

報道関係各位

Trend Report

和食と和酒のマリアージュは世界を駆け巡る。

パリとロンドンで開催された、ユネスコ無形文化遺産
「和食;日本人の伝統的な食文化」登録 祝賀事業レポート



門上武司食研究所

Trend Report

和食と和酒のマリアージュは世界を駆け巡る。

パリとロンドンで開催された、ユネスコ無形文化遺産
「和食；日本人の伝統的な食文化」登録 祝賀事業レポート

門上武司食研究所
フードコラムニスト 門上武司

2013年12月、「和食；日本人の伝統的な食文化」（以下、「和食」と省略）がユネスコ無形文化遺産に登録された。これは、我が国の食文化が世界に認知されたと同時に、その食文化を保護し、継承することを世界に約束したことでもある。我々日本人の食生活の根幹を担ってきた食文化の存在を、深耕、進化、深化することにも含まれる。

当然ながら、料理には飲み物が不可欠である。「和食」と「和酒」は、世界からこれまで以上の注目を集め、理解も深まることになるであろう。今回のユネスコ無形文化遺産への「和食」登録のきっかけとなった推進運動を始めたといわれるNPO法人「日本料理アカデミー」理事長 村田吉弘氏（京都「菊乃井」主人）は、「『日本酒』は『和食』と表裏一体の関係で、世界に広まっていくと思う。」と語る。

このたび、NPO法人「日本料理アカデミー」のご一行に同行し、パリとロンドンで開催された、当件に関する祝賀事業に密着。「和食」と「和酒」のマリアージュが、世界の人々を魅了していった様子をレポートしたい。

なお、パリ、ロンドンともに、会場内でサーブする日本酒には、「日本料理アカデミー」協賛社として、これまでもアカデミーの各種活動を支援してきた、宝酒造株式会社「松竹梅白壁蔵」のお酒が採用された。このレポートでは、「松竹梅白壁蔵『霽』スパークリング清酒」、「松竹梅白壁蔵<生酛（きもと）純米>」をはじめ、多彩な味わいの「和酒」と「和食」のマリアージュが生み出した、パリやロンドンの方々の感動や驚きの声も伝えていく。

■フランス祝賀晩餐会について

日時:2014年2月6日(木)20時～
会場:フランス共和国外務省内迎賓館（パリ）
主催:フランス共和国外務大臣
<内容>
●日本料理アカデミー会員18名の料理人による日本料理の提供。
●「松竹梅白壁蔵」から4種類の日本酒をサーブ。

■イギリス祝賀イベントについて

日時:2014年2月10日(月)18時15分～20時30分
会場:在英国日本大使館(ロンドン)ボールルーム
主催:在英国日本大使館
<内容>
●村田吉弘氏(日本料理アカデミー理事長)とヘストン・ブルメンタル氏(「ザ・ファット・ダック」オーナーシェフ)との祝賀対談
●「英国日本料理アカデミー」他による日本料理提供
●「松竹梅白壁蔵」他の日本酒をサーブ

■フランス祝賀晩餐会 レポート

●ローラン・ファビウス外務大臣の主催で、日仏財界関係者 60 名が集合

2014年2月6日19時、フランス外務省公館において、ユネスコ無形文化遺産への「和食」登録をお祝いする、「和食」大晩餐会が催された。主催はフランス ローラン・ファビウス外務大臣。会場には、主催者であるファビウス外務大臣夫妻をはじめ、ゲストとして招かれたシュバイツァー 大統領特別大使（ルノー会長）、カルロス・ゴーン 日産・ルノー社長等、日仏財界関係者 60 名が集合。これら要人をお迎えし、おもてなししたのは、そもそも今回の無形文化遺産登録のきっかけとなる推進運動を始めたNPO法人「日本料理アカデミー」を代表した、「菊乃井」主人 村田吉弘氏、以下京都から参加した18名の名だたる料理人。日仏財界関係者を相手に、懐石料理と日本酒を振る舞った。

そこでサーブされる日本酒には全て、「日本料理アカデミー」協賛社として、これまでもアカデミーの各種活動を支援してきた、宝酒造株式会社「松竹梅白壁蔵」を採用。ウェイティングルームでは発泡性の「松竹梅白壁蔵『霽』スパークリング清酒」が、そして会場内では料理に合わせて、「松竹梅白壁蔵<大吟醸>2013年金賞受賞酒」「松竹梅白壁蔵<生酛(きもと)純米>」「松竹梅白壁蔵『三谷藤夫』<山麩純米>」の3種類の日本酒がサーブされた。



