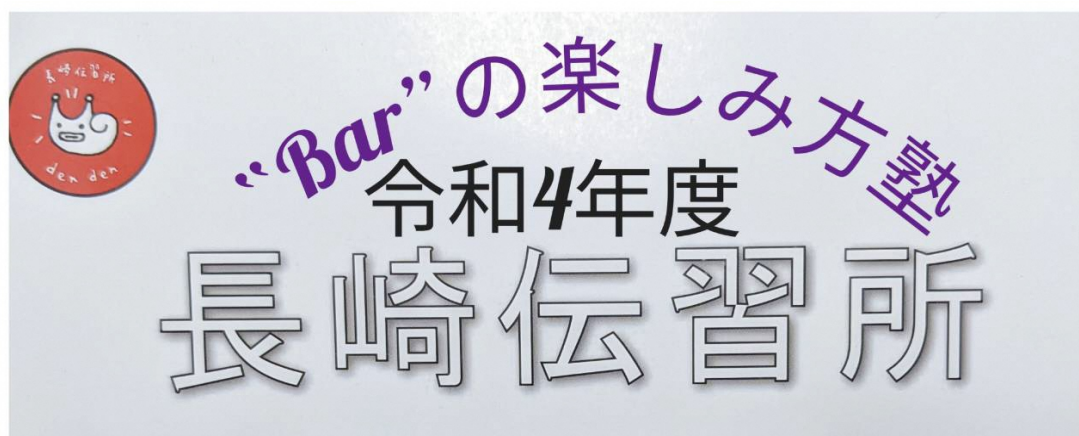


## Bar の楽しみ方塾





塾長 川道 寿

### ■ 塾長コメント ■

コロナ禍で飲食店の利用者が減り、廃業する店も出てきていると聞いて、何か繁華街を盛り上げることができないか。と考えたのがきっかけでした。長崎伝習所の塾事業を知り、自分がやりたいことを、市民活動という形で実現できるかもしれない。と思いました。私は Bar でお酒を飲むのが好きだったので、Bar の楽しみ方を塾生と一緒に学ぶような活動であれば、自分にもできるのではないかと考えて応募しました。お酒をテーマにしているので、周囲からの反発があると思っていましたが、実際はほとんどが好意的な意見でした。5 人集まるかどうか。と考えていた塾生も、蓋を開けてみれば 20 人からの応募があり、嬉しかったのを覚えています。Bar の注文方法や基本的な知識を学びながら、Bar の楽しみ方を発信していく予定でしたが、中々思うようにはいかず、今年度は長崎市の Bar を紹介するリーフレットの作成が 3 月になってしまいましたので、Bar の楽しみ方を伝える活動については、来年度に SNS を使って積極的に実施していきたいと考えています。

### ■ 塾の目的 ■

塾活動の最終的な目的は繁華街の活性化で

す。繁華街を活性化させるためには、地元の人が繁華街を楽しむ必要があります。そして、長崎は観光都市なので、観光客が繁華街を楽しむ必要があります。Bar という場所は、地元の人と観光客が一緒になって楽しむことができる場所です。まず、地元の人が Bar を楽しむ。そして、Bar を訪れた観光客が地元の人と Bar の雰囲気を楽しむ。その結果、人とのつながりが繁華街の活性化につながると考えているため、一緒に繁華街を盛り上げてくれる人を増やしたいと考えています。

### ■ 塾の研究・活動内容 ■

まず、Bar の基本的な知識を学ぶために、バーテンダーの方に、注文方法や基礎的な用語を教えていただくことから始め、カクテルやウイスキー、ラム酒についても教えていただき、自宅で水割りを美味しく作るコツ。など、笑いを交えながら説明してもらいました。

次に、2 カ所の酒造見学を行いました。

1 つ目は諫早市の株式会社杵の川さん。もう 1 つは佐世保市の梅ヶ枝酒造さん。お酒の製造方法や実際の製造工程や機材について説明いただき、クラフトジンについても、教えていただきました。

