

SPECIAL ISSUE CURRY

スパイスカフェ
タンドールバル カマルプール
Curry 草枕
もうやんカレー 利瓶具





友田晶子の
気になる

日本酒

フランスで日本酒セミナー
グラタンに四段仕込み、
イチゴに大吟醸がウケた！



白鴻 四段仕込み
純米酒 赤ラベル
720ml 1300円
1800ml 2500円 (税別)

盛川酒造
Tel.0823-84-2002

フランスワインの本場ブルゴーニュで「日本酒セミナー」を開催してきた場所は、デジョン、ドール、リヨンの3か所を3日間でまわった。

渡仏の目的は女性のワインプロフェッショナルが審査する世界ワインコンクール「フェミナリーズ」の審査をするため第10回を迎える今年、日本広報大使に任命され、日本人女性審査員を引き連れ、審査を行ってきた。はい、こちらはワイン。

しかし、午前午後のワイン審査の間には広島県産日本酒と生ガキの試飲試食があり、広島のお蔵元様が多大な協賛をされた。もちろん試飲のお手伝いもさせていただいたし、3か所の日本酒セミナーへの協賛も頂戴し

た。結果、この4日間で約500名のフランス人に日本酒を飲んでいただいたことになる。

友田式の日本酒紹介は、1、香りの華やかなタイプ（吟醸系）、2、軽快で癖がないタイプ（生酒や本醸造系）、3、米の旨味があるコクのタイプ（生酛や山廃の純米酒系）、4、個性派の熟成酒（古酒系）という、明確に香味の違う4つのタイプを説明しながらテイस्टイングをし、それに合う料理やおつまみを合わせていただくスタイル。

吟醸とか本醸造とか純米など特定名称はフランス人には難しすぎる。それよりも聞かれるのは、どんな香りと味なのか、どういう順番で飲んだらいいのか、この酒に合う料理はなにかで

ある。また、和食だけでなくフレンチ（や現地の食）と合わせて楽しめる提案もする。でないと永遠に日本酒はフランスや海外では広がらない。

今回は、「人気」純米大吟醸（人気酒造 福島）に「フロマーシュ・プランとイチゴのコンフィチュール」、「酔鯨 特別純米」（酔鯨酒造 高知）に「季節の野菜とトマトのタルティーヌ」、「白鴻 純米酒70 四段仕込 赤ラベル」（盛川酒造 広島県）と「鶏とマカロニのグラタン」、「華鳩 貴醸酒 8年貯蔵」（榎酒造 広島県）に「ガトー・オ・シヨコ」を合わせた。「白鴻」はうるち米の甘酒を加える手法で旨味と甘味のある味わいに仕上げた酒。グラタンのクリーミーさにぴったりだ。

さらにイチゴやチョコレートに日本酒という組み合わせ、フランス人は驚き

ましたねえ。また、はじめて日本酒の味の違いが分かった、あまりのおいしさにびっくりと言われて、フランスまで来てよかったと涙が出ました。これぞお酒の民間外交。

行政や公的団体が助成金を使っている日本酒の海外PRイベントはいい結果が得られず打ち上げ花火に終わることがままあると聞くし、実際フランスでもうまく売れに結び付いていないと今回耳にした。

日本文化に興味を持つ一般愛好家へのPRも大切だが、酒類サービスのプロ向けに日本酒の提供方法を啓蒙することが必要だと感じる。今回のようにワインのプロなら理解も早く、サービス手法や料理との組み合わせなど柔軟に取り入れてもらえると今までも増して実感した次第。