

日本酒学講師による 英語で日本酒を分かりやすく 伝える方法講座



Japan
Wonder
Guide

全国通訳案内士・日本酒学講師・WSET Sake Educator
山口吾往子



自己紹介

やまぐち あゆこ

- 全国通訳案内士
- 趣味が高じてSSI利き酒師、国際利き酒師、日本酒学講師の資格を取得
- John Gauntner氏 Sake Professional Course I・II修了 (Advanced Sake Professional)
- WSET (Wine and Spirits Educational Trust) Sake Level 3 取得
- 2019.5～ 関西初のWSET Level 1 & 3講義を催行中
- その他日本酒に関する記事を日英で書いています

SAKETIMESに 海外記事を書いています

日本酒をもっと知りたくなるWEBメディア

SAKETIMES

日本酒を知る 日本酒を楽しむ 日本酒を考える 特集

▶ 日本酒を知名 > 海外情報 > スペイン清酒造りの第一人者！ビレーネの山奥で「綱の宰」を醸すアントニ・カンビンズさんの軌跡



スペイン清酒造りの第一人者！ビレーネの山奥で「綱の宰」を醸すアントニ・カンビンズさんの軌跡

2017.10.31 | 海外情報

いいね！ シェア ツイート メール ハート

スパイン・カタルニアの州都バルセロナから車で2時間半。ビレーネ山脈の絶景を絶景のようにたどると、小さな村の広場が現れます。

2017.10.31 | 海外情報

いいね！ シェア ツイート メール ハート

日本酒好きの医師に聞く！日本酒と健康の関係～身体への影響編

2017.10.31 | 海外情報

いいね！ シェア ツイート メール ハート

【二日酔い防止】飲み会にはコレ！コンビニで貰える

日本酒をもっと知りたくなるWEBメディア

SAKETIMES

日本酒を知る 日本酒を楽しむ 日本酒を考える 特集

▶ 日本酒を知名 > 海外情報 > ウィーン王国・オーストリアで日本酒を広めたい——現地で活躍する女性明酒師にウィーンの日本酒事情を聞いた！



ワイン王国・オーストリアで日本酒を広めたい——現地で活躍する女性明酒師にウィーンの日本酒事情を聞いた！

2018.03.13 | 海外情報

いいね！ シェア ツイート メール ハート

日本酒好きの医師に聞く！日本酒と健康の関係～身体への影響編

2018.03.13 | 海外情報

いいね！ シェア ツイート メール ハート

【二日酔い防止】飲み会にはコレ！コンビニで貰える

日本酒をもっと知りたくなるWEBメディア

SAKETIMES

日本酒を知る 日本酒を楽しむ 日本酒を考える 特集

▶ 日本酒を知名 > 海外情報 > サンフランシスコ初のクラフトSAKEブルワリー！ベンチャーワーク精神で挑戦する地元地酒の酒造りを追う



サンフランシスコ初のクラフトSAKEブルワリー！ベンチャーワーク精神で挑戦する地元地酒の酒造りを追う

2018.06.07 | 海外情報

いいね！ シェア ツイート メール ハート

日本酒好きの医師に聞く！日本酒と健康の関係～身体への影響編

2018.06.07 | 海外情報

いいね！ シェア ツイート メール ハート

【二日酔い防止】飲み会にはコレ！コンビニで貰える

2018.06.07 | 海外情報

いいね！ シェア ツイート メール ハート

日本酒の異なる2種の純米酒を販売！無添加酒は「大吟醸」無濾過酒は「清酒(くら...)」

1 日本酒好きの医師に聞く！日本酒と健康の関係～身体への影響編

2 【二日酔い防止】飲み会にはコレ！コンビニで貰える

3 清酒の異なる2種の純米酒を販売！無添加酒は「大吟醸」無濾過酒は「清酒(くら...)」

▶ RANKING

人気記事ランキング

日間 過間 月間

1 日本酒好きの医師に聞く！日本酒と健康の関係～身体への影響編

2 【二日酔い防止】飲み会にはコレ！コンビニで貰える

3 清酒の異なる2種の純米酒を販売！無添加酒は「大吟醸」無濾過酒は「清酒(くら...)」

唯一の英文日本酒専門誌 「Sake Today」



- ・季刊誌
- ・3年前から不定期寄稿(英語)
- ・内容は日本酒にまつわる
さまざまな話題提供



「酒蔵萬流」

- ・2014年創刊、季刊の日本酒業界誌
- ・昨年から契約ライターとして
酒蔵の技術的レポ・飲食店案内
などを書いています

本日のお話は・・・

- ①日本酒の海外での広まり
- ②日本酒を英語で伝えるときの5つのポイント
- ③伏見・京都と日本酒の深~いかかわり
- ④すぐに役立つ日本酒の味わいについての英語表現