その他、アーツアンドながさきフェスに Bar の楽しみ方塾のブースを出させていただき、自分たちの活動をアピールしました。

成果物としては、これまでの活動成果をまとめ長崎市内の Bar の楽しみ方を紹介するリーフレットを作成しました。リーフレットはホテルや駅に配る予定です。

### ■ 塾活動の成果 ■

通称「Bar 塾」という名前で、一年間活動してきましたが、予想以上に Bar 関係者の方

に名前を知っていただけるようになりました。長崎の繁華街で、特に Bar という限定的な世界のため、横のつながりがしっかりとしており、Bar の関係者に名前を覚えていただき、活動に賛同していただくことで、今後イベントを企画したり、継続的な活動ができるような土台作りができたと考えています。

伝習所の塾事業として、市民にどのように還元するのか、という点については、成果物のリーフレットの完成が 3 月になってしまい、令和 4 年度中に目に見える形で成果を出すことができなかったため、令和 5 年度は市民への発信に力を入れていきます。リーフレットを見て来ました。というお客さんが増えることが、一番の成果になりますので、しっかりと宣伝していきます。

十分に発信できていませんが、参加していただいている塾生が「一人で Bar へ行ってみました。」と報告をくれたり、バーテンダーの方から「塾生の方が、お友達を連れてきてくれました。」と報告があったり、SNSで「長崎市内のバーを紹介してください。」とDMが届いたり、少しずつ反響もあります。アーツアンドスナックながさきフェスでは、若い方との交流もうまれ、幅広い世代の方に知っていただけるようになりました。他団体ですが、大学生が取り組んでいる「ちる旅」という活動など、繁華街を盛り上げる活動も増えてきていますので、積極的に情報交換を行って、一緒に繁華街の活性化につながる活動をしていきたいです。

活動してきて実感したことは、Bar の楽しみ方塾は、「楽しみ方」を市民に広める塾なので、単純に知識を発信するのではなく、如何に Bar への興味を持ってもらえるか。が重要だということです。塾活動の序盤に「ジン

トニック」と「ジンリッキー」と「ジンバック」の違いをバーテンダーの方に教えていただいたことがあります。もちろん、この違いを面白いと思う人もいますが、多くの人が「へえ～」で終わってしまうということです。

しかし、塾活動の中で「ジントニックを作ってみよう」ということで、ジントニックの作り方を習い、自分たちで作ってみました。すると、「ソーダとトニックウォーターの違いがわかったし、ジンの違いもわかって自分の好みもわかった。次お店に行くのが楽しみ。」と塾生が言っていました。Bar の楽しみ方塾は、Bar の知識を得るのが目的ではなく、楽しいと感じてもらうことが目的のようなものなので、ただ知識を広めればよいわけではないと思いました。

自分で作ってみると、材料の違いが気になるようになりますし、酒造見学すれば、見て触って香りをかいで、飲んでと五感をフルに使って感じることになるので、身に付きます。これは、知識として広められるものではないので、如何に興味をそそるように紹介し、実際に Bar へ行ってみる。実際に酒造見学に行ってみる。自分でも作ってみる。というように、積極的にお酒や Bar に関わるような人を作っていくことが必要だと、この一年で思いましたので、令和 5 年度はもっと興味をそそるような活動ができればと思います。簡単にいうとファンを作る必要があるんだな。と思っています。お店のファン。酒造のファン。など、最終的には長崎のファンを作る。ということになると思いますが、ファンを増やせるように活動していきます。

