

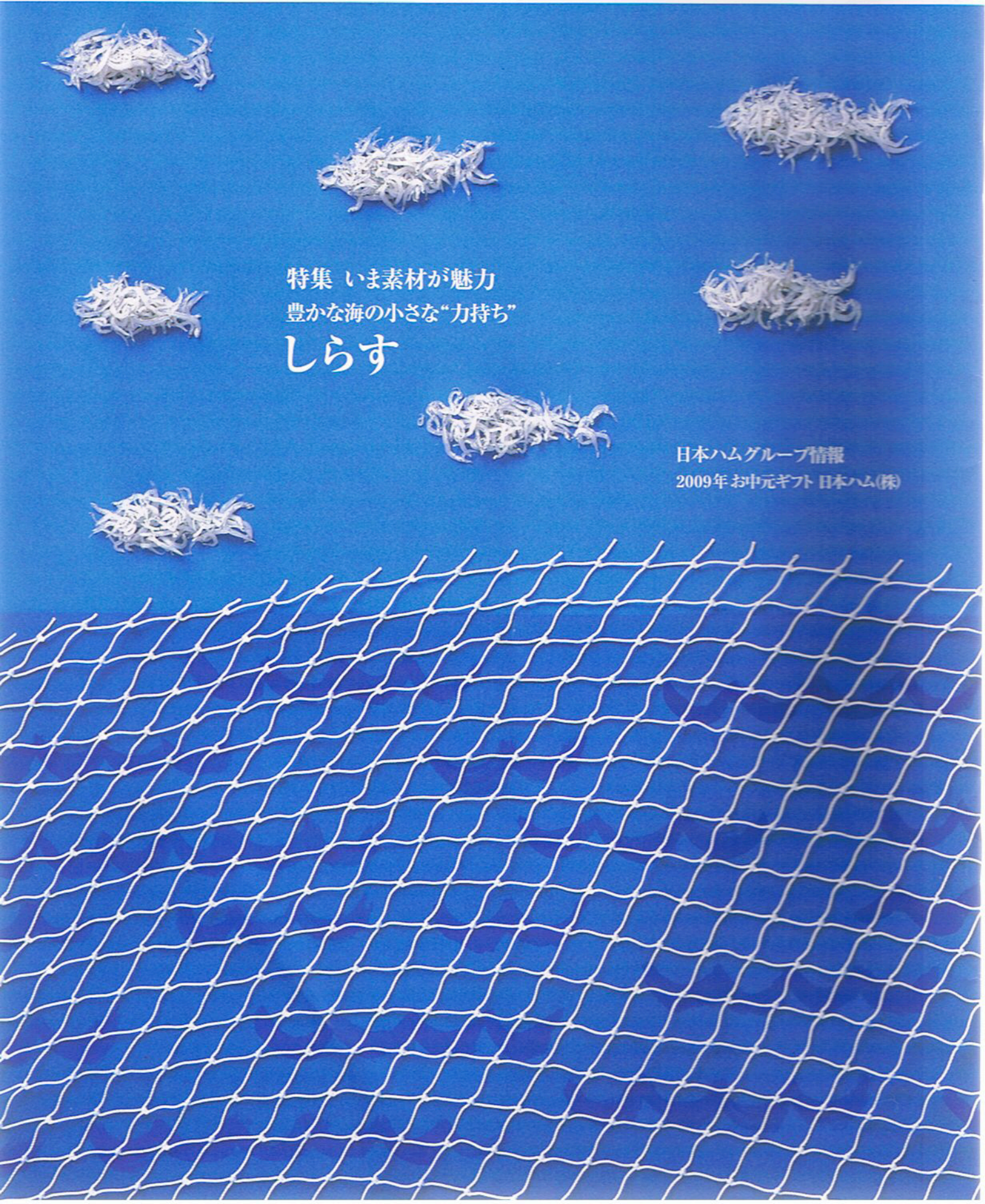
ROTARY

日本ハムグループ広報誌 [ロータリー] 6月号 June 2009

NH

Nippon Ham Group

人種く、食の未来



特集 いま素材が魅力
豊かな海の小さな“力持ち”
しらす

日本ハムグループ情報
2009年お中元ギフト 日本ハム(株)



イラストレーション／漆原冬児

パンと日本酒のいい関係

ワインコーディネーター 友田晶子

早速協会と相談し、日本酒とパンの相性体験セミナーを開催した。結果、驚くことにすこぶる相性のいい組み合わせを発見できた。

たとえば、華やかでフルーティーな「吟醸」や「大吟醸」には、甘酸っぱい莓ジャムパン。意外ですか？ ジャムパンが、吟醸系のお酒がもっている熟した苺のようなフレーヴァーを心地よく広げてくれて、びつくりするくらい楽しい組み合わせになる。これからの季節におすすりである。

爽快感が身上的「生酒」には、バジルとオリーブオイル風味のフォッカッチャ。ハーブの香りと塩味がお酒の甘みを引き出してくれる。

落ち着いた旨みで飲み飽きしない「純米酒」には、なんとあんぱん！ クリームチーズやバターとあんこが一緒に入ったタイプなどはもって合う。いや、本当。純米酒のコクと香ばしさがぐぐつと引き立つから驚きだ。

実は日本酒、甘いものとは結構相性がいい。ほら、お正月のお節を思い出していただきたい。栗きんとんや黒豆など、甘く味付けされたものと日本酒って、案外美味しいでしょ。あれと同じ。それに、穀物の豊かな風味を持つパンとなれば、日本酒に合わないわけがないのだ。

最近海外では、ますます日本酒人気が高まっている。『ジャパニーズフードとSAKE』という組み合わせがファッションにもなっているらしいが、外国人にとって身近なパンを基としてさまざまにアレンジしたおつまみを提供すれば、もって日本酒の楽しみ方が増えると思う。

国内の日本酒消費が低迷し、みるみるお蔵が潰れていく様子を見てみると、この新しい発想が、なんとか実を結ばないものかと及ばずながら考える。

あまりにも身近で目を向けることがなくなった伝統の国酒は、実にフレキシブルな魅力を持っている、世界に誇れる文化の代表選手なんだけれどな……。

ともだ・あきこ／酒処・福井県生まれ。日本酒、焼酎、チーズ、テーブルマナーにも通じ、セミナー講師、輸入業者・酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に「女とお酒のいい関係」(小学館文庫)、「いつのまにやらワインが職業」(新潮社)などがある。「ALL ABOUT日本酒・焼酎サイト」(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)にてガイドを担当。<http://www.akikotomoda.com/>

News! 世界初のバイリンガル(日本語と英語の併記による)日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(出版元:株式会社JPA)が国内外好評発売中。

日

本酒に合うパンがあると書くのと驚かれるだろうか。いや、あるんですよ。それも特殊なものではなく普通のパンで。

一昨年、「日本パンコーディネーター協会」が認定する「パンコーディネーター」という資格を取得した。パンの

ソムリエともいえるこの資格は、ワインの仕事の基本とする私にとつては、必須といえるもの。なにせ、ワインとパンとチーズは、切っても切り離せない関係だからね。

ワインと合うパンなら、日本酒に合わせることも可能ではないかと思いつく。