①日本酒の海外での広まり

なぜ「英語でSAKEの説明」が必要？？

- ・海外での消費量増大
- ・訪日外国人客の間での日本酒人気



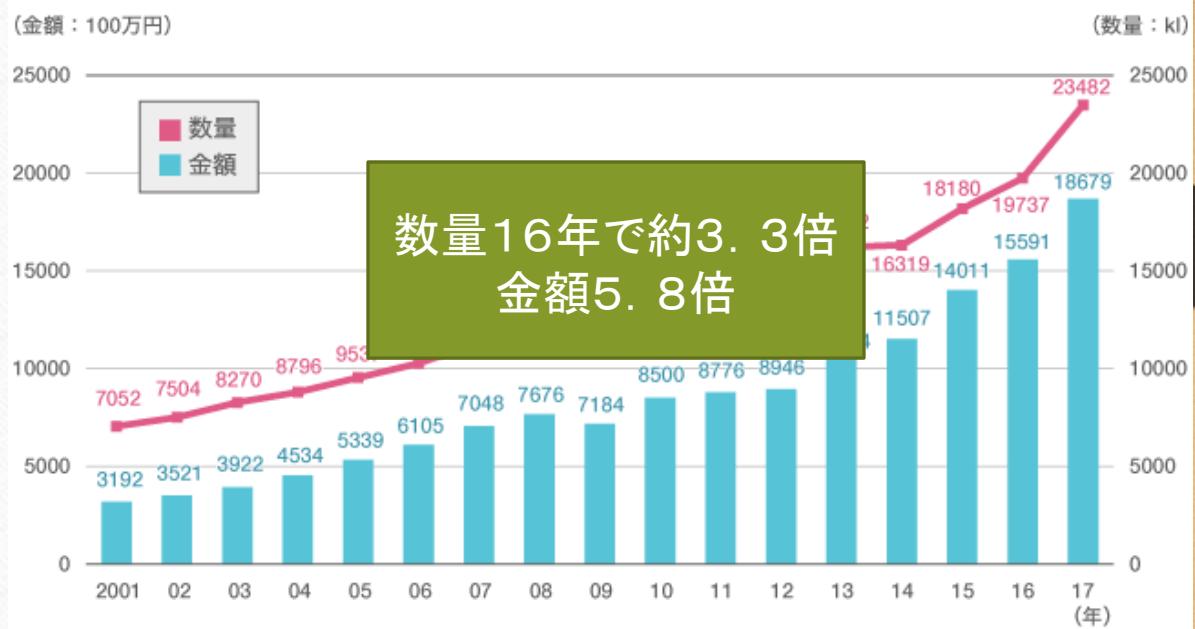
日本酒の輸出現況

酒類の輸出金額の推移



出典：財務省貿易統計

日本酒の輸出動向

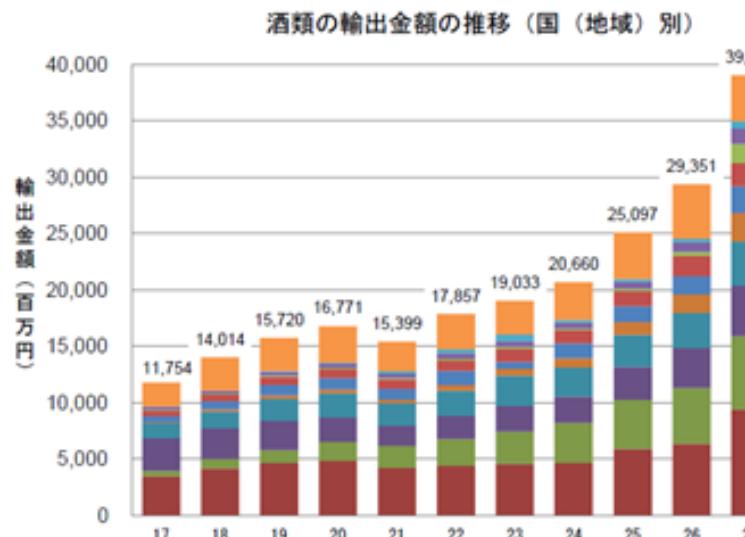


出所:財務省貿易統計

nippon.com

日本酒の海外展開

単位:百万円

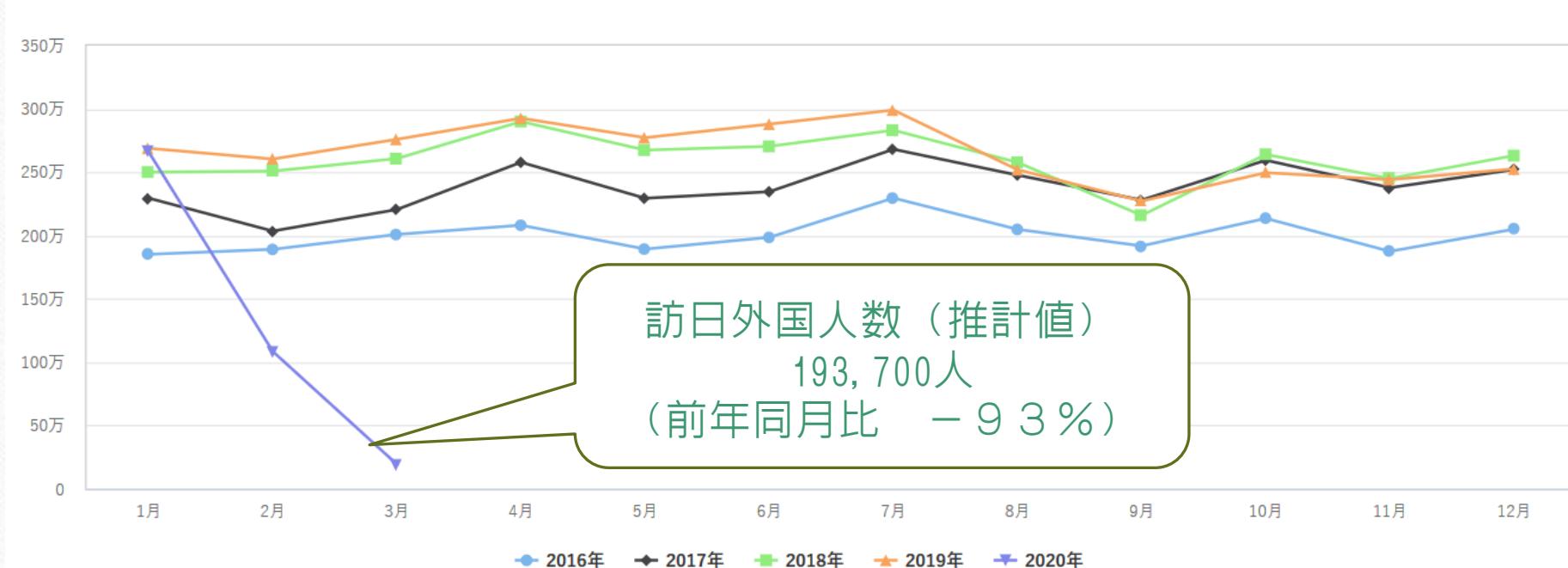


国(地域)名	金額	対前年比	シェア	内訳					
				清酒	ビール	ウイスキー	リキュール	しょうちゅう	その他
アメリカ合衆国	80								
大韓民国	16								
台湾	86								
香港	34								
フランス	2,542	154.3%	6.5%	140	30	2,321	7	7	36
中華人民共和国	2,370	146.0%	6.1%	1,172	100	331	141	576	50
シンガポール	2,042	115.2%	5.2%	526	390	728	274	92	31
オランダ	1,715	466.4%	4.4%	130	4	1,553	13	12	3
オーストラリア	1,388	158.7%	3.6%	310	530	418	96	19	15
ベトナム	610	190.4%	1.6%	248	8	206	75	69	5
その他	4,079	85.1%	10.5%	1,952	523	666	389	374	176
合計	39,029	133.0%	100.0%	14,011	8,550	10,378	3,356	1,901	832

