

現地住民の生活を守るため、会は2006年から毎年会員を1回は約1000本の苗木を植えた。会員らは文房具やサッカーを小学校に寄付したり、カレスやみそ汁を炊き出しして、人たちと交流した。

の取り組みを紹介。その中で、「自分の住む土地をもっとアピールしたい、もっと知ってほしいと思う気持ちが大切」と話した。

ト協 フォードアナ 日本酒の味と製造法を学ぶ

川場の永井酒造

食に関わる幅広い知識を持つ専門家を育成する日本フードアナリスト協会（東京都千代田区）の特別講座が、川場村門前の永井酒造で行われ、39人が蔵を見学しながら日本酒の

製造法や味の秘訣を学んだ。講師を務めた同酒造の永井則良工場長が、日本酒の基本的な知識や味を決める要素などを解説した。「日本酒に含まれる乳酸やコハ

ク酸は温めても酸が強くなるので、かん酒にしてもうまみになる」と説明し、受講者は真剣に耳を傾けた。同協会は、食や食文化に関わる講座を開き、資格試験の合格者を「フードアナリスト」として認定している。約7千人が資格を取得し、編集者やテレビのコメンテーターなどで活動している。



日本酒の解説を聞くフードアナリスト