●料理が運ばれるたびに起こる「どよめき」

外務大臣の歓迎の挨拶に始まり、日本側からの挨拶が続き、いよいよ料理の始まりである。突然、照明が消え暗くなったところにフランス人のメートル・ドテル（＝パーティーで給仕などを行う責任者、給仕長の事）が一人ひとり折敷を持って会場内に入る。折敷に置かれた雪洞の灯りがほのかに会場を照らす。そこから料理は始まっている。全員に折敷がサーブされたところで明転となり「八寸」の紹介で、盃に日本酒（「松竹梅白壁蔵<大吟醸>2013年金賞受賞酒」）が注がれる。参加者全員、満足気な表情に盃を空ける。

続いて「煮物椀」、「向付」、「箸休め」、「焼物」、「焚き合わせ」、「強肴」、「ご飯」、「止椀」、「香の物」、「菓子」、「抹茶」という献立である。それぞれの料理を料理人がまず説明し、そ

れに合わせて日本酒が供される。「煮物椀」から「箸休め」までは「松竹梅白壁蔵く生酛（きもと）純米>」、「焼物」から「強肴」までは「松竹梅白壁蔵『三谷藤夫』<山麩純米>」がサーブされた。各料理が運ばれる度にどよめきがおこり、和食に対する興味の深さと理解しようとする意思の現れが伝わってきた。



当日は午前9時半から料理人が厨房に入り、食材の点検、食材の下ごしらえ、そして仕込みへと移る。打ち合わせでは、時系列にどの料理人がどのような動きをするかも含め、綿密な会話が繰り返された。参加者の都合で、開会時間が一時間早まるハプニングもあったようだが、それにも見事な対応で大晩餐会は、大盛況のうちに終了した。



煮物椀

蟹味噌仕立て松葉蟹 玉子豆腐 芹 生姜



炊合せ

海老芋 京菊菜 金時人参 焼椎茸 煮穴子 柚子



焼物

白甘鯛味噌柚庵杉板焼 一盛 金柑蜜煮

●フランスの要人を魅了した「和食」と「和酒」のマリアージュ

60名のうちフランス人は40名。「白ワインを飲みたいという方は誰一人としていませんでしたよ。」というメートル・ドテルの発言が、「和食」と「和酒」とのマリアージュがいかに優れているかを証明していた。また、ウエルカムドリンクとして供された発泡性清酒「松竹梅白壁蔵『滯』スパークリング清酒」を、シャンパーニュグラスで飲む事にも、全く違和感なく、あたかもシャンパーニュを飲むように楽しんでいたとの事。なんとといっても「和食」には「和酒」が寄り添うという事を、口の肥えたフランスの要人の皆さんにも実感して頂けたたようだ。

最後に。翌日2月7日、在仏日本大使館で開催された、無形文化遺産登録祝賀会にて、鈴木庸一フランス大使は「これまでは外国の人達を自国に呼ぶことばかりを考えていた。しかし、これからは『和食』というソフト、『日本酒』というソフトがあり、それが両輪のような働きをして、海外でそれらを楽しんでもらう時期になってきた」と明言された。



■イギリス祝賀イベント レポート

●在英国日本大使館主催。イギリスの政財文化界要人とメディア関係者約170名が集合

一方イギリスでは、2014年2月10日 18時15分から 在英日本大使館 において、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された事を祝う祝賀イベントが、林景一駐英大使主催により開催された。ヨーロッパでのさらなる「日本料理への理解促進」「EUにおける和食の未来」を築いてゆくことをテーマに、英国貴族院議員ジョン・テイラー氏をはじめ、イギリスの政財文化界要人約150名とメディア関係者約20名を迎えた。そこには、雑誌「レストラン」が主催するランキング「サンペレグリノ世界のベストレストラン50」にて、世界一のレストランとして輝いた事もある「ザ・ファット・ダック (The Fat Duck)」のオーナーシェフ、ヘストン・ブルメンタール氏も参加した。



林景一大使の挨拶から始まり、続いてヘストン・ブルメンタール氏と村田吉弘さんとの祝賀対談。そしてレセプションへと移行した。料理を担当するのは、京都から参加した「日本料理アカデミー」合同チーム（村田吉弘氏、栗栖正博氏、下口英樹氏、荒木稔雄氏、林大介氏/菊乃井UK）、そして、英国日本料理アカデミーの日本料理レストラン8店である。なお、このレセプションでサーブされた日本酒は、「松竹梅白壁『霽』スパークリング清酒」、「松竹梅白壁蔵<生酏（きもと）純米>」、「松竹梅白壁蔵<大吟醸>無濾過原酒」ほか。



