

# 石川県日伊協会会報

The Japan-Italy Society of Ishikawa



第 15 号

2014年3月発行  
発行：石川県日伊協会

金沢市南町2番1号  
北國新聞会館内 〒920-8588  
TEL 076-260-3581  
FAX 076-260-3426  
E-mail jigyo@hokkoku.co.jp



セミナーのトークセッションに聞き入る出席者＝今年2月、北國新聞交流ホール

## 親近感のあるイタリアと さらなる交流の活発化を

石川県日伊協会会長  
福光 松太郎

会員の皆様にはますますご清祥のこととお慶び申し上げます。このたび、石川県日伊協会の第15号会報が出来上がりましたので、お届けいたしました。

当協会は石川県とイタリア・コモ市との繊維産業を中心とした交流をきっかけに、1999（平成11）年4月に各界各層の皆様の熱意と賛同で設立され、文化・芸術・学術・産業など幅広い分野で、個性豊かな活動を展開しております。

今年2月にはセミナー「イタリア×いしかわ Enogastronomia（エノガストロノミア）」を開

催し、講師から日本酒とイタリア料理、イタリアワインと和食の相性の良さが紹介され、日本とイタリアの「距離の近さ」をあらためて感じています。このセミナーの様などを今号に掲載していますので、ぜひご一読ください。

今後とも、石川県とイタリアのさまざまな分野での交流事業や文化事業を通じて、人と人のつながりが一層深まり、会員相互の交流がより活発化することを願っています。皆様のさらなるご協力とご支援をお願い申し上げ、ごあいさついたします。

今年2月、北國新聞交流ホールで開かれた当協会主催のセミナーでは、第1部でトータル飲料コンサルタントの友田晶子氏が石川の郷土料理に合うワインやイタリアンに合う日本酒を紹介し、第2部で日本酒の魅力を語り合うトークセッションを行いました。

**講演 友田晶子氏** | トータル飲料コンサルタント  
ソムリエ

**[PROFILE]**

ともだ・あきこ  
福井県出身。フランスのアンジェ大学、エクサン・プロヴァンス大学でワイン醸造を学ぶ。1989年に帰国し、当時まだ珍しい女性ソムリエ&ワイン・コーディネーターとして独立。2001年にはフランスチーズ鑑評騎士に叙任される。ふくいブランド大使。



# イタリア×いしかわ Enogastronomia

エノガストロノミア

## 第三の味わい作る イタリアの美食感覚

「エノガストロノミア」とは、「料理とワインを美味しく味わう術」という意味で、イタリアで店の看板にこの文字が入っていれば、そこは総菜とワインの店です。「エノ」は古代ギリシャ語のワイン、「ガストロ」は直訳すると胃、転じて食べる、美食という意味で、「ノミア」は方法と訳します。

イタリア料理をあえて一言で表現すると、「勢い」という言葉が最もしっくりくるでしょう。旬の食材を一気に調理し、余計な飾り付けや味付けをしないシンプルな料理で、母の愛情が詰まった家庭の味と言えます。また、地方色豊かで、北部なら肉や乳製品、南部ならオリーブやトマトの料理が多く、さらに南へ行くとアフリカや中東の影響が見られます。

こうしたイタリア料理とワインの組み合わせを楽しむエノガストロノミアは、二つの大きな考えから成り立っています。一つは「ハーモニー」です。これは料理とワインの味や香りをそろえることです。口に入るものの味や香り、食感、余韻がそろっていると、人間は味覚生理的に美味しいと感じるようになっています。

もう一つは「マリアージュ」です。これは、和食文化にはない感覚で、「第三の味わい」と意識してい

イタリアの料理文化を紹介する友田氏＝今年2月、北國新聞交流ホール



ます。例えば、脂と塩気たっぷりのフォアグラのテリーヌと蜂蜜のように甘い貴腐ワインの組み合わせです。

反対の味を組み合わせることで、第三の味わいを生み出すのです。日本で強いて挙げるなら、スイカに塩、汁粉に塩昆布が近い組み合わせとと言えるでしょう。

## ワインと日本酒は 日伊の料理どちらにも

エノガストロノミアにのっとり、映画『武士の献立』に登場した石川の郷土料理に合うイタリアワインを選んでみました。例えば、治部煮にはドルチェットがお勧めです。ドルチェは「甘い」を意味し、さまざまな旨みが一体となった治部煮と、少し渋みを含んだドルチェットの甘味は互いの味を引き立てます。いしる料理には、ヴェルナッチャ・ディ・オリストアーノが合うでしょう。このワインは、独特の風味がある白で、シェリーや紹興酒にも似た発酵したような香りが特徴です。