| Bar の楽しみ方塾 活動記録 |                      |                   |
|-----------------|----------------------|-------------------|
| 日 時             | 場 所                  | 内 容               |
| 令和 4 年          |                      |                   |
| 5 月 18 日(水)     | 市民図書館                | 開所式               |
| 5 月 28 日(土)     | arcana (Bar)         | 講義 (Bar について) 1 部 |
| 6 月 4 日(土)      | arcana (Bar)         | 講義 (Bar について) 2 部 |
| 6 月 13 日(月)     | nagare (Bar)         | 講義 (カクテルについて)     |
| 7 月 23 日(土)     | 株式会社杵の川              | 酒造見学              |
| 8 月 20 日(土)     | nagare (Bar)         | 講義 (ウイスキーについて)    |
| 9 月 4 日(日)      | ニューシグナル              | 公開講義 (ラム酒って何?)    |
| 9 月 17 日(土)     | 梅ヶ枝酒造                | 酒造見学              |
| 10 月 14 日(金)    | 三原庭園                 | Bar 見学            |
| 11 月 1 日(火)     | DMO                  | 打合せ               |
| 11 月 18 日(金)    | ニューシグナル              | アーツアンドスナックながさきフェス |
| 11 月 19 日(土)    | ニューシグナル              | アーツアンドスナックながさきフェス |
| 12 月 9 日(金)     | ニューシグナル              | イベント振り返り、打合せ      |
| 令和 5 年          |                      |                   |
| 1 月 28 日(土)     | KENS (Bar) , ニューシグナル | 講義 (ジントニック作成)     |
| 2 月 11 日(土)     | ランタナ                 | 伝習所まつり準備          |
| 2 月 25 日(土)     | ランタナ                 | 伝習所まつり準備          |
| 3 月 11 日(土)     | ランタナ                 | 伝習所まつり準備          |
| 3 月 16 日(木)     | ランタナ                 | 伝習所まつり準備          |
| 3 月 18 日(土)     | ベルナード観光通り            | 伝習所まつり参加          |

## 「楽しみ方」の考え方について

「Bar の楽しみ方」を市民の皆さんに伝えようと考えてきた結果、「楽しみ方を学ぶ過程」が面白いのであり、学んだ結果を伝えることでは、目的を達成できないのではないかと考えました。例えば謎解きは、謎を解く過程が面白いのであり、謎解きの答えを教えてしまってはつまらない。ということに似ていると思います。そのため、これからお伝えすることは、謎解きの答えを教えるようなものなので、Bar に興味がない(これから興味を持つ可能性がある)方には、読み飛ばしていただいたり、目を通すくらいにさせていただいて、是非、実際に Bar で話を聞いて、疑問を持って質問をしたり、会話を重ねることで、楽しさを感じていただければと思います。

## Bar の種類について

Bar の楽しみ方を伝えるためには、実際に Bar へ行く必要がありますので、Bar へ行くための最低限の知識を学ぼうと考えました。バーテンダーの方にお話を聞き、どのようなマナーがあるのか、どのような注文方法があるのか、相場はどれくらいなのか。という点をお聞きしました。

最初に教えていただいたのは Bar の種類についてです。バーと呼ばれる店や、アイリッシュパブのようなパブと呼ばれる店、スナックと呼ばれる店など、様々なお店の形態がありますが、「Bar」という区別をしているのは、日本だけ。ということでした。(この研究報告書では、教えていただいたことを、そのままお伝えしますが、お酒の席で話される内容ですので、「冗談」や、面白く伝えるために誇張しているものがあると思いますし「諸説ある。」とバーテンダーの方も仰っていました。バーテンダーの方に聞いた話を、

インターネット等で調べて、「それ間違ってますよ」と答えるのではなく、調べることはせず「そうなんですね!」と答えて、会話のキャッチボールを楽しむ方が、会話も弾んで、お店の雰囲気もよくなりますので、「Bar についての正しい知識を学ぶ塾」ではなく「Bar の楽しみ方塾」としては、如何に Bar を楽しむことができるか。という観点でお伝えしますので、その点ご了承ください。)