林大使は、世界で好きな食べ物というアンケートに80%が「日本食」と答えたという結果、過去3年間で和食レストランが50%増えていることも伝え、今後いかに和食が世界から瞩目されているかを熱弁した。イギリスでも日本食レストランが急速に増え、ロンドンがその食文化の中心となったと報告。最後に2014年を和食イヤーと名付け、和食の普及、理解発展を宣言した。



●村田吉弘氏とヘストン・ブルメンタール氏との対談でも「日本酒」の魅力と可能性に言及

その後、村田吉弘氏（京都「菊乃井」主人）との対談において、ヘストン・ブルメンタール氏（「ザ・ファット・ダック」オーナーシェフ）は、「日本と西洋に相互理解が深まることで、もっともっと双方の料理が発展することは確実。また、今回の和食の『無形文化遺産登録』により、和食は今後ヨーロッパでも発展する事は間違いなく、理解も進んでゆくであろう。また『和酒』の存在は、ますます身近なものとなるはずだ。『和食』と『和酒』がもたらす相乗効果にも期待したい。」と語った。

またこれを受け、「菊乃井」主人 村田吉弘氏も「和食はうま味を中心に構成された料理。そして日本酒にもうま味成分が含まれるので、相性がいいのは当然。さらに言えば、酒は米と水からできている。米と水を炊けばご飯になり、酵母をくわえると酒になる。合わない訳がない。今現在も、世界にむけて『和食』はどんどん広がりを見せている。これと一緒に『日本酒』の世界的な発展にも期待できると思う」と語った。



●イギリスの方々に魅了した、マリアージュの数々

またレセプション会場内では、各日本料理店が提供した料理に、170人の参列者は舌鼓を打ちながら、日本酒とのマリアージュを心より楽しんでいただいていたようだ。屋台で供される手毬寿司、白身魚昆布締めとキングクラブ味噌パウダー、うなぎとイカ墨パン等を食しながら、日本酒を片手に盛り上がりを見せるとともに、改めて「和食」だけでなく、「和酒」に対する興味の深さと注目振りを感じていた。参列者の方々から聞いた、「和食」と「和酒」のマリアージュに関する発言は以下の通り。



○チャリティ団体マネージャー

「松竹梅白壁『霽』スパークリング清酒」の甘さがすっきりした味を引き立てる。さわやかな味だから料理と料理の間に舌で全体に広がりを感じる。食事と一緒にでも、単独で飲んでもおいしい。

○プロダクトデザイナー

この「松竹梅白壁蔵<生酏（きもと）純米>」は、甘い天然水のようなピュアな味がする。控えめで繊細だけど満足感に満たされる。和食はお酒と一緒に頂く事でとても気持ちが満たされハッピーになる。

○ミュージックプロデューサー

「松竹梅白壁蔵<大吟醸>無濾過原酒」を飲みとても気に入っている。口の中で風味がだんだん大きく広がっていく後味がとても強い。一口一口楽しんでいる。辛口で食べている寿司ととっても相性がいい。



○投資家

「松竹梅白壁『霽』スパークリング清酒」がおいしい。全身に行き渡る。こんな味わいは他ではない。和食の食事が100%なら、日本酒があれば120%に感じられる。ワインは和食には強すぎると感じる。

○外務英連邦省 経済外交部長

「松竹梅白壁蔵<生酏（きもと）純米>」はいろいろな味が重なっている。軽くてまろやかな味があり、ちょっとした塩味や酸味もある。これだけ飲んでもおいしいが、魚料理と味わってもまたおいしい。

○イタリアンレストランオーナー

「松竹梅白壁蔵<生酏（きもと）純米>」は、うまみがたくさんあって、リッチな味。パルメザンとは合う。とてもまろやかで、甘くなくおしゃれな味だわ。

○ワインライター

日本酒は懐が深いね、あまり主張しすぎずやさしく料理に添い遂げる味わいがあるので、家でも気軽に家庭料理と一緒にいただける。スモークサーモン・肉にもあわせられる。お酒はいろんな温度で楽しめるところがいいね、酒は日本文化であり、伝統だと感じた。



■最後に・・・「和食と和酒の未来」

「和食」が世界無形文化遺産に登録された。

これは大きなチャンスである。今回の和食は、技能や伝統としての「食」だけではなく、ごく一般的な日常の食文化までを包括したもの。それは日々変化し、進化してゆくものでもある。したがって、国内では「和食」に対して、これまでの認識とは異なる注目度が高まっている。いわば、「食」という一面的な捉え方ではなく、むしろ日本の文化をいかに考えるかまで、その見識はひろがりを見せる。

