

# Ehime`s Sake Week in Barcelona

## 開催のご報告

愛媛県酒造協同組合

日本酒の消費が伸び悩む中、愛媛県酒造協同組合では、国内市場におけるシェア拡大と海外市場進出を目指し、昨年からは経済産業省JAPANブランド育成支援事業に取り組んでいます。当事業においては愛媛県と気候・風土が似ている「地中海地域」に注目し、その中でも、未だ日本酒の流通が少なく、海の幸や山の幸などを織り交ぜた地元料理「マリモンターニャ」に代表されるように、愛媛の食文化と近いスペイン・カタルーニャ地方に焦点を当てています。

その取り組みの一環として、今回はスペインバルセロナにおける市場調査を2011年10月18日(火)～20日(木)の3日間行いました。これは、自然環境や食文化などの類似性を持つ現地の人々が、愛媛の日本酒をどのように評価し、自分たちの国の食文化へどのような形で受け入れる素地があるかについて調べるもので、調査を通じ「愛媛の酒と地中海料理のマリアージュ」という愛媛の酒の国内外における新しいポジショニングの確立を目的としました。

各調査結果からも分かるように、愛媛の酒は新鮮な驚きを持って迎え入れられ、地中海料理とのマリアージュも高い評価を得ました。

### ■Ehime`s Sake Week in Barcelonaの概要

#### <10月18日(火)>

①12:00～15:00

プレスカンファレンス

場所：レストランICHO

招待客総数：17名

②18:00～20:00

愛媛の酒セミナー 1回目

③20:30～22:30

愛媛の酒セミナー 2回目

場所：Vila Viniteca

招待客総数：32名



プレスカンファレンスの模様



セミナーの模様



セミナーにおける試飲酒



テイスティングをする参加者

#### <10月19日(水)>

④13:00～16:00

愛媛の酒とカルメ・ルスカイエーダシェフの料理を楽しむ会

場所：レストラン SANT PAU

招待客総数：25名



レストラン SANT PAUの外観



カルメ・ルスカイエーダシェフ (中央)



会の模様



愛媛の酒と料理のマリアージュ

#### <10月20日(木)>

⑤20:30～0:00

愛媛の酒とモダンカタルーニャ料理を楽しむ会

場所：レストランICHO

招待客総数：24名



レストラン ICHOの外観



会の模様



会における試飲酒



愛媛の酒と料理のマリアージュ

## 【プレスカンファレンス】 10月18日(火) 12:00~15:00 場所: レストランICHO

●招待客: マスコミ関係者17名

Ehime's Sake Week 初日のカンファレンスでは、これから始まるEhime's Sake Weekの内容と愛媛の酒の魅力と特徴についての説明後、現地生産者(iberico singular)より提供があったイベリコハム(2種)とのマリアージュを実施し、参加者からその相性の良さに驚嘆の声が挙がりました。



プレスカンファレンスの光景



テイस्टィングに真剣な参加者



中城英敏理事長挨拶



お酒のサーブの様様



お米のサンプル

### ■愛媛の酒とイベリコハムの相性調査

①純米大吟醸40しずく媛とイベリコハム	13人(コメント: アンビリーバブル!!)
①純米大吟醸40しずく媛とイベリコハム燻製	12人
②緑ラベル純米吟醸とイベリコハム	6人(コメント: 白ワイン感覚に飲めるお酒、夏が似合う)
②緑ラベル純米吟醸とイベリコハム燻製	8人
③特別本醸造ひやおろしとイベリコハム	4人
③特別本醸造ひやおろしとイベリコハム燻製	11人

〔シェフコメント〕

酒の旨み(豊富なアミノ酸)と、ハムの旨み(かつお節と同じイノシン酸が豊富)は合う。

※調査対象者13名、上記の人数は13名のうち、「相性が合う」と回答した人数



調査対象の

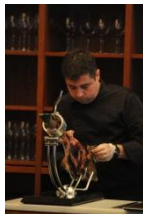
- ①純米大吟醸40しずく媛
- ②緑ラベル純米吟醸
- ③特別本醸造ひやおろし