日本には Bar が色々あり、Bar と聞いて想像する「薄暗くて静かなお店」は、オーセンティック(正統派)バーと呼ばれています。食事もできるようなカジュアルなお店はダイニングバーと呼ばれています。どこまでが「バー」なのか。ということと言い始めると、カラオケがある店はバーなのか?というご意見が出たりします。「スナック」と呼ばれる店も「スナックバー」の略なので、どのような店を Bar として考えるのか。は、それぞれ諸説ありますので、Bar の楽しみ方塾では、カウンターを挟んでの接客で、お酒を主として楽しむ場。という位置づけとしました。

オーセンティックバーは非日常感や、特別感を味わうことができ、静かで大人な空間を楽しむことができます。お店の方や他のお客さんと真面目な話をしたり、人生相談をしたりすることもあるので、安らげる場所として利用する方も多いのではないのでしょうか。

ダイニングバーと呼ばれる店や、アイリッシュパブなど、食事が取れる店は、比較的賑やかに会話を楽しみながら、お店によってはスポーツ観戦をしながら食事やお酒を楽しむ店もあります。

その他、様々なコンセプトをテーマとした店がありますので、その日の気分で行く店を決めることができる多様性があると言えます。

## カクテルについて

「Bar で飲むもの」として、最初はカクテルをイメージすると思いますし、初めて Bar を利用する人には、カクテルを楽しんでほしいので、カクテルについてバーテンダーの方にお聞きしました。

まず、使われている機材についてですが、グラス(コップと言わないのがポイント)の種類が色々あります。炭酸の気泡を綺麗に見せるため、細く長いグラスが使われていたり、手の温度で温めてしまわないように、足の部分が持ち手になっているグラス(お酒を注ぐところが逆三角錐になっているもの)などがあります。逆に、手の温度で温めながら飲むようなグラスもあります。

グラスの中で材料を混ぜて作るカクテルや、シェーカーと呼ばれるシャカシャカと材料を混ぜて作るカクテルなどがあります。大きく分けて、炭酸やジュースなどでアルコールを割って作るロングカクテルと、比較的度数が高くなるショートカクテルがあります。ロングカクテルはロングタイムカクテルの意味で、時間をかけてゆっくり楽しむものなので、最初はロングカクテルから始めるのが良いと思います。「シャカシャカするところを見たいんですけど」という意見を塾生から出た際は、「シェイクして作ってほしい」と要望をもらえれば作りますよ。と仰っていただきました。(手間をかけて作ることになるので、お店の込み具合などに気を配って注文すると良いと思います)

色々なカクテルがあり、メニューを見てもたくさん書かれているので、どういう風に注文したらいいですか?とお聞きしたところ、「そもそも、メニューがない Bar もある」と教えていただきました。それは、メニューが

たくさんありすぎて、書ききれない。ということもありますが、名前だけを見て注文を決めてほしくない。という思いがあるそうです。例えば「マティーニ」というカクテルは、とても名前が有名ですが、度数も高く、初めて飲まれる方にはお勧めしづらいカクテルです。バーテンダーの方としては、自分に合った好みのカクテルを、美味しく飲んでほしい。と思われているので、カッコつけずに、自分の好みを伝えるような注文方法が、望ましいようです。例えば「甘めが好きで、炭酸ありの、アルコール弱めのカクテルありますか?」というような注文方法です。

1. 甘いものが好きか、すっきりしたものが好きか伝える。
2. 炭酸のあり・なしを伝える。
3. アルコールは強めか・弱めか伝える。

この3ステップで注文すれば、あとはバーテンダーの方が、あなたにぴったりのカクテルを作ってくれますので、名前だけで注文するのは、もったいないです。かと言って、初対面のバーテンダーさんに「私にぴったりのカクテルをください。」と注文するのは、無茶ぶりなので、控えましょう。(もしそういう注文をされた時は、服の色などに合わせたカクテルを作ります。とバーテンダーの方に教えていただきました。)

注文方法を覚えて、自分の好みを伝え、自分好みのカクテルを飲む。という過程も Bar の楽しみ方の1つなので、色々試してみると良いと思います。同じカクテルでもお店によって味が違うので、色々な店でジントニックを飲み比べて、自分の味覚に合うかどうかまず確かめる。という方もいらっしゃるそうです。



