

パンと良く合う和酒を体感

講師は 友田晶子氏

日本パンコーディネーター協会

日本パンコーディネーター協会（稲垣智子理事）は9月26日、東京都世田谷区のファーマーズマーケット玉川2F「ゆつくりとカフェ」で、「パンと和酒のマリアージュを楽しむ」セミナーを開催、約30名が参加した。

今回のセミナーは、夏、

初秋、秋の3回シリーズの2回目として開催したもので、今回は、パンと和酒を組み合わせることで、新しい味わいが生まれることを探る試みを行った。



講師の友田晶子氏

講師は、日本酒き酒師、ワインコーディネーター、パンコーディネーターで(株)アシユールインターナショナル代表取締役の友田晶子氏。

セミナーでは、まず友田氏から、日本酒、焼酎に関する基礎知識の講演が行われ、その後、友田氏が選別した日本酒4種（司牡丹原酒、船中八策、かまわぬ、人気一）と、焼酎4種（時代蔵八、ラ・トマト、兼八さつま白波）に、相性が良いと思われるパン数種類と

相性の悪そうなパン1種類が各テーブルに配られ、友田氏の指導の下、参加者は和酒の試飲と共にパンとのマリアージュを楽しんだ。

今、フランスでも、フロラルな香りの日本酒を、ワインの代わりにパンと一緒に楽しむという人も増えているようだが、今回のセミナーでも、例えば、純米大吟醸には、ブルーチーズを入れたバゲット等が良く合うとか、槽搾り大吟醸酒には苺やメロンと共通するようなフレーバーがして、

苺のジャムパンに相性がぴったり等の意見が聞かれた。

また、アンパンは、同じ酒種が入っているからか、基本的にどんな日本酒にも合うが、特に高知の「かまわぬ」は骨太でコクのある酒なので、桜の塩漬けが載ったアンパンに特に相性が良い。パンバニッケルなどのライ麦パンや白カビの入ったパンは、「人気一」等の古酒と合わせる」と美味しいが、

「日本パンコーディネーター協会」
同協会は「パンを通じた生涯学習の普及推進」を活動の大きな目標に掲げ、食の世界でのプロフェッショナルを育成・輩出することを目的としている。
理念は、「パンを通じて、人生を豊かにすること。パンを通じて、社会を豊かにすること」で、これらを達成するために、次のような活動を行っている。

①パンコーディネーター認定講座の運営②パンコーディネーターの活動支援③講演会やイベント等によるパンを広める啓蒙活動④研究活動及び関連する書籍刊行。
パンコーディネーターは、文部科学省許可財団法人日本余暇文化振興会が監修・認定する資格で、第13期を終了して、118名の取得者を輩出している。
〈問合せ〉

日本パンコーディネーター協会事務局/担当細谷

TEL 5410001 東京都世田谷区池尻2-4-5、電話 03(6913)8555、FAX 03(6913)8554 (平日9時~17時)



パンと日本酒及び焼酎のマリアージュを探る受講者たち