イベリコハム



ハムと石鎚・雪雀



ハムカットの様子

# 【愛媛の酒セミナー】 10月18日(火)①18:00~22:00 ②20:30~22:30 場所: Vila Viniteca

●招待客総数: 32名

レストラン経営者などの飲食業界関係者やマスコミ関係者などが参加。前半は(株)八木酒造部の八木氏によるセミナー、後半はバルセロナ在住の酒や食に関するジャーナリストであるアントニオ・カンピンス氏によるセミナーを開催し、愛媛の酒の魅力と酒造りについて、熱心に聴講して頂きました。テイastingにおいては、大吟醸よりも原酒系の純米酒の方が人気が高いものの、翌日以降実施した料理とのマリアージュでは大吟醸の評価も高くなるなど、日本人とは異なるスペイン人の嗜好性が浮き彫りとなりました。



セミナーの様様。立ち見の参加者も出るほどの盛況ぶり。



八木氏による愛媛の酒のプレゼン



お米のサンプルに興味を示す参加者



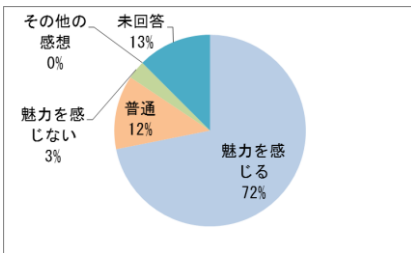
テイastingの様様



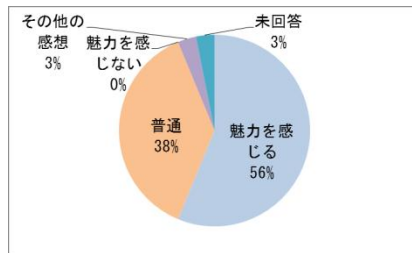
試飲酒5種

Q. 本日試飲して頂いた日本酒5種について、スペインの食事と共に楽しむお酒として、魅力を感じますでしょうか？

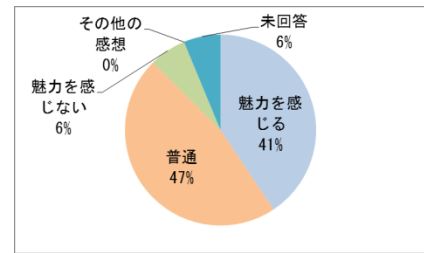
特別純米原酒 (中城本家酒造・純米酒)



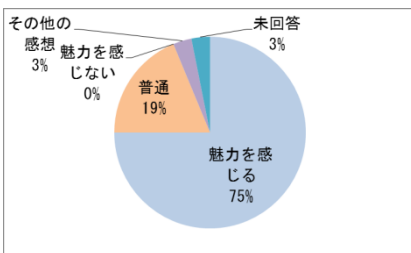
特別純米しずく媛原酒 (協和酒造・純米生酒)



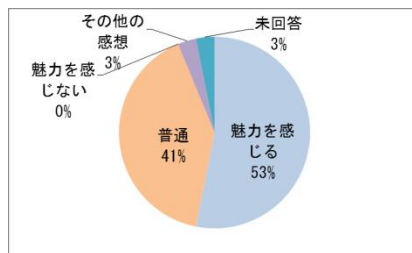
大吟醸酒 (八木酒造部・大吟醸酒)



吟醸原酒ひやおろし 黄金 (武田酒造・吟醸酒)



レモングラスの休日 (梅錦山川・リキュール)



Q. 愛媛県日本酒についてどのような感想を持たれたか、教えてください。

- ・大吟醸酒の透明度が完璧。素晴らしい。
- ・強い関心を持った。日本の文化はスペインの文化に近づくべき。
- ・お酒に驚き、そして満足した。
- ・西洋社会で全く知られていないことは残念だ。
- ・大変気に入った。
- ・日本を訪れたときに良いと言われたお酒を飲んでみたが、スペインのレストランで良い酒を呑むのは難しい。
- ・せいぜい食後酒として一口飲むだけ。
- ・今日は食事中ずっと飲み続けた。食後酒ではない。
- ・素晴らしい。スペインで販売することになるか関心がある。
- ・強い関心を持った。
- ・今日の試飲酒はまるやか。
- ・信じられない。有難う。私の顧客に是非とも紹介したい。