## ウイスキーについて

Bar で初めて飲むものはカクテルだと思いますが、最近はドラマでウイスキーが題材になるなど、蒸留酒が人気ですので、ウイスキーについて、バーテンダーの方にお聞きしました。

まず、世界五大ウイスキーと呼ばれるウイスキーを紹介していただきました。



ジャパニーズウイスキーもその1つなので、日本のウイスキーのレベルの高さがわかります。基本的にそのままであればアルコール度数が40度ありますので、ハイボール(炭酸割り)で飲み比べしてみるのがよいのではないのでしょうか。水割りもおすすめです。

ウイスキーに関する話は、山ほどあると思いますが、全員が知っているというわけでもありませんし、一度に聞けるわけでもありませんので、ウイスキーを注文する際に、少しずつ話のネタとしてバーテンダーの方にお聞きすると、Bar を楽しむことができます。今回お聞きした話を少し紹介すると、そもそもアルコールが作られるようになり、酒税がかかっているため、こっそり樽に入れて隠していたら、数年後、隠していたものが見つかった。というのが起源だそうです。(もちろんこちらも諸説あり。)数年間樽で寝かせたことで、色や香りがつき、とても美味しいものができた。これがウイスキーのはじまりということで、ウイスキーは3年以上寝かせたものが一般的とのことでした。

ジャパニーズウイスキーについても1つ紹介すると、有名な「山崎(YAMAZAKI)」ですが、この「崎」の字、長崎の方であれば、よく見かけと思うのですが、よく見ると変じゃありません？達筆っぽく書かれています。本当に「崎」って書いてますか？衝撃の事実。是非Bar で聞いて調べてみてください。塾生一同、聞いた時は驚きました。

お酒にまつわるウンチクと呼ばれるものは、Bar を楽しむ良いネタになりますし、Bar が好きになってお酒を楽しむようになると、映画などのワンシーンでボトルが映った際に、「あれは〇〇のボトルだ！」と、小ネタに気づくことになり、さらにその作品や、お酒が好きになる。という好循環が起こります。知識をひけらかすような言い方になると嫌われますので、あくまで面白く、場を盛り上げるためのネタとしてウンチクを仕入れるのが良いのではないのでしょうか。

ウイスキーについては、水割りの作り方も習いました。「自宅で夫に作ってあげると、好評でした。」と塾生からの報告が届くほど、少しの手間で美味しく水割りが作れます。

1. グラスに氷を入れる
2. マドラーなどで氷を回してグラスを冷やす
3. 溶けた水を捨てる
4. ウイスキーを入れる
5. マドラーなどで氷を回してウイスキーを冷やす
6. 冷たい水を加える
7. 軽く混ぜ合わせる

ウイスキーの温度を、水を入れる前にしっかりと下げることで、まろやかなできあがりになるそうです。やってみてね！

## ラム酒について

ウイスキーの次に、ラム酒についてバーテンダーの方にお聞きしました。「ラム酒って何？」という簡単なポスターを作成し、SNSや口コミで人を募って、10名以上にご参加いただきました。この公開講義がきっかけで、まちづくり関連の活動を行っている「アーツアンドスナックながさき運動」の方々と知り合い、アーツアンドスナックながさきフェスへ参加させていただくことになります。



ラム酒の材料はサトウキビであり、甘い印象をうけるものも多いので、甘党な長崎の方には、合っているのではないのでしょうか。(甘いと言っても蒸留酒で度数は40度ありますので、飲みやすい分注意が必要です。)

サトウキビが暖かい地方で作られているため、ラム酒も基本的に暖かい地域で作られているそうです。世界中で作られています、主にカリブ海周辺の国で作られています。

過去に、イギリス人が占領し、現地の人にイギリス人向けのラム酒を作らせたもの。同様に、スペイン人が占領した国、フランス人が占領した国で、ラム酒が作られており、それぞれ特徴があります。