清酒輸出については
アメリカが全体の35%

対アメリカだけ見ると
日本酒消費量 (米国内生産のSAKE含む) は
前年比1.5倍に！！

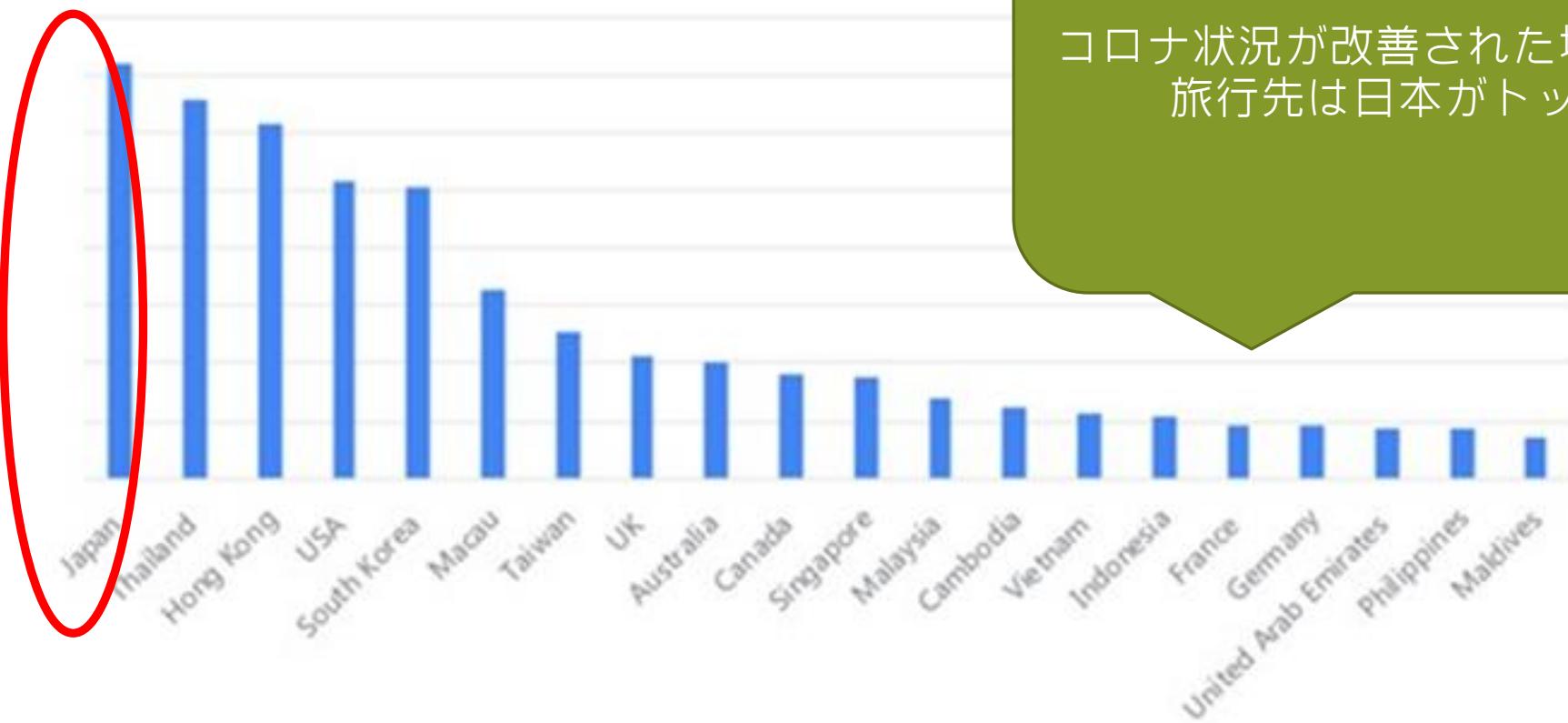
月別訪日外国人の推移



出所：日本政府観光局 (JNTO) 発表統計よりJTB総合研究所作成



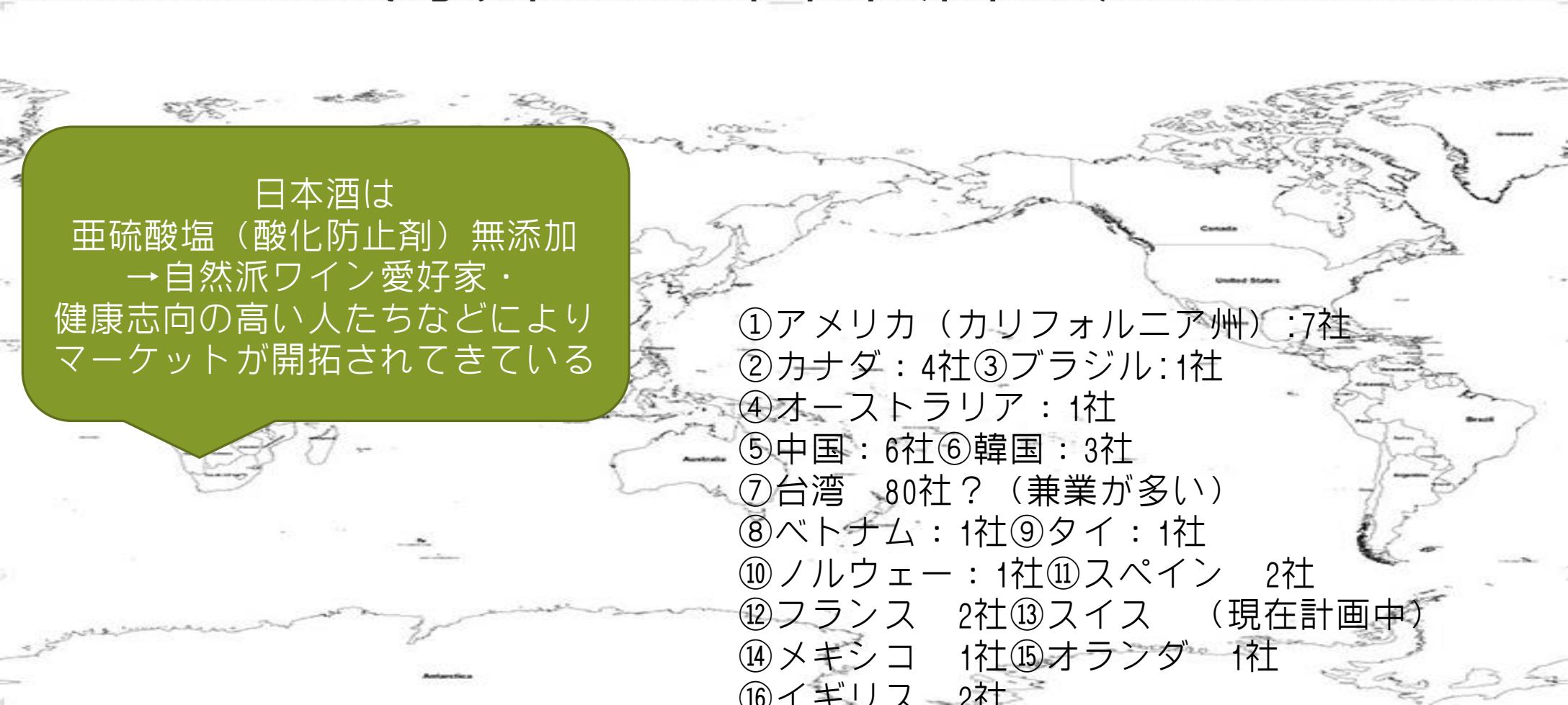
Top 20 next phase destinations



コロナ状況が改善された場合の人気
旅行先は日本がトップ！

海外での日本酒生産

日本酒は
亜硫酸塩（酸化防止剤）無添加
→自然派ワイン愛好家・
健康志向の高い人たちなどにより
マーケットが開拓されてきている

- 
- ①アメリカ（カリフォルニア州）：7社
 - ②カナダ：4社③ブラジル：1社
 - ④オーストラリア：1社
 - ⑤中国：6社⑥韓国：3社
 - ⑦台湾 80社？（兼業が多い）
 - ⑧ベトナム：1社⑨タイ：1社
 - ⑩ノルウェー：1社⑪スペイン 2社
 - ⑫フランス 2社⑬スイス （現在計画中）
 - ⑭メキシコ 1社⑮オランダ 1社
 - ⑯イギリス 2社

インバウンド訪日客は日本酒に興味がある！

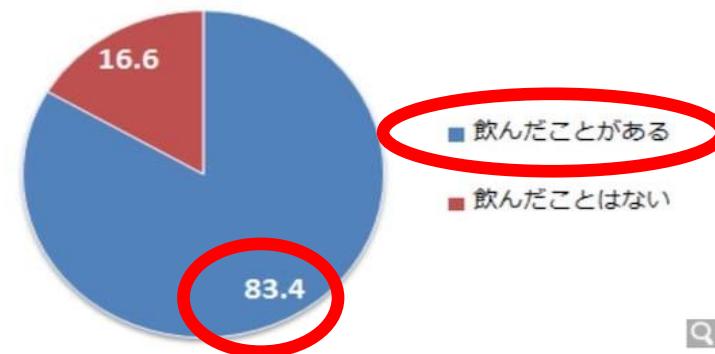
【図2】日本文化において関心のあるジャンル (SA)



【表1】訪日中に体験した内容 (頻出単語順、自由回答)

日本食 (和食)	神社・仏閣、城	ポップカルチャー (アニメ、アイドル、ファッション等サブカルチャー)	伝統武術 (柔道、空手、なぎなた等)	伝統芸能 (歌舞伎、能、狂言、茶道など)
1 寿司	寺・神社	アニメ	空手	お茶・茶道
2 ラーメン	京都 (金閣寺など)	ファッション	柔道	歌舞伎
3 お酒	東京 (浅草寺)	音楽		狂言
4 うどん	明治神宮・靖国神社	マンガ		クラシック
5 やきとり	稻荷神社	原宿		
6 天ぷら		ゲーム		

【図5】国内滞在中の日本酒の飲用について (SA)



世界に広がる酒文化 ～ S A K E 民間大使になろう！



「S A K E」は世界語に・・・コロナがあけたら
「本場の日本酒」を味わいに世界中からやってくる！

②日本酒を英語で伝えるときの 5つのポイント

日本酒を英語で伝える際のポイント5つ

- (1) 蒸留酒ではない！！醸造酒
- (2) ビール、ワインとの比較 (米と麹で造られている)
- (3) 世界でも類を見ない「並行複発酵」という過程をへて作られている (アルコール度数高め、ワインより甘味)
- (4) ワインよりもマリアージュの幅が広い (タンニンがなく、旨みがあるため)
- (5) 温度帯で楽しみ方が広がる唯一の醸造酒 (冷酒・燗)

(1) Sake And Shochu—What is different?

