SEMINAR / 1 DAY · TOKYO 来日特別講座

知覚からみる日本酒コード

Codice Sensoriale Sakè

官能分析の専門家と日本酒エデュケーターが、ワインとの比較で読み解く

日程	会場	講習費
12.02 （水）10:30 – 20:30	**アカデミー・デュ・ヴァン** 青山校　※アクセスはお申込後にご案内します	**¥40,000**（税込） テキスト・テイスティング用日本酒含む

私たちは日本酒を「どう感じ」、それを「どう言葉にしている」のか。この講座は、日本酒の知識を覚える場ではなく、知覚分析・官能評価の視点から日本酒を読み解く一日です。

この講座のカリキュラムは、テキスト『感覚のコード ― 日本の酒』の著者で醸造学者（エノロゴ）のルイジ・オデッロをはじめ、イタリアでワインの知覚研究に取り組んできた Centro Studi Assaggiatori の研究者たちが組み立てたものです。日本酒の知識や分類を覚えるのではなく、ワインの醸造家と知覚分析の専門家の目を通して、日本酒を新しい視点で発見する――ほかにはない一日です。

学ぶのは、知覚分析の方法そのもの。刺激が知覚に変わり判断に至るしくみ、分析的な評価と「好み」の評価の違い、評価をゆがめるバイアスまで踏み込み、視覚・嗅覚・体性感覚・味覚の記述子を使って、日本酒を「感じ、分析し、言語化する」手順を実際のテイスティングで身につけます。

さらに、ワインと日本酒を同じ物差しで並べて味わい、香りの成り立ち、酸と甘みのバランス、うま味やテクスチャーの違いがどこから生まれるのかを検証します。ワインを知る人には日本酒の新しい読み方を、日本酒を知る人にはその個性を客観的に語る言葉を持ち帰っていただけます。

こんな方に

- **利酒師・日本酒の資格をお持ちの方**
- **ソムリエ・ワインに携わる方**
- **テイスティングの言語化を深めたい方**
- **日本酒の製造・販売・サービスに携わる方**
- **日本酒をこよなく愛する方**

SPECIAL

イタリアからジャン・パオロ・ブラチェスキが来日。知覚分析の専門家から日本で直接学べる、貴重な機会です。

※イタリア語の講義には日本語の逐次通訳がつきます。

01
知覚のしくみを知る
刺激が信号に変わり、脳が地図を組み立てて判断に至るまで。官能評価の基本の考え方。

02
日本酒を分析し、言語化する
視覚・嗅覚・体性感覚・味覚の記述子を使い、感じたことを共通の言葉にする。

03
ワインと比べて読む
ワインと日本酒を並べて味わい、違いがどこから生まれるかを同じ物差しで捉える。

感じ方を知れば、日本酒の言葉が変わる。

プログラム

第1部
ジャン・パオロ・ブラチェスキ

知覚分析・官能評価の基礎

知覚のしくみ　遠位刺激から近位刺激へ、脳が組み立てる地図／**官能評価の方法**　分析的評価と嗜好評価、評価のバイアスとその避け方／**記述と言語化**　印象論を超える記述子の使い方、パネルで言葉をそろえるということ

第2部
おおくぼかずよ

日本酒を知覚する――感覚のコードを読む

酒か、日本酒か　定義、並行複発酵、原料と製法が生む感覚的アイデンティティ／**視覚・嗅覚のコード**　色調・粘性、花香・果実香・穀物香・乳酸系の香り、清らかさと持続性／**体性感覚・味覚のコード**　ボディ、うま味、甘み・酸味・苦味・収斂性、調和

第3部
両講師

ワインと日本酒の比較テイスティング

同じ物差しで味わう　ワインと日本酒を並べ、香り・酸・甘み・テクスチャーの違いを分析／**器と温度が変える知覚**　グラスの形状・素材、温度帯による感じ方の変化／**好ましさはどこから来るか**　感動と快楽の発生源、ペアリングとサービスへの応用

※内容・構成は当日の参加者の経験に合わせて調整する場合があります。昼休憩を含みます。

講師



Gian Paolo Braceschi

ジャン・パオロ・ブラチェスキ

IIAC専任講師／知覚分析・官能評価

IIAC（国際カフェテイスティング協会）、CSI（中央味覚研究所／Centro Studi Assaggiatori）、INEI（イタリアエスプレッソ協会）理事、イタリアバルサミコテイスター協会副事務総長。大学で知覚分析の科学修士号を取得した食品技師。大学修士課程のパネルリーダーや知覚分析コースの講師を務め、農業食品部門のさまざまな認証制度で第三者監査役・メンバーとして活動。知覚分析のプロセスと結びつけて品質を高めるプロダクト・イノベーション、プロセス・イノベーションに携わる味覚のプロフェッショナル。イタリア農業省管轄の認定機関 Ecepa（DOP・IGP認定）ピアチェンツァ責任者。

講師

おおくぼ かずよ

日本酒エデュケーター

日本酒テイスティング・言語化・ペアリング

日本酒ソムリエ／日本酒エデュケーター／唎酒師／SAKE DIPLOMA／WSET® Level 3 Award in Sake 等を取得。アカデミー・デュ・ヴァンで日本酒講師を務めるほか、企業研修や各種セミナーに登壇し、日本酒のテイスティング、香りや味わいの分析と言語化、料理とのペアリングなどについて講演する。資格取得者向けの講座も数多く担当しているほか、有名レストランとのSAKEディナー、酒ツーリズムの企画・運営なども行う。第6回世界唎酒師コンクール審査員。

テキスト（当日配布）

感覚のコード ― 日本の酒

Il codice sensoriale ― Sakè



著者
Luigi Odello　ルイジ・オデッロ
Centro Studi Assaggiatori 会長／醸造学者

Centro Studi Assaggiatori 会長で、感覚分析の第一人者ルイジ・オデッロによるモノグラフシリーズ『感覚のコード』の一冊。教室で寄せられた数百の質問をもとに、脳が地図を組み立て判断に至る仕組みを、それぞれ完結した段落に凝縮しています。本講座では日本語訳テキストを配布します。

© Centro Studi Assaggiatori, Brescia (Italia)　www.assaggiatori.com

お申込・お問い合わせ

一般社団法人 国際カフェテイスティング協会ー日本
東京都港区麻布十番1−5−29−205
Mail: **info@coffeetasters.jp**

お申込は専用フォームから。QRコードを読み取るか、下記URLにアクセスしてください。定員に達し次第、受付を終了します。

フォームでお申込 mdh.fm/e?kA703I5eLH