元イギリス領で作られているラム酒は「RUM(英語)」、元スペイン領で作られているラム酒は「RON(スペイン語)」、元フランス領で作られているラム酒は「RHUM(フランス語)」と表記されています。

スペイン系と呼ばれるラム酒が、比較的甘めで好まれることが多いため、最初はスペイン系ラムから飲んでみるのがいいのではないのでしょうか。基本的にアルコール度数が40度ありますので、グラスに氷を入れてからラム酒を注ぐ「オンザロック」という飲み方が、炭酸で割って飲む「ラムハイボール」がオススメです。(ハイボールとは、元々炭酸で割ったものという意味なので、ウイスキーに限定されておらず、焼酎のハイボールだからチューハイと言ったりします。)

「ラム酒って何？」の公開講義は、世界史の勉強かと思えるような歴史的背景を聞きながら行われ、プラスチックカップを使って6種のラム酒を飲み比べしました。お酒を美味しく飲む。人と話をする。という一般的なBarの楽しみ方はもちろんですが、知識を得る。違いを調べる。というような楽しみ方を実践でき、塾生や会場に参加いただいた方からも好評でした。学生時代の「勉強」と違い、大人になって「学ぶ機会」というのは、少なく貴重ですし、受験やノルマなどがあるわけでもありませんので、楽しく学ぶことができ、達成感を得ることもできると感じました。

ラム酒は日本では、沖縄、高知、滋賀などで作られており、福岡でも製造が始まったそうです。まだまだ認知されていませんが、今後に期待したいです。

ラム酒についても1つだけ、お聞きした話を紹介すると、某有名ロボットアニメにて、色が赤いロボットに乗り、3倍の速さで動く人気キャラクターが、ロックグラスを「カラッ」と言わせながら飲んでいるものがラム酒だそうです。気になる方には、飲めるお店を紹介しますので、是非飲んでみてください。



## 酒造見学について

お酒についての基本知識を得るため、酒造見学を行いました。Bar では洋酒を飲むことがもちろん多いですが、日本酒や焼酎も置いていますし、地元の焼酎や日本酒を使ったオリジナルカクテルを出しているお店もあります。今回は、長崎県にある酒造でクラフトジンを作っている「株式会社杵の川」と「梅ヶ枝酒造」さんを見学させていただきました。

まず、長崎県諫早市にある杵の川さんへ伺いました。西諫早駅からタクシーで 10 分程度の場所にあり、自然に囲まれたとても良い雰囲気の良い場所でした。蔵開きの際などは多数の人で賑わい、他にも敷地内では、デイキャンプイベントが行われたりもすることもあるそうです。

会場につくと、社長さん自ら出迎えてくれて、ビデオや資料を使って日本酒の基本的な作り方などについて説明していただきました。これも、「酒米って?」「磨くって?」など、その場で質問させていただきました。一度聞いて知ってしまえば「そうなのか」と思うってしまう内容ですが、説明を聞くまで「山田錦」というものがどのようなお米なのか知りませんでした。もちろん日本酒といえば山田錦というイメージを持っていましたが、山田錦が何なのか深く考えたことがなく、とても勉強になりました。是非皆さんにも、酒造見学に行ってください、実際に酒米の田んぼを見ながら、目や耳や鼻など五感すべてを使って学んでいただきたいと思います。知識として知るだけよりも、何倍も興味を持ちますし、その体験は Bar での話のネタになります。自分が行ったことがある酒造のお酒は、応援したくなりますし、話を聞いた人が酒造を見学し、新しいファンになる。という好循環にもつな

がりますので、酒造見学はオススメです。直売所が隣接しており、お土産を買うこともできますよ。

次に、長崎県佐世保市にある梅ヶ枝酒造さんに伺いました。早岐駅か南風崎駅からタクシーで 10 分程度の場所にあり、歴史を感じさせる建物がとても魅力的でした。

見学では製造工程を説明していただきながら、実際に使われている機材などを見せていただきました。ずっと使い続けている道具ということで、老朽化の問題もあるということでしたが、新たに蒸留器を購入して 2023 年からは新しい商品の開発も行うとのことでした。商品として登場するのは 3 年後以降になると思いますので、これからが楽しみです。