それは食材の消費から生産現場にまで関心は高まっている。

同時にもうひとつの大きな方向性は、海外でも関心度の高さである。「和食」といううま味を中心とした食事形態から始まり、ラーメン・焼き鳥という極めてカジュアルなスタイルから懐石料理という形式にまで研究はされ始めた。したがって、これから「和食」は加速度を増し、海外での和食店はその数を増やしてゆくにちがいない。それは、和食の理解が深まることにつながってゆく。

その「和食」の国内外での発展とともに、多くの食べ手から要求されるのは酒。つまり、日本酒の需要が高まるのは当然の結果であり、同時にその情報を広くかつ深く伝達することがいかに大切かということを実感した。というのも、和酒を飲んだときの海外の人達の反応がすこぶるいいということが起因する。ほとんどの人達はワインを愛し、その比較とでも和酒を評価する。その評価振りが、特に和食との相性では圧倒的に好感度である。

そういった意味でも、いま「和食」とともに「和酒」の情報を積極的かつ継続的に発信する時代である。

門上武司

門上武司(フードコラムニスト)

大阪外国語大学露西亞語学科中退。料理雑誌『あまから手帖』の編集顧問を務めるかたわら、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして活動。



◆本件に関するお問い合わせ先

門上武司食研究所(株式会社ジオード内) 担当:藤木
〒541-0046 大阪府中央区平野町 3-3-11 アーバネックス淀屋橋 1106
Tel. 06-6226-8586 Fax. 06-6227-8167

株式会社電通パブリックリレーションズ 関西支社 担当:松本・鬼頭
〒530-0003 大阪府北区堂島 2-3-5
Tel. 06-6342-3363 Fax. 06-6342-3367

■ご参考・・・フランス祝賀晩餐会 献立

○松竹梅白壁蔵「澤」スパークリング清酒（ウェイティングルーム）

○松竹梅白壁蔵 <大吟醸>2013年金賞受賞酒

八寸 雪洞八寸 五種盛

○松竹梅白壁蔵 <生酛(きもと)純米>

煮物椀 蟹味噌仕立て松葉蟹 玉子豆腐 芹 生姜

向付 鯉昆布 伊勢海老焼霜 トロ 温玉 あしらい一式 土佐醤油

箸休め 生湯葉 揚げ百合根 鼈甲餡 山葵

○松竹梅白壁蔵「三谷藤夫」<山廃純米>

焼物 白甘鯛味噌柚庵杉板焼 一盛 金柑蜜煮

炊合せ 海老芋 京菊菜 金時人参 焼椎茸 煮穴子 柚子

強肴 三宝柑釜 鮑 帆立貝 筍 独活 菜種 車海老 木の芽 ジュレ

御飯 トリュフ御飯 合鴨照り焼き 九条葱醤油炒め 山椒

止め椀 赤出汁

香の物 聖護院蕪浅漬け 奈良漬 蕪の葉 柴漬け

水物 豆腐のブラマンジェ風

菓子 干菓子色々 吹き寄せ風

抹茶

■ご参考・・・イギリス祝賀イベントレセプション 献立

・Japanese Culinary Academy 日本料理アカデミー「梅の花に見立てたお料理」

※英国日本料理アカデミーからの参加は以下の通り

・Atariya あたりや 「ヒラメのマリネ、キウイと共に」

・Umu ウム 「北極イワナのちまき」

・Koya こや 「鹿肉のたたき」

・So ソー 「自家スモークしたサーモン、枝豆のペースト添え」

・Dinings ダイニングス 「スーヴィド（真空調理法）で英国グレッシingham産鴨の胸肉、ポートワインの醤油ゼリーとクリームチーズ。味噌でマリネした卵黄とトリュフ、スパイス風味小玉オニオンの米酢ピクルス添え」

・Nobu ノブ 「ハリボット昆布締めとキングクラブの串ドライ味噌パウダー」

・Matsuri 祭 「きのこ味噌風味のローストビーフ」

・Yashin ヤシン 「低温調理スコットランド産活うなぎにイカスミパンを添えて」

なお、提供された日本酒は、以下の通り。

○松竹梅白壁蔵「澤」スパークリング清酒

○松竹梅白壁蔵<大吟醸>無濾過原酒

○松竹梅白壁蔵<生酛(きもと)純米>、ほか