Sake

Brewed alcohol 醸造酒

alcoholic extent 15–17

Ingredients are rice, rice koji,
distilled alcohol (in case of
alcohol-added style)

—no other ingredients are used
Made in all over Japan

Shochu

Distilled alcohol 蒸留酒

alcoholic extent 25–45

Ingredients can be rice, barley,
sweet potatoes, sugar cane etc.

Mainly made in Kyushu, Okinawa

(2) 日本酒は米と麹でつくられている ～ビール、ワインとの比較

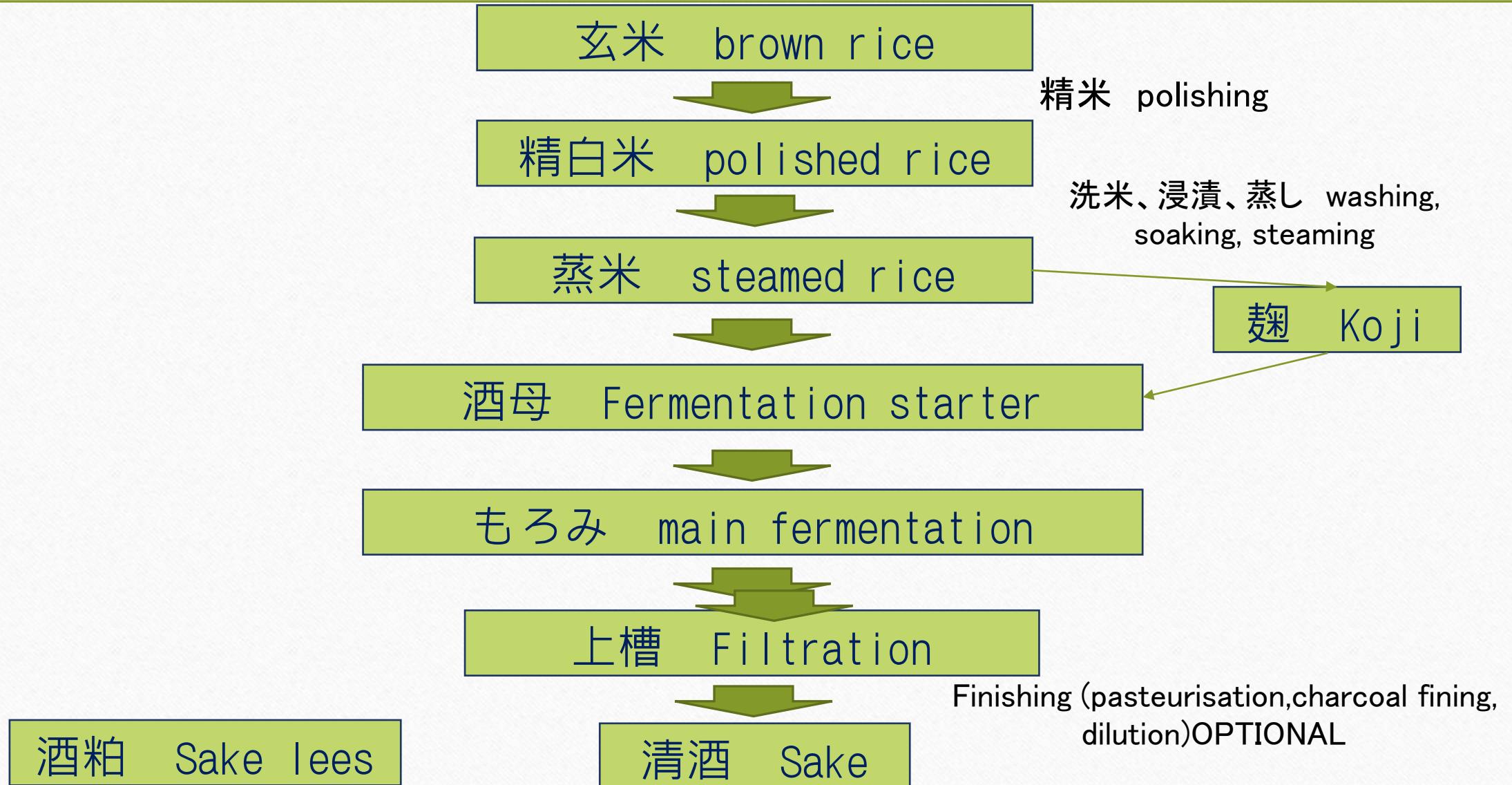


ビールと日本酒の違い

	BEER	SAKE
How is the starch broke down into sugars?	Malted grains	Koji mould (米 : mold)
When is the starch broke down into sugar?	Before fermentation	At the same time as fermentation
Main raw materials	Various grains	Rice only
Are the grains polished?	No. They are kept as whole, unpolished grains	Yes
Are other raw materials added?	Almost always hops Sometimes other flavouring	Never

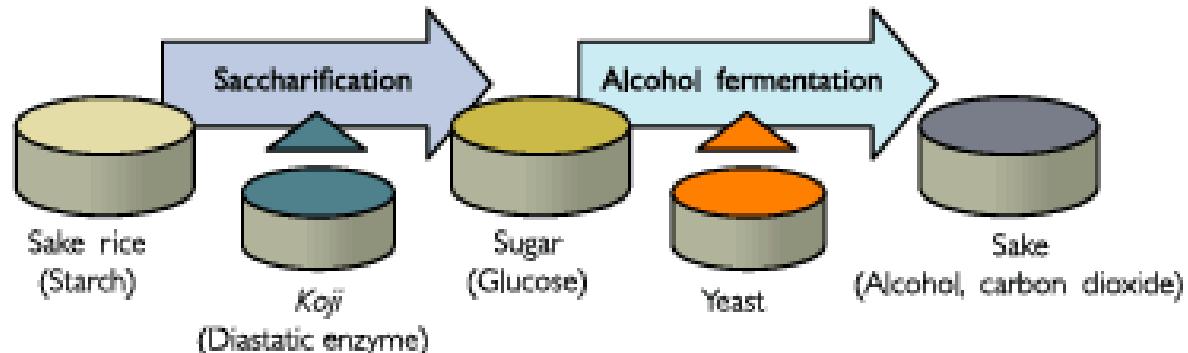
ワインと日本酒の違い

	WINE (grape juice)	SAKE (polished rice)
What can the raw material contribute to the final product?	<ul style="list-style-type: none">• Colour (from black grapes, if used)• Intense, distinct aromas and flavours• Tannins (from black grapes, if used)• High levels of acids	<ul style="list-style-type: none">• No colour• Very little flavour• No tannins• Very little acids
Does the raw material contain fermentable sugars?	Yes	No
Is the raw material a solid or a liquid?	Liquid	Solid