今回の酒造見学は、クラフトジンを目的にしていたので、杵の川さんのクラフトジン「DENNOSHIN」と、梅ヶ枝酒造さんのクラフトジン「令月(よきつき)」を試飲させていただき、長崎でもこんなに美味しいジンが作られているのか。と感動しました。

余談ですが、伝習所まつりでは、伝習所まつりの会場近くにある PRONTO 長崎浜町店さんにご協力いただき、この二つのクラフトジンを使った、長崎オリジナルのジンソーダを、当日限定でメニューに加えていただきます。このほか、五島や壱岐でもクラフトジンは作られており、クラフトジンは今日本でブームがきていますので、長崎特有の Bar の楽しみ方として、長崎県産のジンをオススメしたいと思います。

長崎県産のお酒やフルーツを使ったカクテルを楽しむのは、長崎特有の楽しみ方なので、積極的にアピールしていき、長崎の繁華街が盛り上がることに繋がればと思います。

## 提言

色々と教えていただいた中で、ジントニックの作り方。を教えていただいた際、自分たちでも作ってみよう。という企画を行いました。これは、バーテンダーを目指すことを目的にしたわけではなく、よりよく知るためには自分で作って体験してみることが良いのではないかと考えたからです。結果として、とても良い学びにつながり、楽しいと感じてもらえることにつながりました。

塾活動序盤の講義にて、ジンにライムを絞ってトニックウォーターで割ったものがジントニック。炭酸に変えればジンリッキー。ジンジャーエールならジンバック。ということをお教えしていただきました。しかし、実際に自分でジントニックを作ってみよう。という企画の際、「ソーダとトニックウォーターの違いがわかった」という塾生の声があり、トニックウォーターを単品で飲んでみて初めて、ジントニックについての興味を持ち、ジンを飲み比べして、自分の好みのジンを知り、今度Barへ行ったときにジントニックを飲んでみよう。という話になりました。違いを感じると、何が違うの？という新しい疑問が湧いてきて、それが解決されていく過程がとても面白いので、塾生からは酒造見学とジントニック作りが面白かったと反響をいただき、企画して良かったと思いました。Barの楽しみ方を伝え、繁華街を盛り上げたいという思いで活動していますが、単純にBarについての情報を発信するだけでは不十分であり、如何に興味をもってもらうか、如何にお酒やお店のファンになってもらうか。というのが重要だと気づきました。

Barを楽しむ人が増え、Barを楽しんでいる人との交流が、新たなBarを楽しむ人を生

み出すことにつながる。そのような好循環を目指して活動したいと感じました。

令和5年度は周囲への情報発信を工夫し、如何に楽しい空間なのか。というのを伝えられるように、YouTubeを活用するなど、塾活動の内容についても、見直していきたいと思います。

最低限必要となる基本知識を紹介し、Barへのハードルを下げ、実際に行ってみてほしいと思います。良さがわかるには、良い店も必要だし、たまたま居合わせる良い客も必要になると思います。この「良い客」になる仲間を増やしたくて塾を始めたというのが、最初の思いでもありますので、最初は、塾生がBarの楽しさをバーテンダーの方に教えてもらう立場ですが、いずれは塾生がBarの楽しさを周りに広める側になってほしいと思います。たまたまBarで会った観光客と話をしたり、会社の部下を連れてBarへ行ったり、Barという楽しい空間と一緒に盛り上げてほしいと思います。実体験を交えた話には説得力も出るので、酒造見学や自分で作ってみるような活動を通して、経験を積むことができればと考えています。

「教えられたことを市民に広げることが塾活動」と理解しているのですが、単純に知識を伝えたいわけではなく、Barや関連することを学んでいくのは面白いよ。という過程を楽しむことをお伝えしたいと思うので、どうすれば興味をもってもらえるか、という点を工夫していきたいと考えています。

