

〈特集〉

イタリア料理

明日を担う期待の店

群を抜くパスタランチ

被災地仙台でフィナーレ

第29回イタリア料理講習会

汐留イタリア街・ナポリピッツアフェスタ

注目店の人気メニュー

ステーキハウスギューギューMASA

オージー・ビーフを一枚看板にステーキ専門店に一石を投じる





友田晶子の
気になる

日本酒

日本のカタルーニヤ

「愛媛」の日本酒を現地スペインにPR!



石鎚酒造 「真精 大吟醸 無濾過 生原酒」



梅錦山川 「純米吟醸原酒 酒一筋」



成龍酒造 「伊予賀儀屋 純米吟醸 無濾過生原酒」

愛媛の日本酒がスペインに売り込み攻勢をかけている。なんでも、日本の地中海（！）でもある瀬戸内海に面した愛媛の食文化は、魚介類や柑橘系果物をたくさん使うという点、本場地中海に面したスペイン、カタルーニヤ地方の食文化と類似している……と。とすれば、カタルーニヤでも愛媛の日本酒を飲んでもらえるのではないかと……。この奇想天外、だけどなんだかワクワクするようなアイディアを生み出したのは、食のプロデュースを行う彩食絢美代表で、日本酒スタイリストでもある手島麻記子氏。今秋、カタルーニヤ

地方の都市バルセロナの飲食店で、試飲会やセミナーを開催するという。氏のコーディネートで、愛媛酒造組合とセルバンテス文化センター東京が共催する「愛媛の日本酒とカタルーニヤ料理を楽しむ会」に参加した。見るからに明るいラテン系のカタルーニヤ人シェフによる、石鎚酒造「真精 大吟醸」×「根菜のカウダ」、梅錦山川「純米吟醸原酒」×「ニンク風味のエピタルト」、アヒーヨ、成龍酒造「伊予賀儀屋 純米吟醸無濾過生原酒」×「ポロネギのサルビチャーダクリーム」などの組み合わせを体験した。全体に濃厚でポ

ディのある日本酒が多いのはシェフのお好みだろうか。フレッシュリಂಗゴに古酒を合わせる感覚は、これまたスペイン人ならでは……。などと考えながらの面白い相性体験であった。さて、バルセロナつ子にこの味がウケるといいのだが……。スペインでの販路拡大事業は、もちろん、国内でのPRにもつながる。ますます人気のスペイン・バル料理と日本酒を合わせるなど、日本でもウケそうな感じがする。小魚のフリットに「梅錦 吟醸美酒カップ」とか、ハモンセラノに「石鎚 特別純米 ひやおろし」など結構楽しそ

うだよなあ。スペインと首都圏を視野に入れたこの事業、愛媛県酒造組合で総予算1860万円、中小企業庁の「2011年度JAPANブランド育成支援事業」に認定され、1050万円の補助を受けているとか。そりゃ、スペイン現地に乗り込んで、しっかりとがんばってもらわねばいけないわな。バルセロナでカバがわりに冷えた大吟醸など飲めば、あのぎざぎざのモンセラット山が、石鎚山に見えてくる……。かな。