- ・とても良い。
- ・お酒をカクテルに利用するにはどうすればよいか知りたい。
- ・とても興味を持った。初めての経験。誰にでもお勧めできる。
- ・お見事で驚くほど魅力的。ありがとう。
- ・大変関心を持った。
- ・とても興味ある体験でした。
- ・特別な思いを抱いた。初めての経験。
- ・スペキュラクルー。このお酒は何処で入手可能か？
- ・とても良い経験でした。
- ・お酒の選択が良い。違いがあり、示唆に富む。
- ・特別なもの。とても関心を持った。
- ・経験したことがない驚きを味わった。
- ・お酒に強い関心を持った。

# 【愛媛の酒とカルメ・ルスカイエーダシェフの料理を楽しむ会】

10月19日(水)13:00~16:00 場所: レストランSANT PAU

●招待客総数: 25名

料理会の頂点に立つ3つ星レストランSANT PAU。伝統的なカタルーニャ料理に、斬新で創造性豊かなアイデアを盛り込んだ料理を提供し、スペイン国内外に多くのファンを持つカルメシェフが、愛媛の酒に合う料理を考案しました。会場にはカタルーニャ州の農林水産大臣 (Josep Maria Pelegri氏)、在バルセロナ日本国総領事 (椿 秀洋氏)、レストランサンパウがあるサン・ポール・デル・マル市の市長 (Montserrat Garrido氏) や有カマスコミ、ジャーナリストが参加しました。



砥部焼のお猪口で乾杯



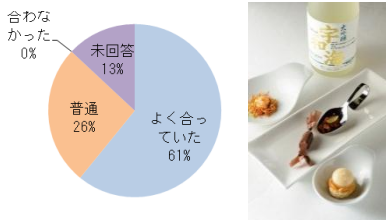
料理の説明をするカルメシェフ



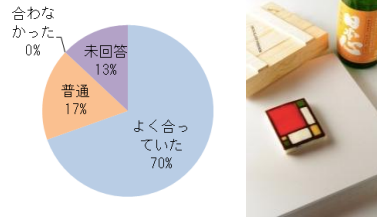
当日の試飲酒9種類

## Q. 本日の愛媛の酒とSANT PAUのお料理のマリアージュについていかがでしたか?

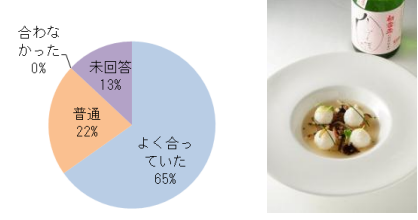
マイクロメニュー×氷温熟成大吟醸 宇和海 (川亀酒造・熟成大吟醸)



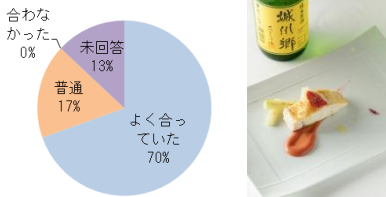
モンドリアン×吟醸原酒ひやおろし 黄金 (武田酒造・吟醸酒)



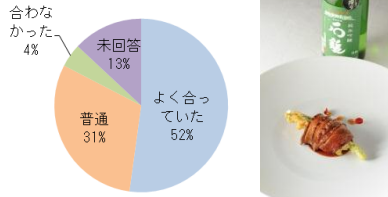
イカ2011×特別純米しずく媛原酒 (協和酒造・純米生酒)



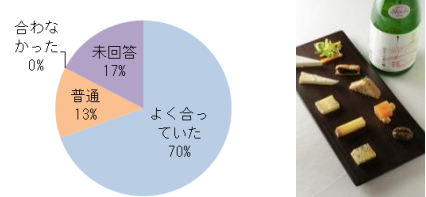
スズキとイチジク×特別純米原酒 (中城本家酒造・純米酒)