また、塾の活動として、市民の方にBarへ行ってもらおうことが、まず第一歩なので多くの方にBarを体験してもらうため、令和5年度には飲み歩きイベントを企画したいと考えています。

## 塾の感想

- ウイスキー講座で水割りの作り方を教えていただいて家で実践しています。同じウイスキーでも口当たりがまるやかになって主人にも好評です。
- Bar は店内が見えないのでドアを開ける勇気がない。料金が高いんじゃないのか。という不安もあるので、紹介などがあると安心。
- 一期一会の楽しい会話が楽しめるのが Bar は面白い。
- ジャパニーズクラフトジンについて教えていただき、ジンに興味湧きました。長崎各地のジンを飲んで楽しんでいます。
- お酒について詳しくないので Bar への失礼がないかな？と不安でした。雰囲気の良いバーは入っていいのかな？とドキドキします。初心者向けなどの案内があると嬉しい。
- 長崎の行ったことのない Bar を開拓でき、注文の仕方、ラム酒の飲み比べ、長崎の酒造見学では全国で話題のクラフトジンや県産品のリキュールを実際に見て試飲し、その風土や酒造の方々に説明を受け、お酒の世界を堪能できました。普段 Bar では知り得ない体験や知識を Bar の楽しみ方塾のおかげで勉強になりました。一番は Bar が好きな方や、Bar のマスターに出会えたことが良かったです。
- Bar の扉を開くのには勇気がいると思うので、最初はどなたかと一緒に Bar の雰囲気を味わって、カジュアルなのかオーセンティックなのか、どんな Bar が自分に合うのかを見つけていただければと思います。素直に Bar のマスターにわからないことをお尋ねするのが良いと思います。
- ネットを見て店に来たという人も多いので、金額なども詳しくネットに投稿し、来年度はもっと Bar に行く人を増やせる活動ができればいいなと思います。たくさん Bar を紹介していきたいです。
- Bar の講義で、お店で使われるグラスの種類は、お酒、カクテルの種類で、細かく使い分けていることや、グラスに入れる氷や注ぎ方一つにもこだわって作っていただいていることを聞けて、さらに美味しく感じたように思います。
- 思っていた以上の反響があり、Bar の楽しみ方塾を企画して良かったと思いました。以前は市民活動に興味を持っていませんでしたが、自分の趣味でも、まちづくりに貢献できることがあると知り、これからも活動が続けたいと思いました。

## Bar の楽しみ方塾

|    |        |    |  |      |                |
|----|--------|----|--|------|----------------|
| 塾長 | 川道 寿   |    |  |      |                |
| 1  | 田中 理恵子 | 21 |  | 41   |                |
| 2  | 村上 美由紀 | 22 |  | 42   |                |
| 3  | 石丸 京子  | 23 |  | 43   |                |
| 4  | 溝上 由紀  | 24 |  | 44   |                |
| 5  | 山下 さほり | 25 |  | 45   |                |
| 6  | 西首 喜美子 | 26 |  | 46   |                |
| 7  | 徳久 航   | 27 |  | 47   |                |
| 8  | 山野井 洋貴 | 28 |  | 48   |                |
| 9  | 大川 未紗子 | 29 |  | 49   |                |
| 10 | 中村 優喜  | 30 |  | 50   |                |
| 11 | 他 5 名  | 31 |  | 51   |                |
| 12 |        | 32 |  | 52   |                |
| 13 |        | 33 |  | 53   |                |
| 14 |        | 34 |  | 54   |                |
| 15 |        | 35 |  | 55   |                |
| 16 |        | 36 |  | 56   |                |
| 17 |        | 37 |  | 57   |                |
| 18 |        | 38 |  | 58   |                |
| 19 |        | 39 |  | 59   |                |
| 20 |        | 40 |  | 事務局員 | 商工振興課<br>町田 久幸 |