

## イベント報告リリース

# 愛媛の日本酒とカタルーニャ料理を楽しむ会

海に面した温暖な気候と、豊かな海産物、種類豊富な柑橘類の産地、という共通の風土をもつ、愛媛県とスペイン・カタルーニャ地方の食文化の出会いを楽しむ会を開催しました。



### 【開催概要】

<開催日時>： 2011年9月8日(木)19時～21時30分

<開催場所>： セルバンテス文化センター東京



### <イベント内容>

- ◆第1部 日本酒セミナー（19:00～19:50） 地下1階オーディトリウムにて  
テーマ：①蔵元 越智浩氏（石鎚酒造・専務）が語る愛媛の日本酒について  
②ジョセップ・バラオナ・ビニョス氏と  
日本酒スタイリスト手島麻記子氏による  
愛媛の日本酒とカタルーニャ料理のマリアージュについて
- ◆第2部 Sake&Pintxos Party（20:00～21:30） 2階ギャラリーにて（立食形式）  
テーマ：愛媛の日本酒とカタルーニャ料理のマリアージュ  
大吟醸から古酒まで、様々なタイプの約10種類の愛媛の日本酒と  
<ピンチョススタイル>のカタルーニャ料理のマリアージュ  
を楽しみました。

<主催> 愛媛県酒造協同組合 <企画・運営> ㈱彩食絢美  
<協力> セルバンテス文化センター東京

## 第1部 前半:セミナー

- ・ 愛媛の日本酒について
- ・ 蔵元が語る愛媛の日本酒について（石鎚酒造 越智 浩様）



愛媛県酒造協同組合  
中城理事長



石鎚酒造  
越智 浩様



セルバンテス文化センター  
ビクトル・ウガルテ館長

### お話の内容など

愛媛県は、四国地方の北西部に位置し、瀬戸内海に面して、気候は穏やで、西日本最高峰を誇る石鎚山(1982m)に源を発する伏流水が醸し出す「愛媛の酒」は、瀬戸内海の味覚に合った「やわらかく旨味のある酒」という評価を受けています。

県下には47社もの酒蔵があり、ほとんどが家族経営の小規模な酒蔵ですが、全国新酒鑑評会で21社が金賞を受賞するなど、全国トップレベルの高い技術力を誇っています。

## 第1部

### 後半：ジョセップシェフと手島麻記子によるトークショー ＜マリアージュとは？＞



ジョセップ・バラオナ・ビニョス氏と  
日本酒スタイリスト手島麻記子によるトークショー  
愛媛の日本酒とカタルーニャ料理のマリアージュについて、  
ジョセップ氏がユーモアたっぷりにお話して下さいました。

手島麻記子氏

日本でのマリアージュといえば、相手を引き立てる、お互いを引き立てる、そんな関係を理想のマリアージュ(結婚)と考えますが……

ジョセップシェフ:

お互いが個性を主張し合うことこそ、ヨーロッパ的マリアージュ。  
お互いがかみ合わない結婚も、いっぱいあります。

きょうの僕の料理、日本酒に合わないのもあるよ、きっと。(笑)

## 第2部 Sake & Pintxos Party

—アートと日本酒とカタルーニャピンチョスを楽しむ贅沢なひと時—



来賓としてスペインをはじめとする各国の大使にご臨席頂きました。

おちょこを片手に熱心に、日本酒とカタルーニャ料理のマリアージュの素晴らしさを語られる、在日スペイン大使の<ミゲル・アンヘル・ナバーロ・ボルテラ閣下>



堀越千明氏の作品が展示されたギャラリーを会場に行われました。

カタルーニャ料理と愛媛の日本酒、そしてスペイン在住の日本人が手がける現代アートを一度に楽しむ事が出来ます。



愛媛県酒造協同組合の方々自らお客様にお酒をサーブして下さいました。

「愛媛の酒」は、瀬戸内海の味覚に合った「やわらかく旨味のある酒」。

地中海に面したカタルーニャ料理は、一体どんなマリアージュをみせてくれたのか・・・

## 日本酒とカタルーニャ料理のマリアージュ

「Best mix！」 \*皆様からのアンケートによる、各マリアージュについての感想を紹介します。  
「とても美味しかった！」



**A**  
真正大吟醸(大吟醸・石鎚酒造)

×  
色々な根菜のミルフィーユ  
アルキベーナオリーブのサラダ

- ・より滑らかになる
- ・お酒がしっかりしている分、さっぱり主張のない料理が美味しかった
- ・ちょっと、日本酒の方が勝ってるかなー。



**B**  
純米吟醸原酒 酒一筋  
(純米吟醸・梅錦山川)

×  
にんにく風味の海老のタルト“アヒーヨ”

