

## 新春セミナー2017 菌から育てる酒蔵見学

日本の国花が桜で、国鳥が雉であるように、国菌は麹菌こうじかんなのです。  
菌だといってあなどるなかれ、和食にとって欠かせない醤油、味噌、みりん、米酢それに日本酒などの製造に「麹」が関わっています。麹菌が穀物を分解することで日本人のソウルフードたちが生まれてくるのです。麹を育てる現場を見ながら日本の伝統発酵食についてともに学びましょう。

日本全国いたるところに麹菌は存在しています。しかし、今では家庭での味噌作りも酒蔵の日本酒作りも種菌（失敗のないように強かに品種改良された菌）は買ってくるのが当たり前になっています。そんな常識を打ち破り、蔵内に住む天然菌を採取している驚愕の酒蔵「寺田本家」があります。日本食事療法士協会の2017年の新春イベントとして、その天然菌を使った酒の仕込みの見学ができることになりました。

お酒好きはもちろん、日本の伝統的な発酵食に興味ある方は一緒に醸造を学びに行ってみませんか？  
通常の酒蔵では麹を育てる麹室は聖域であり、見学はNGの酒蔵も多いです。ましてや仕込み真っ盛りのこの時期に、実際に菌を醸し、酒を仕込んでいる様子を見られるなんて、超貴重です。  
しかも寺田本家24代目ご当主の寺田優さんに、蔵や仕込みの様子を案内していただき更に、試飲をしながらの当主による発酵セミナーと質疑応答も予定しております。  
お楽しみ特典として、昼食として発酵を活用した素敵なベジ弁当を寺田本家さんにご提供していただけます。  
2017年のスタートを国菌との触れ合いからはじめ、あなたの健康と知識も醸かもしてみませんか。

◎ 日時：2017年1月21日（土）

12：30（寺田本家に集合）～16：00

※電車の方はJR成田線下総神崎駅集合12：01着の便にてお越しください。

駅集合で案内します（徒歩20分）

◎ 場所：寺田本家 千葉県香取郡神崎町（こうざきまち）神崎本宿1964

TEL0478-72-2221 <http://www.teradahonke.co.jp/>

◎ 参加費：一般2,000円／食養生ジュニアコーデイナー1,800円／食養生コーデイナー1,500円（昼食代込み、税込）

◎ 定員：30名先着順

◎ 申込先：info@shokuyo.jp（お名前、性別、ご連絡先（携帯電話&メールアドレスをご記入ください。）

### 【スケジュール】

(神崎駅から徒歩で蔵へ移動)

12時半～昼食(ベジ弁当)

13:30～発酵セミナー

(当主案内による蔵見学)

試飲&質疑応答

16:06 発の電車に乗れるように送迎します。

### 【交通手段】

東京 10:13 ⇒ 成田 11:30 [JR 快速エアポート成田・成田空港行]

↓ (乗換)

成田 11:41 ⇒ 下総神崎 12:01 [JR 成田線・銚子行]

\* お車でお越しの方は寺田本家向かい側駐車場または  
寺田本家裏駐車場をご利用ください。

\* 運転の方、20才未満の方のお酒の試飲はご遠慮願います。

### 【寺田本家】

千葉県香取郡にて300年以上つづく酒蔵。昔ながらの酒造りを実践し、無農薬、無添加、生酛造りによって醸された酒のみをつくっていることで全国的に有名な蔵です。原材料の米は自社田と周辺農家にて無農薬で栽培。現代では珍しく蔵に存在する乳酸菌や微生物の力だけで日本酒をつくっている稀有な蔵です。

東城百合子先生大絶賛のノンアルコール飲料もあります！

マイグルトは100%植物性の発酵甘酒。ノンアルコール・無農薬・無添加。



### 【講師】 寺田 優 (てらだ まさる) 先生



無農薬の米を使って無添加で酒づくりをする寺田本家の第24代目当主。学生時代のバックパッカーに始まり、動物を撮影する動画のカメラマン、世界中の農業研修を経て、寺田本家に婿入りする。添加物入りの酒づくりからかつての自然酒づくりに立ち返り、寺田本家を大きく方向変換させた先代の遺志を継ぎつつ、寺田本家の地元である千葉県神崎町を活性化する「発酵の里プロジェクト」発起人を務めるなど、発酵の魅力伝える使命を胸に活躍している。

### 【弁当】 寺田聡美先生

千葉県にある自然酒醸造元『寺田本家』第24代当主のご主人、寺田優さんとともに、酒造りをしながら酒粕や麴を取り入れた料理のレシピを提案。著書に『麴・甘酒・酒粕の発酵ごはん』(PHP 研究所)。

### 【同行者のお誘い】

清酒の品評会はきれいなものが高評価を受けます。色や雑味はもちろん、人によってはいい匂いと感じるようなものまでオフフレーバーとして減点対象になります。

日本酒の長い歴史の中で、どぶろくを搾り、ろ過をするなどきれいなお酒を開発していきます。さらに米を半分以上も削り米の芯の甘味を際立たせた「大吟醸」という芸術作品にまで昇華してきたのです。これはこれで、素晴らしい技術であり楽しむためのお酒としてはとても素晴らしいです。

食養生の視点ではどうでしょうか。日本酒が「百薬の長」であったのはより自然に近い古来のどぶろく的な生のお酒だと考えます。(寺田本家の玄米仕込みの「むすひ」は超個性的で賛否両論の味わいですが、食養生的には魅力的なお酒です。)

明治に30,000場を超えた酒蔵も現在では約1,500件と激減の一途をたどっております。しかも天然菌による酒造りは、醸造学の世界では超異端な製法。そんな醸造の現場を見ておきたいと企画されたのが今回の見学会。百聞は一見にしかず。ぜひ一緒に行きましょう。

協会講師、食事療法士 辻野将之

主催者情報 日本食事療法士協会 東京都港区高輪 4-3-4 高輪ビル 102 <http://www.shokuyo.jp/>

お問い合わせ -mail: [info@shokuyo.jp](mailto:info@shokuyo.jp)