



和食料理とジェノベーゼの(スタ) (写真はすべて筆者撮影)

じめての「本物の日本酒」に対してイタリア人たちは、その味わいの多様性に驚き、どんな料理に合わせるというのか、日本人はどんな時に日本酒を飲むのか、など、様々な観点からの質問を投げかけてきた。驚かされたのは、「このチーズに合う日本酒はどれか?」

「アペリティーボ(食前酒)には、どのお酒がおすすめか?」など、こちらがイタリアの食文化やライフスタイルについて知っていないと、答えられないような質問だった。

「僕のマンマが作る、レンズ豆のスープには、どの日本酒がいいかな?」

「ジェノベーゼの Pasta に合う日本酒は?」など、質問はどれも、自分たちの食文化を軸にしたものであり、



純米酒とチーズ

自分たちの食卓をより豊かにするものであるかどうか、外国の食文化を受け入れる際のひとつの基準になっていることを強く感じた。

日本酒とイタリア料理のベアリング

このことがきっかけで、日本酒×イタリア料理という日本酒の新しい楽しみ方を実践、提案する「日本酒と楽しむイタリアンの会」を、日本国内で二〇一〇年に発足した。現在までに二十三回にわたり、様々な日本酒とイタリア料理とのベアリング(食べ合わせ)の会を、酒蔵、シェフ、ソムリエの協力のもとに開催し、食に關心の深い仲間やジャーナリストたちと共に、探究を続けている。

この日本酒と和食以外のベアリングについては、日本酒造組合中央会と日本酒造総合研究所の共同研究としても研究が進められていて、一昨年のミラノ万博開催年の春に、途中経過が発表された。その結果から、二種類のチーズ……パルミジャーノ・レッザジャーノとカマンベール……を日本酒とワインでベアリングした際に、口のなかに残るチーズのうま味成分は、ワインよりも、日本酒とチーズをベアリングさせた時の方が多いことが明らかになった。食べ合わせる食材の風味を生かし、引き立てる日本酒の得意とする一面が、科学的にも立証されたのである。

日本酒でアペリティーボ

ミラノ万博では、日本酒のイタリアローカライズをテーマに、現地食材と日本酒のベアリング提案を中心とした、「ミラノの食文化を学ぶ」を、市内中心部のサテライト会場で開催した。

一週間の会期中、中庭に開設した日本酒パルでは、夕方七時を過ぎた頃から人が集まりはじめ、日本酒一杯と生ハムやチーズ、サーモンのサラダな

II 異文化に適応する日本酒

[2] イタリア人と日本酒を酌み交わすとき

PROFILE

株式会社 彩食純美
代表取締役社長
食文化研究家 / 日本語スタイル
テーブルコーディネーター

手島 麻記子
(てしままこと)

日本語、ワインにも精通。六次産業化や食文化の国際化の推進も行う。近年は「日本酒のある豊かな暮らし」をテーマに、イタリアンとのベアリングなど新たな日本酒の楽しみ方を国内外で広く発信している。

著書 ●『Oaku でスイーツ』(72ページの物語) 85

寿司と天麩羅以外の旨いもの

イタリアスローフード協会のカルロ・ペトリーニ会長に出会ったのは、今から十七年前の昔。ユーロ貨幣が流通する前の、リラの時代のイタリアである。インタビュールに行つたはずの私は、「日本人は、取材にばかり来て、自国の食文化について何も世界に語っていない。寿司と天麩羅以外にも、日本には旨いものがあるのでは?」といきなり問われた。

予期せぬ質問に不意を突かれながらも、「もちろんです! 日本には、味噌、醤油、日本酒に代表される、世界に誇る優れた発酵食品があります。」と、私は精一杯の返答を返してみせた。な

らば、持ってきてください。ここスローフード発祥の地、北イタリアのプラーの街に。」カルロ・ペトリーニ会長は、私の返事も待たず、まるで十年先の友人に向けるような柔らかな笑顔を向けながら、「それでは来年の秋、ここプラーの街で開催されるチーズ祭りには、ブースを用意して待っています。」とするりと約束をしたのだった。

マンマの料理が
一番の因での、日本酒デビュー

それ以来、北イタリア・ピエモンテ州の小さな街プラーをスタートに、トリノ、ミラノ、フィレンツェなどの都市で日本語文化発信イベントを重ねてきた。イタリアは、パスタの国であると

同時に、ヨーロッパ最大の米の生産国でもある。ワインの銘産地は、南北に長い国内全土に広がり、豊かな農産品に恵まれている。その上、子ども頃からマンマの料理で胃袋と舌を鍛えられ、満たされているため、外国の食文化の受け入れに、かなり保守的な国である。