- ・日本酒が勝ってる
- ・お酒も料理も味が濃く、甘口の酒の味がよく引き立った
- ・もっと塩味があるとよい。感触も柔らかすぎる。



C

城川郷 特別純米しずく媛  
(純米吟醸・中城本家酒造)

×

コレデレカプレ(黒オリーブ、アンチョビ、小玉ねぎ、甘いピーマン、オリーブ)

- ・すっきりしている
- ・アンチョビの塩分と特別純米のコクが良く合う
- ・お酒がドライなので、違う物の方がいいと思った



D

伊予賀儀屋  
純米吟醸無濾過原酒  
(純米吟醸・成龍酒造)

×

ポロ葱のコンポートと  
サルビチャーダクリーム

- ・お酒だけだとインパクトが薄い感じがしたが、料理と合わせると味がとても引き立った



E

喜多美人秘蔵酒(古酒・後藤酒造)

×

サバのマリネ、フレッシュリンゴのピンチョ

- ・シエリーの味わい
- ・生ハムと合いそう
- ・純米吟醸のような吟醸フレーバーがより合うと思う
- ・international tast
- ・Aのお酒との組み合わせ、是非TRYしてください。

## その他のお酒とお料理

### 《日本酒》

F: 初雪盃40% 純米大吟醸2008(純米大吟醸・協和酒造)

G: 純米しずく媛(純米・桜うづまき酒造)

H: 吟醸道後(吟醸・雪雀酒造)

I: 特別本醸造(本醸造・川亀酒造)

J: レモングラスの休日(リキュール・梅錦山川)

K: 貴醸酒(貴醸酒・成龍酒造)



## 《その他のお料理》

- ・パン、トマト、イベリコ生ハムのピンチョ
- ・ポテトチップ“ロメスコ”・サブレ(セミドライトマト、オリーブ、アンチョビ等)
- ・パネエツ(カタルーニャのアーモンド菓子)
- ・クレマカタラナのシュー



はじめて体験する、日本酒とカタルーニャ料理との  
マリアージュに、参加者の皆さん方同士の会話も  
大いに弾んでいらつしゃるようでした。

弊社が主催する〈日本酒と楽しむイタリアンの会〉で積み重ねた、日本酒とイタリア料理のマリアージュの結果から、和食以外で日本酒に合う料理のキーワードのひとつが〈オリーブオイル〉。ならば、地中海料理とも

日本酒は合うはずでは・・・という仮説のもと、今回実施されたのが、この愛媛の日本酒とカタルーニャ料理を楽しむ会です。

なぜ愛媛の日本酒なのか? というのは、冒頭に記したように、海に面したその温暖な気候や食文化の類似性からです。

日本酒の味わいの地域性というのは、ひとことでは語れない部分もたくさんありますが、私たち外国人が、ボルドーワインは力強く、ブルゴーニュワインはエレガント、と言われてそんなものかと飲み始めたように、新潟の日本酒は淡麗で、愛媛の酒は、やわらかで、みたいなきつくりとしたイメ

ージをがあると、日本酒ビギナーや外国人の人たちにとっては、とってもうれしいはずで

す。47都道府県のそれぞれの味わいについて、どの県でもいいので、ご意見等お寄せ頂けましたら幸いです。お待ちしております。

ご意見・ご感想はこちらまで。→<[sake@saishokukenbi.com](mailto:sake@saishokukenbi.com)>

日本酒スタイ

リスト 手島 麻記子

**このイベントに関するお問い合わせ**

**(株)彩食絢美**

**Email:info@saishokukenbi.com**

**TEL:03-3404-1707**