(3) 並行複発酵

Sake

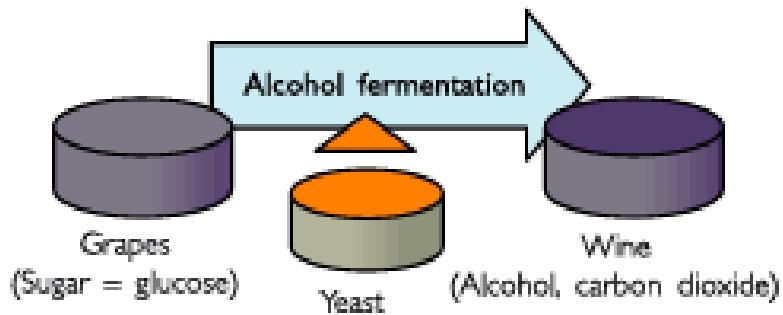


Multiple Parallel

Fermentation
並行複発酵

→ Higher alcohol than
wine

Wine



More sweetness from rice

(4) ワインと日本酒でのマリアージュの違い



日本酒のほうがより幅広い料理にあわせられる
Sake goes better with more variety of cuisines!



Tannins
More acidic
(sour)

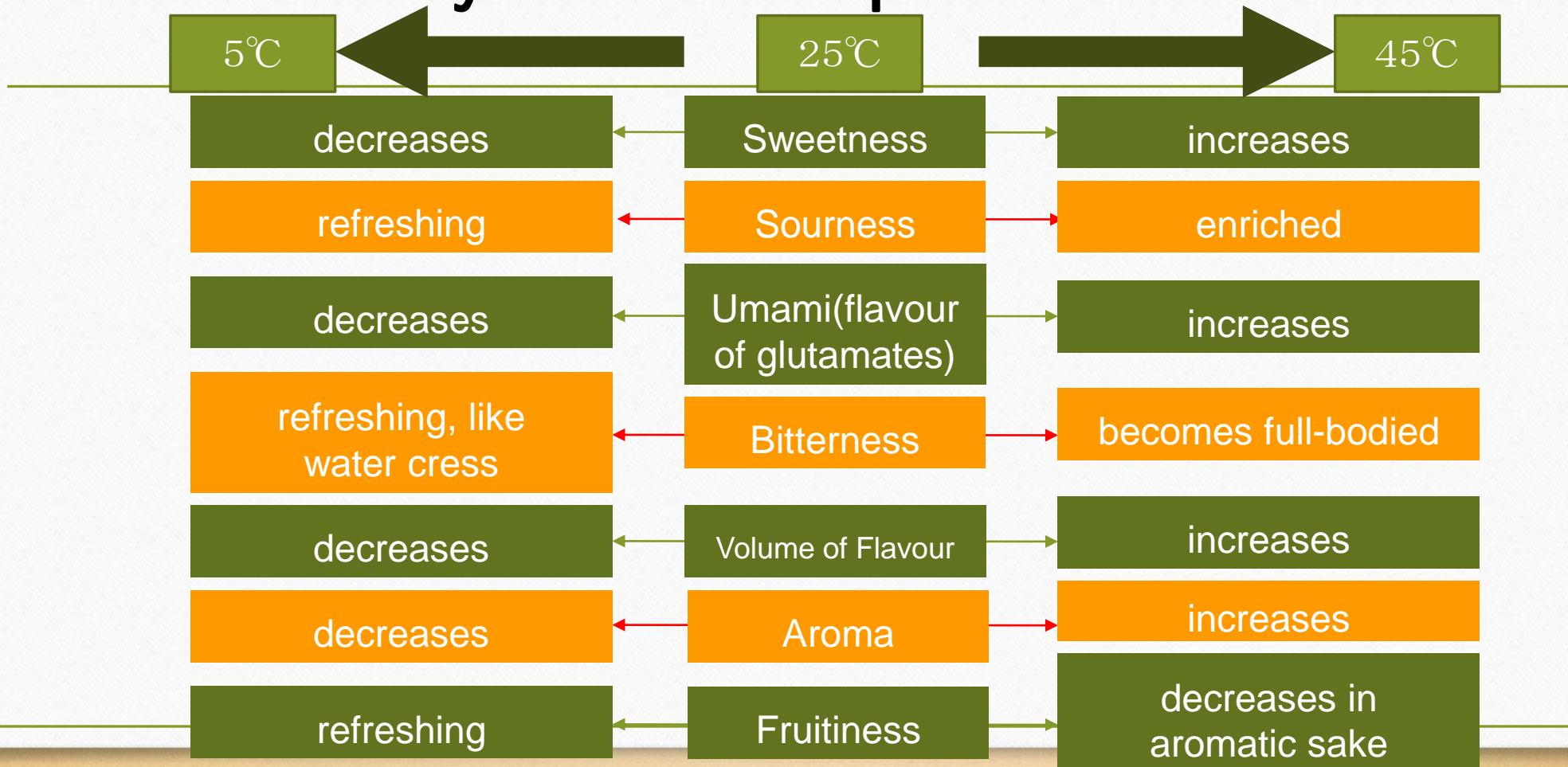
No tannins
Less acidic than wine
Umami from rice

たとえば・・・



ホワイトアスパラガスや卵黄、魚卵など、
ワインが苦手とするマリアージュが
日本酒なら楽々！

(5)Change of Sake Taste by the Temperature



General Grouping of Sake

	Pure Rice Style Rice, water, yeast, Koji	Fortified Style + distilled alcohol
Rice Milling Percentage		
50% at least		<u>Junmai Daiginjo</u> <u>Daiginjo</u>
At least 60% remaining		<u>Junmai Ginjo</u> , <u>Tokubetsu Junmai</u> <u>Ginjo</u>
At least 70% remaining		<u>Junmai</u> <u>Honjozo</u>
No minimum milling requirement		<u>Futsu-shu</u>

