

福井の食文化理解

香港在住きき酒師ら来県

香港在住の日本酒きき酒師や、日本食材を輸入する中国企業の社長ら12人が19日、本県を訪れた。県庁で特産物や食の歴史について説明を受けたほか、酒蔵なども訪問して本県の食文化に理解を深めた。

一行は香港で立ち上がったNPO法人国際きき酒師協会の発足式が東京であったため来日。この機会に福井の食を売り込み、アジアへの販路拡大につなげようと、福井市出身で「きき酒師」資格の認定機関、日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会の理事を務める友田晶子さん

が本県へのツアーを企画した。



友田さんとともに来県した一行は、県庁で県職員から越前がにや甘エビなどの水産物、越前焼や越前漆器といった伝統工芸品、鯖街道など食に関する歴史について説明を受けた。福井梅の梅酒「BE NICHU」を試飲し、参加

福井梅の梅酒を試飲する香港のきき酒師ら—19日、県庁

者からは「甘みを抑えた梅酒は香港では珍しく、人気が出るのではないか」といった声が聞かれた。

酒蔵なども見学し、国際きき酒師協会副会長のヒリー・チャンさんは「福井には、おいしいものがたくさんあって驚いたし、お酒にも感動した。香港で飲食店関係者らに紹介したい」と話していた。

一行は20日まで滞在し、越前焼の体験なども行う。

(水口浩樹)

人事異動

福井銀行

(19日付)

▽県庁支店長(おおい支店長) 木村文彦▽おおい支店長(小浜支店長代理) 永井竜哉▽花月支店学園出張所長(監査グループ監査チーム) 八杉昌治▽本部分(県庁支店長) 清水邦夫(花月支店学園出張所長 伊藤勝秀)