また、イタリア料理と日本酒にも相性の良い組み合わせがいくつもあります。まず試してほしいのが、ゴルゴンゾーラチーズと甘く濃醇な味わいの貴醸酒のマリアージュです。トマトを使った料理には酸味のある大吟醸、バジルを使っていれば生酒、チーズやクリームの料理なら山廃や生酛がお勧めです。

イタリアには、「その土地の料理には、その土地のワイン」という言葉があります。しかし、旬の食材を生かす伝統に基づいた技術と精神があるという点で、イタリアと石川の料理は共通しています。「イタリア×いしかわ」のエノガストロノミアは、日本の食の懐を広げるだけでなく、両国の交流をさらに深めるものなると思います。

## トークセッション

パネリスト

- 友田晶子氏
- 福光太一郎氏 | 福光屋専務
- 雅珠香氏 | 日本フードアナリスト協会認定  
1級コーディネーター
- 倉林里美氏 | 旅行雑誌  
CREA Traveller 編集長



それぞれの立場から日本酒への思いを語ったトークセッション

## 江戸時代の酒を現代に

福光 ● レストランなどでお酒を選ぶ基準がなかったの、先ほどの講演はたいへん勉強になりました。

雅珠香 ● 私も年600件ほど一人で食べ歩くのですが、お酒選びを意識したことはなかったので勉強になりました。和食には日本酒、欧風料理にはワインという固定観念がありましたが、次からは紹介いただいた組み合わせを試してみたいと思います。

福光 ● 講演でも少し触れた『武士の献立』ですけど、皆さんはご覧になりましたか。

倉林 ● はい。料理の香りが漂ってくるような映画でした。見終わった後、舟木家について調べると、国会図書館のホームページに彼らのレシピ本『料理無言抄』がデジタルアーカイブされていたので、こちらも読んでみました。

友田 ● 私も映画を見ましたが、そこまで調べなかったの、今、ちょっと反省しています。

雅珠香 ● 私も見ました。福光屋さんは映画公開に合わせて、藩政期のお酒を再現したんですね。

福光 ● 映画の先行上映に合わせて、「武士の一献」というお酒を発売しました。江戸時代とまったく同じ製法で作るお酒です。今日、会場で試飲した感想を教えてください。

倉林 ● ほんのりした甘みがあって、日本酒初心者には飲みやすいと思います。名前は武士ですが、女子会にもピッタリだと思います。

友田 ● アルコールが強くないのにこくがあって、イタリア料理にも合いそうです。きれいな味だし、夏にロックでいただくのもいいと思います。個人的には、日本酒は爛が好みなので、それでいただきたいですね。

雅珠香 ● パッケージが洗練されていて、女子向けの手土産によさそうですね。名前も最近女性

うが強いので、むしろ合っているのではないのでしょうか。

## 美容面でメリットあり

福光 ● 造り酒屋としては、女性、特に若い方にもっと日本酒を飲んでほしいのですが、実際、日本酒にどんな印象をお持ちでしょうか。

倉林 ● 『CREA』の読者を対象に何度かリサーチしましたが、若い女性の大半が、日本酒に「おじさん用」「接待用」というイメージを持っていました。ただし、飲んでもらうと好評なんですね。きっかけが重要だと思います。

友田 ● 美容や健康面から訴求してはどうでしょうか。私は銀座でワインバーを開いていて、クラブのママさんたちとお付き合いがあるのですが、日本酒派のママさんは肌がとってもきれいです。

福光 ● 日本酒はアミノ酸を豊富に含むので、肌によいのは間違いありません。

雅珠香 ● 酒かすもお勧めですよ。夜に食べると次の朝、肌の潤いが違います。それから、私も最初は日本酒にいい印象がありませんでしたが、飲むとおいしいので、きき酒師の資格まで取りました。女子の皆さんには変な先入観にとらわれず、日本酒を味わってほしいですね。



「武士の一献」を試飲する来場者