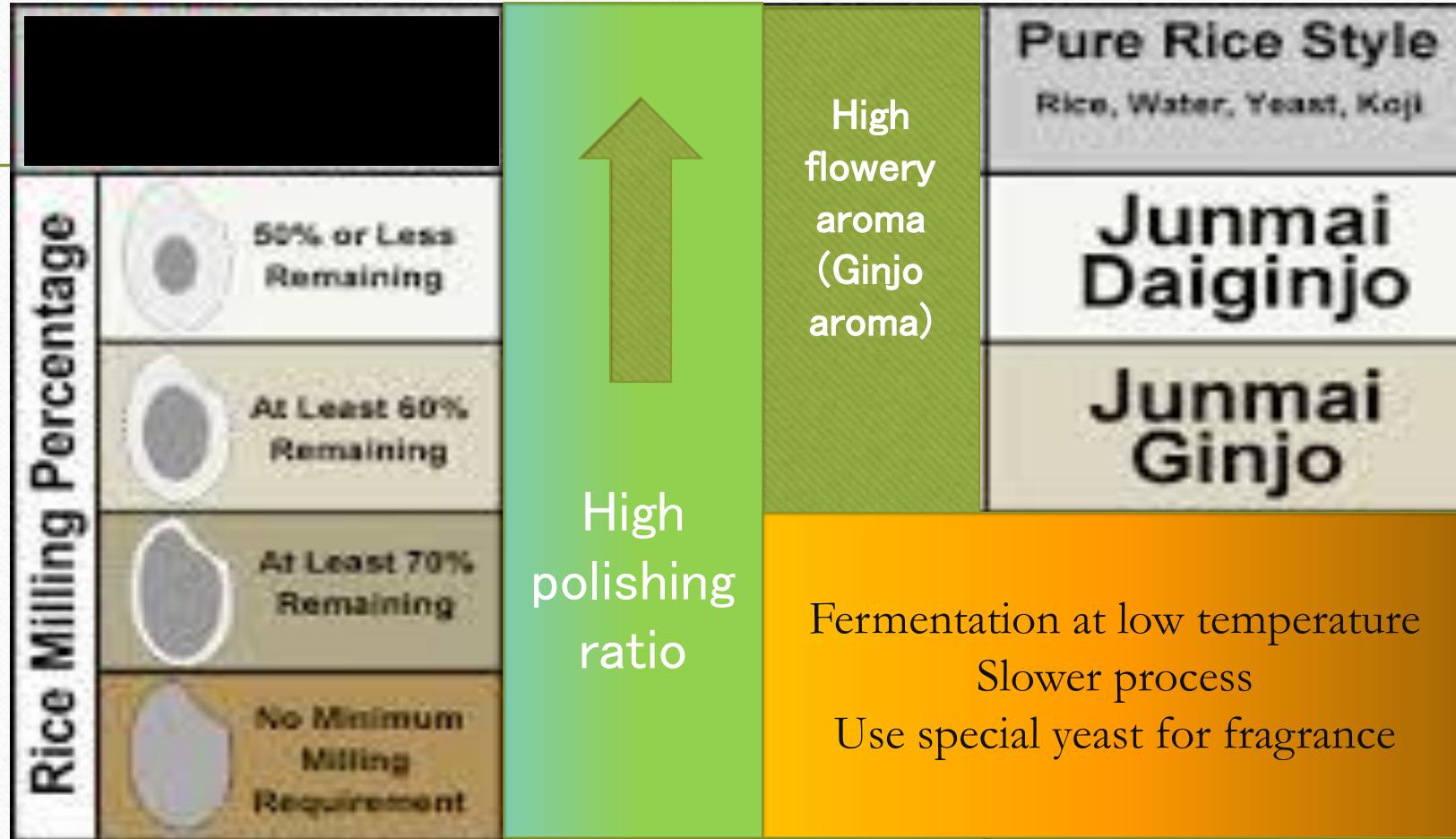
Sake Rice & Table Rice



Sake rice is greater
in grains than
table rice



High Polishing Ratio–Ginjo Aroma



Important Categories

Non-pasteurized
sake
(*Nama-zake* 生酒)

Non-diluted sake
(*Gen-shu* 原酒)

Non-filtrated sake
(*Mu-roka* 無濾過)

③伏見・京都と日本酒の 深~いかかわり

全国日本酒生産量ランキング (H27)

- 1位 兵庫県 126,747k |
- 2位 京都府 71,286k |
- 3位 新潟県 37,509k |
- 全国計 444,353k |

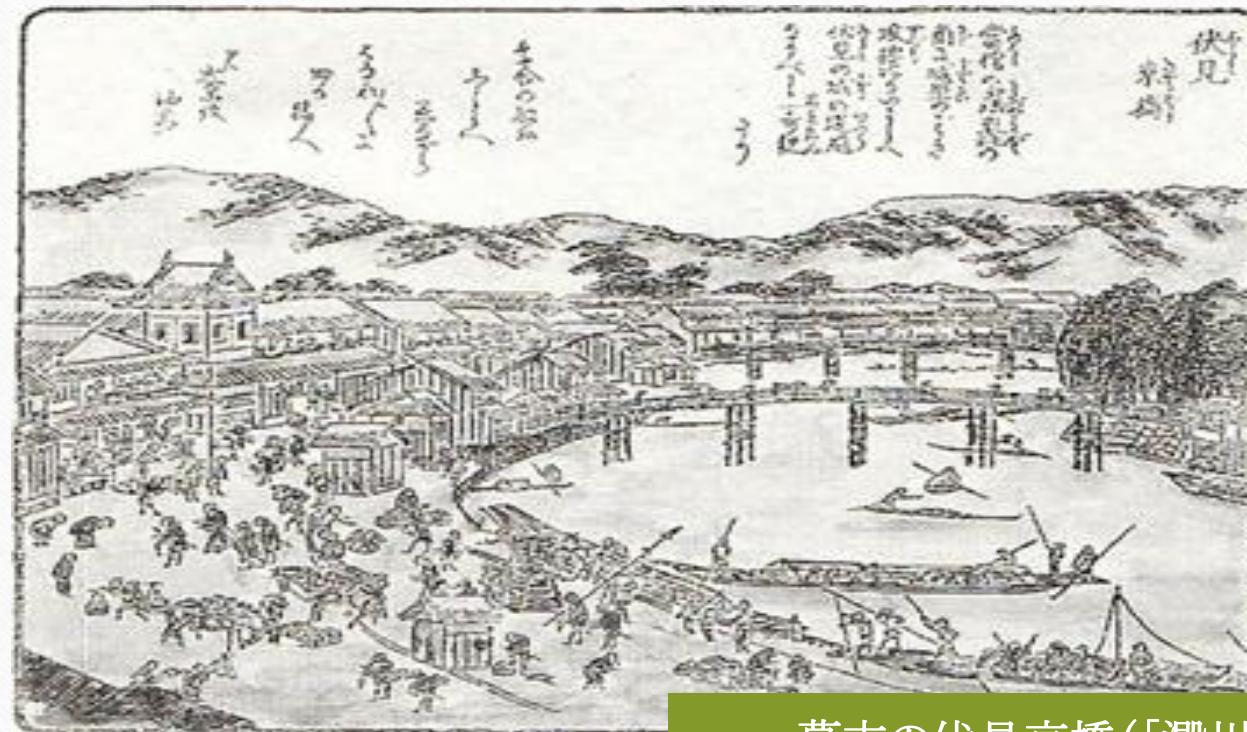
44.6%を兵庫・京都で占める

日本酒生産トップメーカー-ranking

(H26)

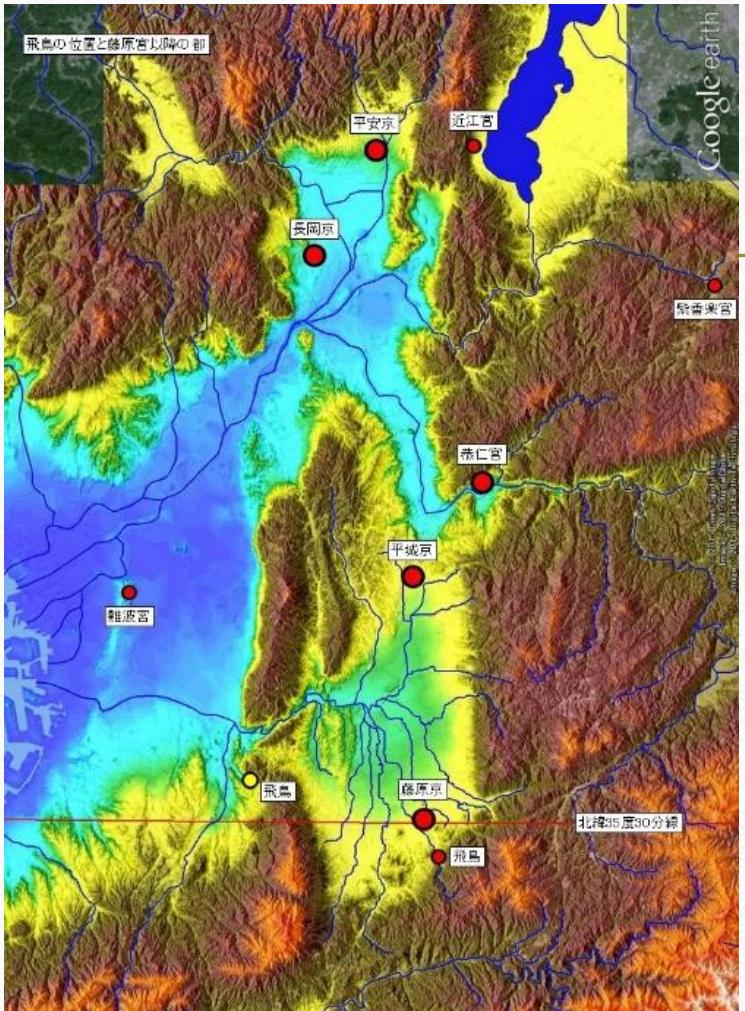
- 1位 白鶴
- 2位 宝酒造
- 3位 月桂冠
- 4位 世界鷹G
- 5位 大関
- 6位 オエノンG
- 7位 黄桜

