

特集 脱都心 イタリア料理



安川哲二の今月の一品 乃木坂神谷の十二ヶ月



友田晶子の
気になる

日本酒

シャンパン愛好国ロシアでウケる！
スパークリング清酒
「MIZUBASHO PURE」

MIZUBASHO PURE
730ml、4860円（税込）
永井酒造
Tel 0278-52-2311



モスクワに行ってきた。森嘉朗元首相がメインフォーラムを行う「第2回日本ロシアフォーラム2014」（毎日新聞社ロシア新聞社共催）の「食と農業 パネルディスカッション」に参加し、日本酒PRのスピーチと日本酒セミナーを開催してきた。

ロシアのイメージと言えば寒く暗く重い霧閉気で、食料が乏しく、商店の前は行列で、市民はウォッカをあまり不満顔……といったものだったが、なんのなんの、9月のモスクワは温かいそよ風が吹き、治安もよく、街は携帯片手に運転する高級車で渋滞し、パリかと思うほどの高級ブティックが軒を連ね、スーパーには季節の野菜や新鮮な魚介や肉が溢

れんばかりに並び、1000店あるという和食店では一本2万ルーブル（6万円程度）の日本酒が売れていた。モスクワ大学卒業の通訳さんに「ペレストロイカから30年が経ちましたからね」と言われ、無知を恥じた。

日本酒セミナーは、ロシア新聞社の協力で飲食業界関係者およそ20名が参加。日本酒の基礎知識とともに数種のテイステイングをした。

試飲で注目だったのはスパークリング清酒。日本酒はまだ熱燗で飲むものという認識が強く、やっと大吟醸などが知られ始めたばかり。きめ細かい泡と洗練されたドライな味わいの発泡日本酒が存在することになり驚いた様子だ。

今回紹介したのは、群馬、永井酒造の「MIZUBASHO PURE」。瓶内二次発酵でアルコール13%。重要な特徴は濁りがないことで、スタイリングも含め限りなくシャンパーニュに近い。現在の発泡清酒のほとんどはにがり酒の延長が多く、透明なものはいまだ数が少ない。「滓はどうとるのか？」「泡の気圧は？」「酸度は？」などプロならではの質問が相次いだ。ロシアは実はシャンパン大国。歴代のロシア皇帝はシャンパンの特上顧客だった。シャンパンスペックのスパークリング日本酒が注目されるという狙いは当たった。

た。さらに、ロシアの酒席おつまみ料理「ザクースカ」には淡麗な酒、「ボルシチ」などのスープ料理にはコクのタイプなど、ロシア料理と日本酒の相性の良さを提案すると会場は盛り上がった。参加者には「日本酒ナビゲーター」の資格を取得してもらい、日本酒のPRを託した。

パネルディスカッションで一緒にしたキックマン・トレディング・ヨーロッパ社長の「欧州市場では苦戦し時間がかかったが、早く取りかかったことで今の成功がある」という言葉通り、和食とともに日本酒にも目覚め始めた新資本主義国ロシア、いち早く日本酒販売に取りかかったものが勝利を手にするだろう。