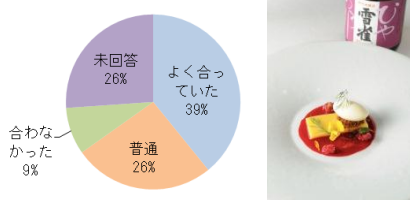
シャラン産鴨肉×緑ラベル (石鎚酒造・純米吟醸酒)



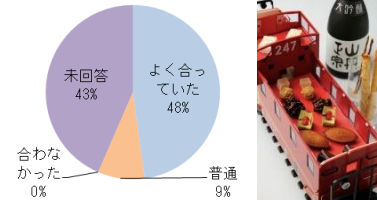
チーズ5種×純米大吟醸40しずく媛 (栄光酒造・純米大吟醸酒)



パイナップルシャーベット×特別本醸造ひやおろし (雪雀酒造・本醸造酒)



プチフル×大吟醸酒 (八木酒造部・大吟醸酒)



## Q. 愛媛の酒についてどんな印象を持たれたか、感想を教えてください。

- ・提供された全てのお料理とマリアージュしている。
- ・大きな驚きであった。特別に良いものが揃った。
- ・スペインで通常サービスされるものと異なる。
- ・これまで味わったことが無く、素晴らしく美味しいお酒だった。お越しいただいて有難う。
- ・ファンタスティック。
- ・とても良かった。種類は異なるが北海道のものと同じようだ。香りが良い。
- ・EXCELENTE。
- ・全く特別なものであった。
- ・品質が良い。醸造の際の注意深さが分かる。
- ・私には気まぐれな飲み物のような。エレガント、繊細な香りでありながら複雑さもある。お花のようで甘くて美味しい。この飲み物について引き続き研究していきたい。
- ・とても興味深い。
- ・品質と香りのよさに驚いた。
- ・優しくてまろやか。私が味わった大吟醸と吟醸はまろやか。吟醸粉(こ)は確認できなかった
- ・高い品質を確認。ワインにより近いことに驚いたがリカーとは異なる。
- ・とても良かった。味が良く特徴が出ていた。
- ・以前バーなどで飲んだ時のお酒と比べ物にならない美味しさで驚いた。

# 【愛媛の酒とモダンカタルーニャ料理を楽しむ会】

10月20日(木)20:30~0:00 場所: レストランICHO

●招待客総数: 24名

日本料理と西洋料理のフュージョンをテーマにバルセロナ郊外で運営するレストランICHOにて、シェフの設楽幸彦(しだらゆきひこ)氏による斬新なモダンカタルーニャ料理と愛媛の酒8種類のマリアージュを試みました。



ICHOのバーカウンター



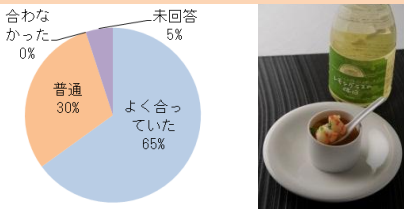
料理の説明をする設楽氏



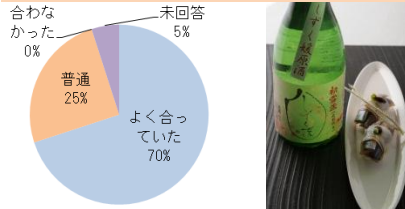
試飲酒8品

## Q. 本日の愛媛の酒とSANT PAUUのお料理のマリアージュについていかがでしたか？

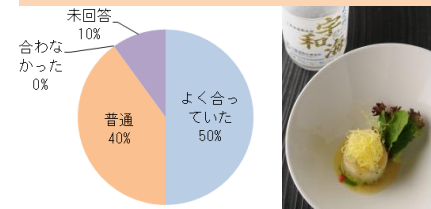
トマト茶碗蒸し、銀杏と米酢添え  
×レモンガラスの休日  
(梅錦山川・リキュール)



