを分析する。

一方、「Part II」は日本酒とつまみのペアリングが中心。

枝豆やチーズをつまみながら、冷やおろしや古酒などをたしなみ、その奥深さを吟味する。

酒造りの工程や歴史を学びながら、日本酒ならではの豊かな味わいをニューヨークで堪能できるのが風流だ。

「日本文化に深く根付く日本酒の優雅さと繊細さ



を広めたい」と、セミナー講師のティモシー・サリバン氏。彼は、2007年に日本酒造組合中央会から「酒サムライ」に叙任された日

本酒のプロで、知識も深い。セミナー終了後は、センター階下の酒店ものぞいてみよう。日本酒のほか、独自の観点から厳選された約3000種の酒類から、お気に入りの銘柄が見つかるかもしれない。

(吉藤美智子)

「酒サムライ」のティモシー・サリバン氏。日本酒はワイングラスで香りも楽しみながら(上)。

つくねや枝豆なども、教室内のキッチンで調理される。



日本酒セミナー

The Elements of Sake

開催地：アスター・センター

住所：399 Lafayette St., New York, NY 10003

日本酒セミナーは月1、2回開催、各2時間、スケジュールはウェブサイト参照のこと

料金：Part I は65ドル、Part II は95ドル

TEL：1-212-674-7501 URL：http://www.astorcenternyc.com

