

●感覚合同グループディナー報告書

“Processing and integration of sensory information”をテーマに Whole-day Symposium が7月29日に行われ、その日の18:30から伏見において感覚合同グループディナーが開催された。会場は月桂冠の旧社屋である伏見夢百衆をお借りした。日本酒文化は総合的な感覚に基づくものであり、日本酒の味わいとして味覚、嗅覚、さらに、酒器との相性は体性感覚、視覚、聴覚の関与が大きい。総参加者数は49名であり、うち外国からの参加者は、招待者としてシンポジスト7名、及び、同伴者を含めて12名であった。開会の挨拶、乾杯の後、伏見の地と日本酒について月桂冠醸造部長から英語による解説があり、続いて伏見の酒の利き酒に移った。伏見は伏水ともいわれる名水の地

であり、日本酒の仕込み水を3種類用意した利き水も好評であった。料理は京のおばんざいを中心としたおもてなしで、京の味を堪能していただいた。最後に外国からの招待者一名ずつから挨拶があり、和やかな雰囲気の中に閉会した。本グループディナーの参加記念品として、伏見の作家の手による酒器を一客ずつ参加者全員が受け取った。

今回のグループディナー開催にあたり、伏見酒造組合、月桂冠株式会社、伏見プランニングセンター、伏見観光協会、酒の器 Toyoda の協力を得た。ここに感謝の意を表したい。

山下勝幸（奈良医大第一生理）