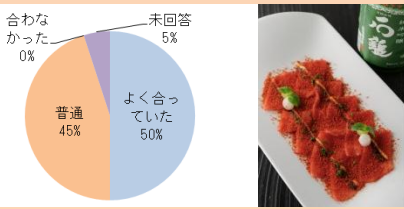
カタクチイワシのにぎり、イベリコ豚の生  
ベーコン巻×特別純米しずく媛原酒  
(協和酒造・純米生酒)



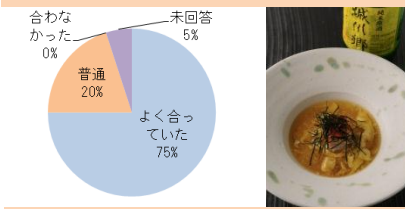
ホタテのタルタルとアボガド、タラコ、ゆず  
ドレッシング×水温熟成大吟醸 宇和海  
(川亀酒造・熟成大吟醸)



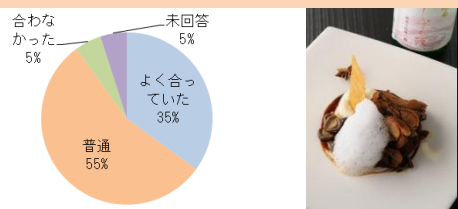
トロの薄づくり、醤油ジェル、ニンニクク  
リーム、乾燥トマト添え×緑ラベル  
(石鎚酒造・純米吟醸酒)



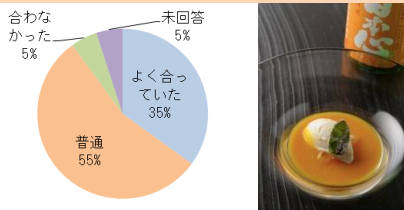
タラバ蟹のリゾット、吉野あん添え  
×緑ラベル  
(石鎚酒造・純米吟醸酒)



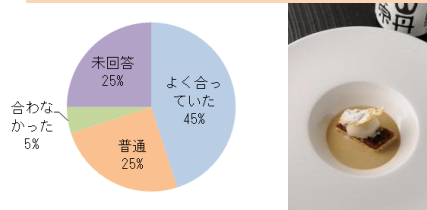
鴨のコンフィ、たまり醤油とはちみつソース、セ  
レリークリームと椎茸、アニスの香り×純米大吟  
醸40しずく媛(栄光酒造・純米大吟醸酒)



マンゴーラッシーパンナコッタとマンゴーク  
リーム、ヨーグルトアイスクリーム添え×吟醸  
原酒ひやおろし 黄金(武田酒造・吟醸酒)



どら焼きとアバ・トンカアイスクリーム、  
コーヒークリームと揚げ湯葉添え×大吟醸酒  
(八木酒造部・大吟醸酒)



## Q. 本日の愛媛の酒について、どのような印象を持たれましたでしょうか？

- ・本日から私はお酒に関心を持つようになった。
- ・とても興味のある飲み物。品質が素晴らしく将来の可能性が大きい。
- ・とても気に入った。繊細で優雅。
- ・大変満足している。とても好きになりました。
- ・良かった。
- ・必要不可欠。
- ・JUST THE BEST !!!
- ・新鮮、清潔、エレガント、とても美味しい、最高 !!!
- ・まろやか、アニスの味をふんだんに加えたからか。
- ・エクセレント。
- ・全体的に素晴らしかった。
- ・新しい味。未知の飲み物に香りが加わったもの。

# 【Ehime`s Sake Weekを取り上げたマスコミ】

当イベントはスペイン国内で大きな反響を呼び、スペイン最大手の全国新聞紙「El Pais」をはじめ、各種媒体にてその模様が掲載されました。

- El Paisカタルニア版（スペイン最大手全国新聞） 10月21日掲載
- El Periodico（カタルーニャ州の大手新聞） 10月22日掲載
- La Vanguardia（カタルーニャ州の大手新聞） 10月27日掲載
- ONLINE media 約9社
- ラジオでのオンエア

(1) Broadcasting station name: RNE (Radio Nacional de España) - Radio 4

Program: “Art & Teca” (22/10/11 at 12 h.)