伏見と酒の歴史



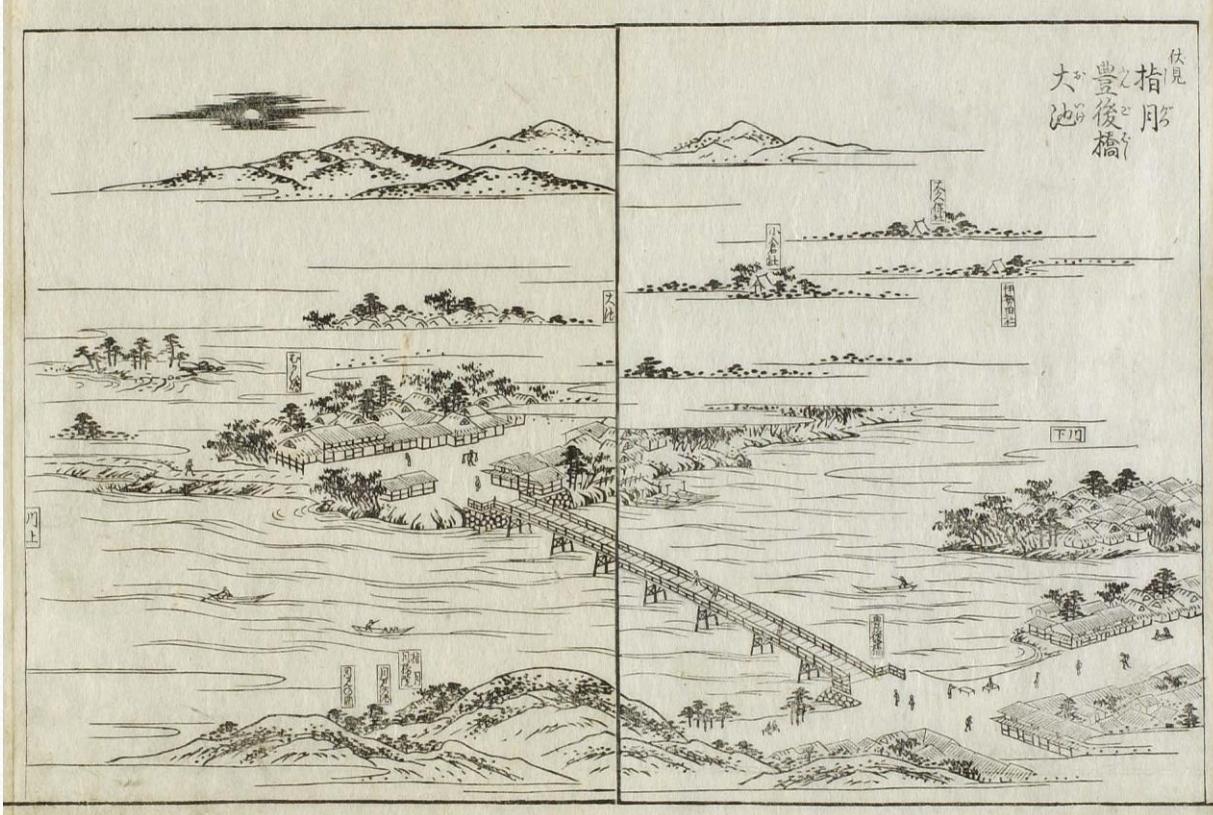
幕末の伏見京橋（「瀬川両岸一覽」、1861）

伏見のはじまり



- 太古の京都盆地は琵琶湖より大きな湖
- 大地の隆起により水が引き、京都盆地周辺の至るところに残った沼沢地や扇状地に古代の人たちが住み始める
 - 稻荷山頂の古墳群遺跡、深草遺跡など

