

Title: Japanese Gastronomy: Sake Edition

With the boom in tourism to Japan, many visitors have begun exploring sake by sampling select options from menus, often without knowing the drink's history or classification. As a result, their experience can remain somewhat superficial.

Historically, sake has played a vital role in Japanese culture, bridging the human and the divine, and fostering social connection. In recent years, however, domestic demand for sake has sharply declined.

One way to support this centuries-old tradition—so deeply woven into Japan's identity—is by sharing knowledge of what makes sake more than just an alcoholic beverage.

This presentation aims to introduce sake as an essential part of Japanese society: a drink with a rich history, a complex brewing process, and a diverse flavor profile. By understanding sake on a deeper level, both citizens and travelers alike can enrich their experience of Japan.

観光ブームにより、多くの訪日客が日本酒に関心を持ち、メニューから気になる銘柄を選んで試すようになった。しかし、その歴史や分類を知らないまま味わっていることが多く、体験が表面的なものにとどまってしまう傾向にある。

日本酒は古来より、日本文化の中で重要な役割を果たしてきた。人と神をつなぐ神聖な存在であると同時に、人と人とのつながりを育む媒介でもあった。ところが近年では、日本国内での消費が大きく減少している。

こうした伝統を守り、次世代へと継承していくためには、日本酒の本質的な魅力を伝えることが重要である。ただの「お酒」としてではなく、日本の文化や社会に深く根ざした存在としての日本酒に目を向けてもらうことが、その第一歩であるとする。

本発表では、日本酒の奥深い製造過程、豊かな味わい、そして歴史的な背景を紹介する。そのような紹介を通し、日本酒に興味を持つ方々が、旅行者であれ日本在住者であれ、日本での体験をより豊かなものになることを目指す。