

経済産業省 JAPAN ブランド育成支援事業

愛媛の日本酒とカタルーニャ料理を楽しむ会 開催のご報告

愛媛県酒造協同組合

2011年9月8日に、東京都千代田区にあるスペイン政府国営のセルバンテス文化センター東京において「愛媛の日本酒とカタルーニャ料理を楽しむ会」を実施しました。

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。この事業のなかで、愛媛県酒造協同組合では愛媛県と気候・風土が似ている「地中海地方」に注目。今回のイベントでは、地中海地方のなかでも未だ日本酒の流通が少ないスペイン・カタルーニャ地方に焦点を当てました。当日は、30代～50代の女性を中心に76名の方が参加。愛媛の酒とのマリアージュ（※）を楽しみました。

※マリアージュとは料理とお酒と一緒に味わい、それぞれの個性を楽しむこと。



■第一部 セミナー

セルバンテス文化センター館長ビクトル・ウガルテ氏、愛媛県酒造協同組合理事長中城英敏氏による挨拶の後、石鎚酒造(株)・越智浩氏が「蔵元が語る愛媛の日本酒」と題し、愛媛の酒の魅力と酒造りについて、スライドやご自身の経験を交えながら詳しく紹介しました。最後に、今回の料理を担当したジョセップ・バラオナ・ビニョス氏と手島麻記子氏/㈱彩食絢美によるトークセッションが繰り広げられました。



ビクトル・ウガルテ氏/
セルバンテス文化センター館長



中城英敏氏/愛媛県酒造協同組合理事長



手島氏(左)とジョセップ氏(右)による
トークセッションの様子

●越智浩氏/石鎚酒造(株)のコメント(抜粋)

愛媛県にある46の蔵元の多くが年間生産量90kℓ~180kℓと比較的小さな規模で、長年培ってきた技術をもとに個性豊かな酒造りを行っています。近年では、杜氏の高齢化もあり、職人を雇わず自ら酒づくりを行う蔵元も多く現れています。蔵元自らがつくる愛媛の酒は、その品質が高く評価され、全国新酒鑑評会に出品した23の愛媛の蔵元のうち、近年、21の蔵元が入賞を果たしています。

愛媛の酒には3つの条件があります。1つは瀬戸内の味覚に合った淡麗で旨い酒であること。2つ目に由緒ある風格を持ち、常に新鮮な酒であること。最後に郷土色豊かな心触れあう高品質な酒であること。

料理と寄り添う守備範囲が広い日本酒。その役割は、今後ますます高まり、世界に広がることでしょう。



越智浩氏/石鎚酒造(株)

●ジョセップ・バラオナ・ビニョス氏のコメント

(トークセッションの内容を抜粋)

スペイン・カタルーニャ地方の料理は、「マリモンターニャ」と言います。これは、海の幸、山の幸を織り交ぜた料理のことで、瀬戸内海と四国山地に囲まれた愛媛県の気候・風土と多くの共通点があります。

もちろん、全てのカタルーニャ料理が日本酒と合うわけではありません。

今回のイベントでは、自分がこれまで培ってきた感覚を大切に、お酒に料理を無理に合わせるのではなく、それぞれの良さを引き出すように工夫しました。

そのプロセスのなかで、様々な種類の日本酒を味わうことができ、楽しい時間を過ごすことができました。「愛媛の酒」と「カタルーニャ料理」の初めての出会い。きっと皆さんも新たな発見があるでしょう。



ジョセップ・バラオナ・ビニョス氏

■第二部 楽しむ会

駐日スペイン大使、ミゲル・アンヘル・ナバーロ・ポルテラ氏による乾杯の音頭後、愛媛の酒とカタルーニャ料理を楽しみました。今回は、数ある愛媛の酒の中から、ジョセップシェフが 11 の銘柄をピックアップ。そのうち 5 つの銘柄と 5 種類のカタルーニャ料理をマリアージュさせました。料理は参加者の皆さんがたくさんの料理を楽しむことができるよう、スペインに伝わるピンチョスという串刺し状で小分けにし、振る舞われました。グループで参加された方も多く、また、お酒も入ってか会は和やかな雰囲気で行いました。



