

みそソムリエ講座開く

東京味噌会館・みそソムリエ認定協会

「伝道師」としての活動に期待

東京味噌会館とみそソムリエ認定協会が主催した「第4回みそソムリエ認定講座」が20、21日の2日間、東京都世田谷区の東京農業



大学で開催された。受講者らは味噌の歴史や種類を座学

で学んだ後、30種類の味噌を味見する「きき味噌」試験や筆記試験を行い、成績優秀者に「みそソムリエ」の資格が授与される。これまでに「きき味噌」試験に臨む受講者、2日間で計93人が受験した

約180人のソムリエが誕生しており、味噌の素晴らしさを広める「伝道師」としての活動が期待されている。

「みそソムリエ」は、みそソムリエ認定協会が認定する民間の資格。協会の資格講座を受講し、所定の修了試験に合格した者だけが肩書などに使用することができる。当初は業界内のみが対象としていたが、今では一般の受講者の数が増えたという。

試験は味噌の定義や種類、原料、表示など基礎的な講義を受けた後、実際に味噌の仕込みを見学。参加者からは保存方法や発酵について質問がなされた。その後は全国30種類の味噌を味見し、種類ごとに分類する「きき味噌」試験や、味噌汁を飲んだ感心試験などを実施した。筆記試験の合格者には後日認定証が授与される。有資格者に対してはフォローアップ講座などを通して、味噌への理解を深めてもらう。

(浦井実)