Gastronomic & Art program with Antoni Campins interview about Ehime`s Sakes

Link: <http://www.rtve.es/alacarta/audios/art-teca/art-teca-22-doctubre-2011/1228899>

El Paisカタルニア版

(2) Broadcasting station name: Com Ràdio

Program: “La Cuina de Carbó” (21/10/11 at 12 h.)

Gastronomic program with Antoni Campins & Roger Ortuño as especial guests to talk about Ehime`s Sakes

Link: <http://comradioblocs.com/lacuinadecarbo/2011/10/21/cuina-japonesa>



El País (エル・パイス)紙 2011年10月21日 カタルニア版  
Tendencia (社会動向)欄 73ページ 写真2枚入り

タイトル : 地中海のお酒

サブタイトル: 日本産品とカルメ・ルスカイエーダが千年の歴史を持つ飲料と西洋料理を調和させる。

「本文」

愛媛県は日本の地中海である瀬戸内海に面している。気候温暖で柚子のような芳しい柑橘類を生産し、また、四百年以前からの醸造技術を継承した家族経営による醸造所で手造りのお酒を製造する。そのNihon shu（日本語ではこのように呼び、お米から作られる飲料）は、その品質を新潟県のそれと競い合う。愛媛県には46の醸造所があり、その内の21の酒蔵がこれまで金賞を獲得している。

気候がスペインのそれと類似していることから、愛媛県酒造協同組合は、そのお酒と地中海料理との出会いを実現させることを決め、そして欧州への進出の窓口ともすべく、当地の前衛的な料理との組み合わせを試みることにした。その目的で、この数日間バルセロナにおいてお酒の紹介イベントを開催し、Vila Viniteca、ICHOおよびカタルニアの料理人カルメ・ルスカイエーダ女史の店であるレストランSANT PAUでセミナーと試飲会を開いた。彼女は、サン・ポール・デ・マールと東京にミシュランの3ツ星のレストランを持ち、今回の料理のマリアージュに重要な役割を果たしている。昨年、彼女の東京のレストランでの試飲で、甘さ加減と塩見味がどのタイプのお酒とよりよく調和するのかを調べあげた。そして、スズキとイチジク、イカとみそ汁、モンドリアン（パカラオとこしょう入りの絵画的な料理）、ズッキーニの花を添えた鴨肉料理、フルーツ、チョコレート、チーズなどの料理とお酒のマリアージュを演出した。

この“絹の様な飲み物”（これは、料理専門家でデザイナーでもあるアントニオ・カンピンス氏が著した「Sake」と題した本にある表現である）は、柔らかさと複雑さを同時に持ち合わせたもので、多くの味わいを含んだ飲み物である。見た目が透明なので疑いを持たれるかも知れないが、実は、お米の様々な種類や水の微妙な違いは日本酒醸造業者にとって非常に重要なもので、丁度、葡萄酒製造業者にとってのブドウの実と同じである。更に、日本酒には長期間の熟成によって色と味がスペイン産の高貴なシェリー酒に良く似たものがある。

醸造は10月から3月の間に行われ、消費は生産から一年以内が好ましく、栓を開けた後は冷却保存するのが良い。そして、お酒を楽しむには適度に冷やした状態が良い。熱燗はアルコールのレベルに影響するが、これは特にアルコール濃度が実際と異なる質の良くないお酒を飲むやり方である。お米（麹菌と呼ばれる特別な菌がでんぷんを発酵前のブドウ糖に変える）だけで充分である。亜硫酸塩も保存剤も含まない。

手作り醸造業者は大手製造業者のお酒との区別を消費者に求めている。即ち、若い層に重点を置き、そして、特に女性の愛飲家を対象にしている。それは、彼女たちが日本のグルメ業界のリーダー役を務めているからである。

伝統的にお酒は陶器ないしガラスのお猪口で飲むが、升も使う（お祝いの時など）。しかし、ガラス製のコップ（Riedel: リエデルというメーカー製）があり、それによって程良い融合と透明性を観賞することが可能である。

<翻訳責任: 山田修平>