古代～中世の伏見：貴族のリゾート地



10c 初頭、桃山丘陵南麓で豊後橋（いまの觀月橋）北詰一帯に、宇治川や巨椋池を一望できる

平安貴族御用達 リゾート開発

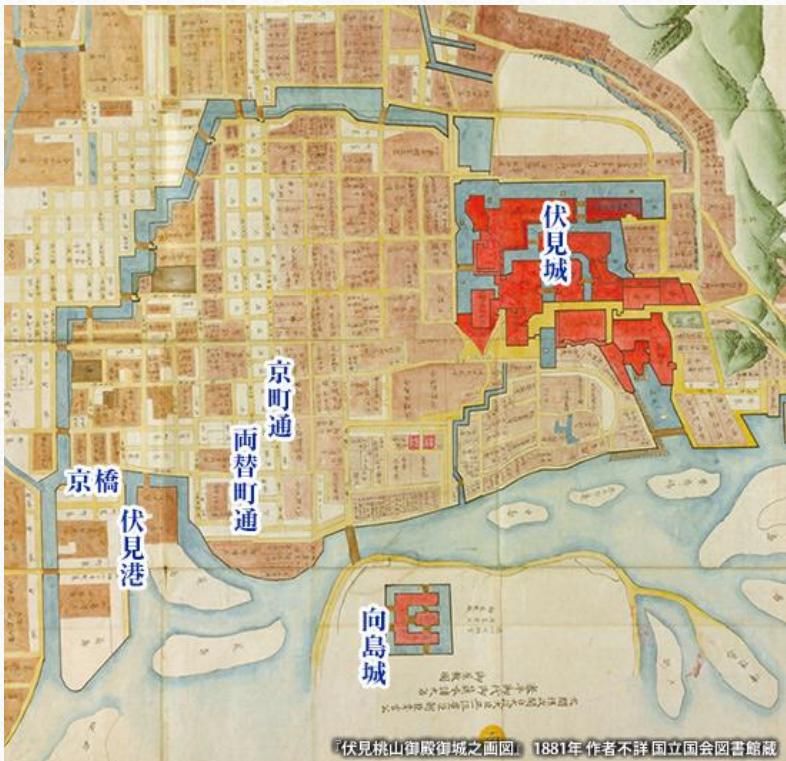
が橋俊綱によりなされた

指月の森・「伏見山莊」

貴族の衰退とともにさびれる

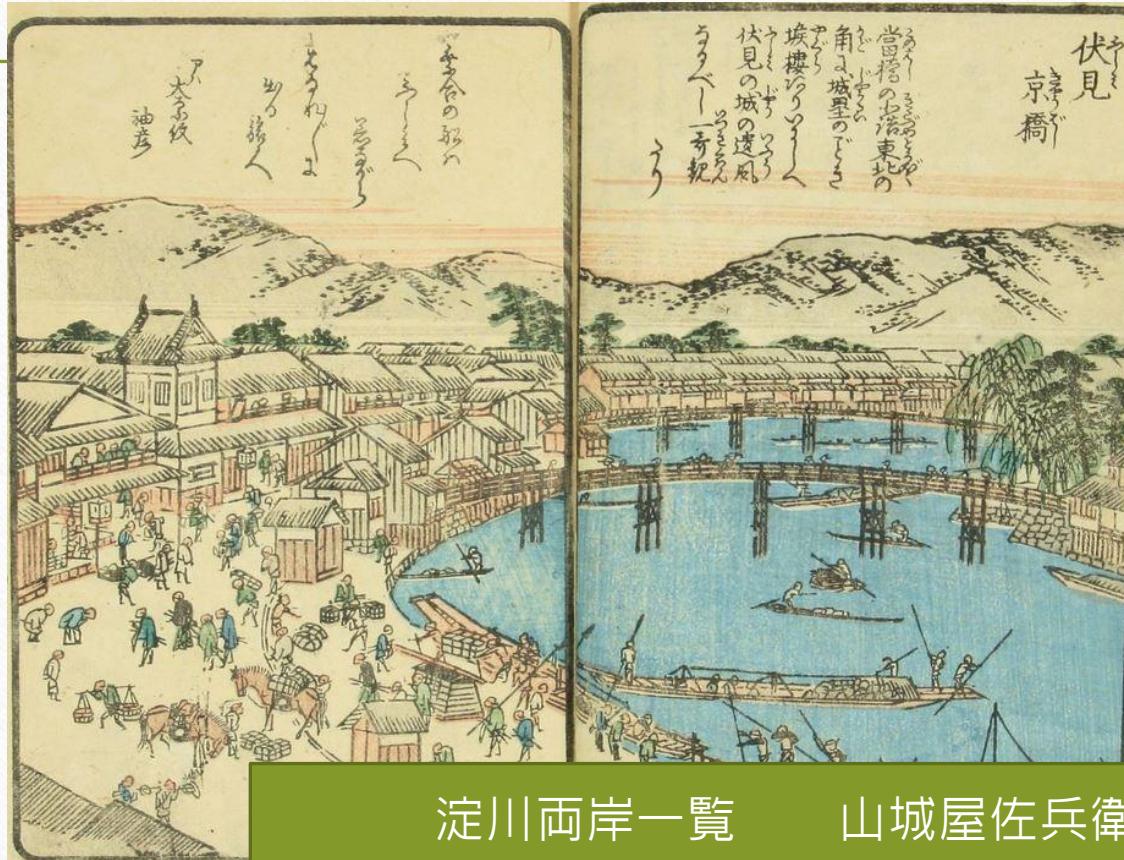
指月と豊後橋と巨椋池 『都名所図会』 (1780年)

秀吉の伏見城～宇治川・巨椋池改修



- 1594年（文禄3年）、豊臣秀吉の伏見城が完成、伏見屋敷に大名を移住させる
京、大坂、堺に次ぐ大城下町が形成
宇治川・巨椋池の大改修→伏見港・宇治川派流
伏見が酒どころとして知られる基に

城下町発展と酒産業集積



淀川両岸一覽

山城屋佐兵衛ほか (1863年)

伏見酒、苦難の時代



さらに明治・・・ 鉄道開業による伏見舟運のピンチ



明治43年(1910年)開業時、稻荷新道駅(現・伏見稻荷駅)

伏見酒造業の成長



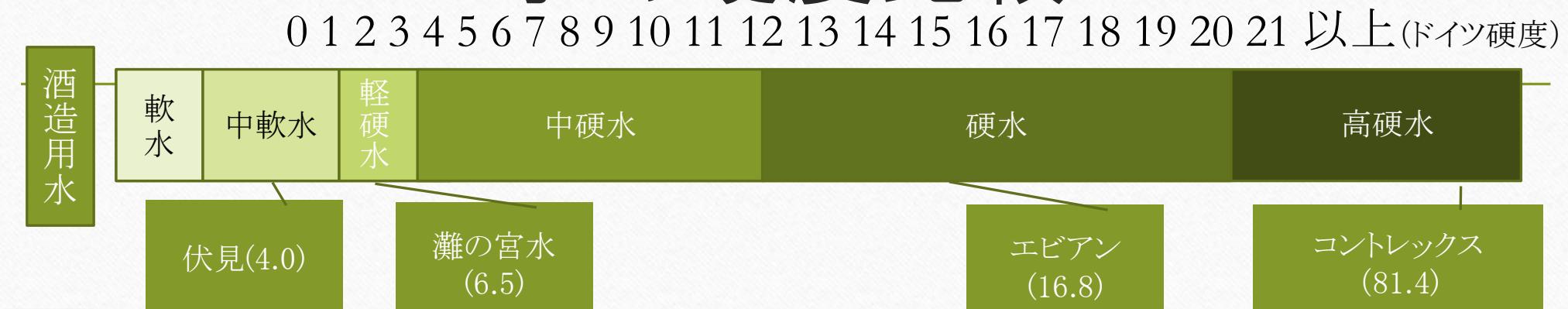
伏見舟運衰退も
戦後復興で灘に先んじる



伏見の水のよさ



水の硬度比較



灘の男酒、伏見の女酒



伏見（女酒）

中硬水

酸少な目、淡麗

灘（男酒）

硬水

酸多い目、フルボディ辛口

④すぐに役立つ日本酒の味わい についての英語表現

What do you
think about
this sake?



英語に訳しにくき「味わい」たち

コク

Full-bodied, robust,
rich-flavoured

キレ

Refreshing, have a
sharp (quick) finish
crisp

のどごしがいい

(訳語ないが) eminently drinkable, quench
thirst など (very easy to drink でも)

日本酒との味わい・マリアージュを 英語で説明してみよう

よく合う goes very well with ~
pairs very well with ~

最高に合う be best with ~
be the best match with ~

実は注意すべき“Juicy”



日本語では
「ジューシーな日本酒」
とよく言ったりしますが…

Juicyは固体の形容詞！



固体が「水分をたくさんふくむ」感じ
日本酒はすでに液体なので
使わない

「ジューシーな日本酒」

→Fruity

- ・たとえばカプロン酸エチルが薫るお酒なら、melony (メロンっぽい)
 - ・柑橘系なら citrus
 - ・パイナップルやマンゴーっぽいならpineapple-like、mango-like
- …のように具体的な果物の名前を挙げて伝えてみる

お酒が気に入った場合

- Awesome! Great! Amazing!
- It 's very well-balanced. バランスがいいお酒
- It' s nice and smooth. 滑らかな口当たり
- It' s nice and crisp. キレがいい（ほどよい酸がある）
- It' s rich and round. 芳醇でまろやか
- It' s full of UMAMI. 旨みがある（英語でも通じる）

Umami-ridden うまみたっぷりの

あまり好きじゃないお酒の場合

- This is too big for me. ごつすぎて好みじゃない
- This is too perfumy. 香りがプンプンしすぎて好きじゃない
- This is too gamey. 雜味が多い
- Off-flavour 雜味 オフフレバー
- This sake is a bit off. このお酒は老ねはじめてる
- This is dull. (uninteresting, tasteless) 無味乾燥で面白くない

楽しんでいただけましたか？



もはや「SAKE」は世界語！
ぜひ外国の方々と一緒に日本
酒を楽しんでくださいませ！

御清聴ありがとうございました
m(_)m