ミゲル・アンヘル・ナバーロ・ポルテラ氏/駐日スペイン大使（左）と中城英敏氏/愛媛県酒造協同組合理事長（右）



壁に飾られているのは、スペイン在住の堀越千秋画伯の絵画



料理は串刺し状にしたピンチョスで振る舞われた



ビュッフェ形式で思い思いに愛媛の酒とカタルーニャ料理を楽しむ参加者たち



乾杯酒として使用したりキュール「レモンガラスの休日」も高い評価を得た



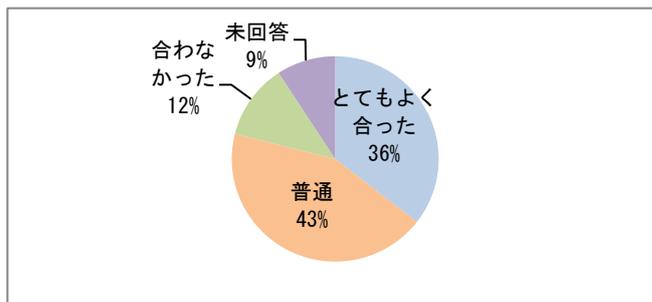
山川浩一郎氏/梅錦山川榊による閉会の挨拶

●愛媛の酒とマリアージュに関するアンケート結果

参加された方に、愛媛の酒とカタルーニャ料理のマリアージュについてアンケートを実施。概ね高い評価を得ることができました。

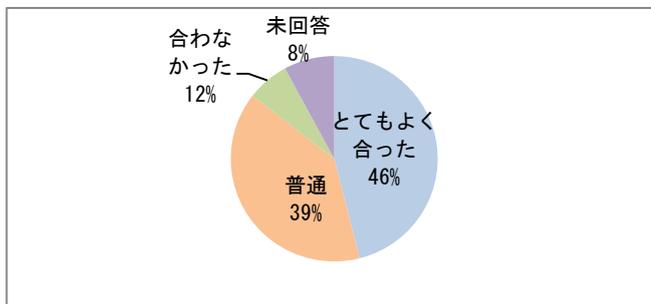
①真精大吟醸（大吟醸・石鎚酒造）

×色々な根菜のミルフィーユ アルベキーナオリーブのカウダ



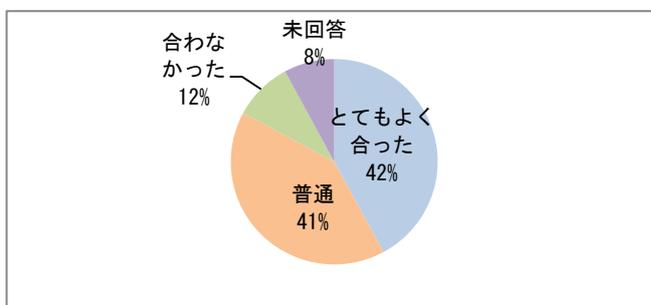
②純米吟醸原酒 酒一筋（純米吟醸・梅錦山川）

×にんにく風味の海老のタルト“アヒーヨ”



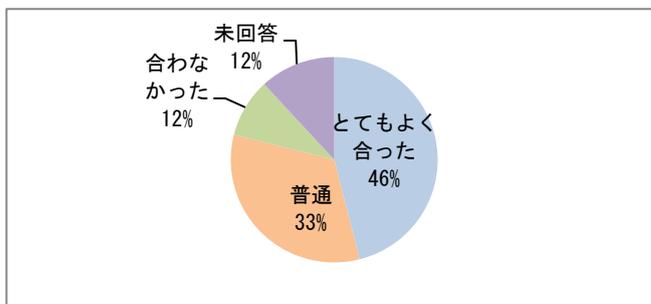
③城川郷 特別純米しずく媛（特別純米・中城本家酒造）

×コカデレカプテ（黒オリーブ、アンチョビ、小玉ねぎ、甘いピーマン、オリーブ）



④伊予賀儀屋 純米吟醸無濾過原酒（純米吟醸・成龍酒造）

×ポロ葱のコンポートとサルピチャーダクリーム



⑤喜多美人秘蔵酒（古酒・後藤酒造）

×サバのマリネ、フレッシュリンゴのピンチョ

