

お酒の学校 神田和泉屋学園

2023年06月



「神田和泉屋学園」の目的は、自分のお酒を自分で選べる人を育てることです。お酒の製造工程を中心にした講義と利き酒実技が主な内容です。講師は神田和泉屋店主の横田。内容はどうみても中学レベル、話は世界のお酒に飛ぶこともあって「アルコール中学」略して「アル中」としました。

1987年4月に第1期が開講され、一クラス12名程度の小さな教室でしたが、東京教室卒業生は2040人。その間にアル中学卒業生からの要望で「アル高校」が1988年4月に開講され、卒業生は1250名。2020年10月現在、再開されたアル中学第58期16名が卒業しましたが、コロナの影響でアル高校開講は延期。2022年8月よりアル中学59期、アル高校55期を再開、現在はアル高校56期を開講中。

教室は神田和泉屋の3階「ワインベルク」。残念ながらエレベーターはありません。



この学園は一般消費者の方だけを対象に開講されますので、**業界関係者**（メーカー、流通、ワインスクールなどの教室関係者）と**飲食店の方は入学できません**。卒業生の再入学はご遠慮頂いています。アル中学終了後は、そのままアル高校（来年4月～9月）へと進学となります。



申込手続きはご本人のみができ、神田和泉屋店頭で受け付けます。入学許可者には後日手続きの案内がメールなどで送られます。アル中学、アル高校ともに月1回全5回、5か月で修了です。先着順申込受付。

アル中学募集人員は10名程度。開講日は「土曜日」午後5時30分から午後8時までの授業となります。約1時間は座学で、主に製造工程の授業となります。5時45分から開場、おにぎりでおなかを作ります。座学終了後は利き酒と食事となります。

アル中学5回の内3回の出席でアル中学卒業、引き続きアル高校への進級ができます。開講日はアル中学同様に土曜日の同じ時間。アル中学が総論、アル高校は各論の授業です。

高校講義内容 ①利き酒 ②麴 ③酒母 ④歴史に見る原型 ⑤大吟造り



以前には「インターネット組」も開講しましたが、今期は「ズーム」を使用した授業参加はなしとしました。やはり顔を合わせての勉強会がベストと判断したためです。

神田和泉屋学園同窓会

同窓会行事としては、酒文化講演会、酒蔵訪問、懇親のための「さろん会」などがあります。また毎年5月に開催の同窓会総会の折に「神田和泉屋学園利き酒大会」が催され、上位入賞者と連続好成績者には、授与審査会の推薦を経て、日本酒を守る防人として「神田和泉屋利き酒師」の認定書（2013年12月現在111名が取得）が授与されています。現在はコロナウイルスのためもあり開催できないでおります。



101-0052 東京都千代田区神田小川町2-8 TEL 03-3294-0201 Fax 03-3294-0227

E-mail gakuen@kanda-izumiya.com HP <http://www.kanda-izumiya.com>

上記ホームページで学園の過去の様子などがご覧いただけます