カルロ・ペトリーニ会長との約束によって、プラーのチーズ祭り(二〇一一年)、トリノのサローネ・テル・グスト(二〇一〇年)で、日本酒を紹介したころのイタリアでは、日本酒といえれば、中華料理レストランで最後に出される廉価な中国酒を、持てないくらい熱さで嫌われたものだった。

そんな状況のなかで紹介された、は

*1: ピエモンテ州とトリノ、スローフード協会により開催される2年に1度の食の祭典



フィレンツェのブツカカフェにて、日本酒とイタリア料理を味わう。



ブツカカフェにて、「楽しむ、楽しむ」

ツエのエノテカオーナーから、日本酒を取り扱いたいとの話があり、イタリアのなかでも特に、白国の伝統を重んじる古都フィレンツェで日本酒イベントを開催することになった。会場は、十三世紀から続くフィレンツェ名門貴族のファミリが経営する、街中のブツカカフェ&パールド。大学教授や建築家、デザイナーなどのクリエイ

この四月、イタリアのヴェローナで開催される、イタリア最大の国際ワイン&スピリッツの見本市「ワインタリー」に日本酒部門がはじめて設立される。今年で五十一回目を迎える伝統あるこの見本市に、日本酒部門が設立

と、自国の食文化を何よりも大切にす
る彼らの意識にも、世代交代やグロー
バル化による大きな変化が感じられ
た。
「僕たちはこの十年ですごく変わっ
た。認めたくはないけれど、マンマの
料理以外にも、美味しいものが色々あ
るといふことは知っているし、それ
を試すことも悪くない、と思ってい
るよ。」と、辛口の純米酒を飲みなが
ら、サラミをつまんで美味しそうに楽
しんでいる三〇代後半の男性が話して
くれた。「梅しいけれど、サーモンに
は、白ワインより断然日本酒の方がい
いね。生臭みを含く感じさせず、サー
モンの味を深く深めてくれる。」と言
いながら、フルーティーな吟醸酒を飲
んでいたのは、ミラノ市内でパーテン
ダーとして働く四〇代の男性だ。
「真夏のアペリティーボに、このお
さびを使った日本酒カクテルはいいわ
ね。すごくすっきりして、お寿司をよ
く食べに行くから、わざわざよく知っ
ているわ。」(三〇代女性)純米酒を
ベースに、フレッシュのピーチジュ
ース、本わさびをアクセントに使った日

と同時に、そうした世界各国での日
本酒ローカライズの過程には、国内の
伝統文化、伝統産業としての日本酒の
未来を創っていく上での、大きなヒン
トがたくさん隠されている。
伝統と革新、この言い尽くされた言
葉の意味を、日本酒を飲み交しながら
語り合う相手に、イタリア人ほど適し
た外国人を他に、私は知らない。

されるということば、きわめて画期的
な出来事である。食文化に対して保守
的な国イタリアが、日本酒の何に熱心
をもち、認め、受け入れはじめるよう
しているのか。私たち日本人は、身近
な日本酒の価値を、もう一度外からの
視点で見つめ直すことが必要だ。イタ
リアをはじめ、世界各国の食卓に、日
本酒は何をもたらすことができるのか。
その国の食文化に、どんな貢献が
できるのか。
時間はかかるかもしれないが、その
ことを見極め、伝えていくことは、ワ
イン、ビール、ウイスキーと並んで
日本酒が世界の酒として、認められ
普及していくために、とても重要なこ
とであると思う。



差別の日本酒(パル(ミラノ))

夕食前のひと時、街中のパルやレ
ストラン、家のテラスなどで、一杯の
お酒と軽いつまみで、一時間から時に
は二時間にもおよぶ、友人や家族た
ちとのおしゃべりを楽しむ、アペリ
ティーボの時間。この時間は、日々を
楽しく、愛する人たちとの時間を大切
にしながら、人生を謳歌するイタリア
的ライフスタイルに欠かせないひと時
だ。
会場に訪れたイタリア人たちと話す

本酒カクテル(サビーニ)は、アペリ
ティーボのシーンにおける、話題の飲
み物として人気だった。
イタリアへの日本酒輸出量
ジェトロの調査によると、現在ミラ
ノの日本食レストランは、二百五十九
店舗に及び(二〇一三年二月現在)、
ニューヨークやパリ、ロンドンに比べ
たら少ない数だが、まさに十年ひと昔
の様変わりである。けれど、日本から
イタリアへの日本酒輸出量は、まだほ
んのわずが、日本酒の海外輸出量全体
の、たったの一・四%(二〇一七年財
務省貿易統計より)である。日本酒を
飲んだことがないというイタリア人
は、ここ数年で大幅減ったと思うが、
ほとんどのイタリア人にとっては、ま
だまだ遠いアジアの国の、高価な酒で
あることには変わらない。けれどなぜ、
イタリア人の日本酒への関心は、高い
のか。

一杯の酒が伝える、
日本人の精神性
ミラノ生まれのその後、フィレン