

## 【伊藤総領事メッセージ 2019年3月】

総領事の職務には、日本からの輸出促進や日本文化の振興も含まれています。日本政府としては、日本の食文化や日本酒の輸出も重視していますので、2月26日、総領事公邸において、日本酒と日本食のペアリングについて学ぶイベントを開催しました。

日本酒について説明をしてくださったのは、「酒サムライ」の称号を持つマイケル・トロンブレーさんです。トロント在住のマイケルさんは、ブリティッシュ・コロンビア州在住のパトリック・エリス氏とともに、昨年9月、カナダ人として初めて「酒サムライ」に叙任されました。2006年から日本酒造青年協議会が行っているこの「酒サムライ」の叙任は、日本酒や日本の食文化を世界に広く発信することを目的としているとのことで、毎年6名前後しか叙任されず、日本人も含めてまだ80名弱しか存在していません。つまり、日本酒を世界に広めるうえでのエリート、といえるのです。マイケルさんは、もともとはワインのソムリエだったそうですが、日本酒の魅力にとり



つかれ、今では自らが勤務する日本食レストランで酒のソムリエを務めるのみならず、カナダやアメリカの各地で日本酒について講義をし、日本酒の国際コンペでの審査員なども務める傍ら、日本に行って全国各地の酒蔵を訪問して勉強を続けていらっしゃいます。世界各地を飛び回る大変多忙な方なのですが、今回のペアリング・イベントの企画を持ちかけたところ、快く引き受けてくださり、様々な助言もいただきました。



今回のイベントでは、塩味、甘味、酸味、苦味、旨味という5つの味に合わせた日本酒と、洋食メニューの牛ステーキ、チーズ、デザートに合わせた酒、刺身に合わせた酒、さらに食前酒としてスパークリング酒、食後酒として焼酎とウィスキーも味わっていただきました。日本酒にスパークリングがあることに驚かれる方もたくさんいらっしゃいましたが、来年の東京オリンピックでも

使われるという福島県産のスパークリング TOYOKUNI を提供し、好評を得ました。

食事を作るのは、公邸料理人の仕事です。お客様には出来るだけ日本の料理、日本の食材を味わっていただくべく、いろいろとメニューも考えました。

たとえば、甘味を味わうメニューとしてはほうれん草の白和えとだし巻き卵、酸味は魚の南蛮漬け、旨味は野菜のうま煮、苦味には、ゴーヤとタマネギとしらすの炒め物に鰹節をまぶしたもの、といった具合です。料理もまた、カナダの方々には初めてで珍しいものが多く、美味しいと褒めていただきました。

ステーキには和牛を使い、古酒と合わせましたが、口の中でとろけるような和牛も、10年寝かせた純米大吟醸の古酒も、そしてこの2つの組み合わせも大変好評でした。また、ブルーチーズと梅酒の組み合わせも、新しい発見といえるほどおいしく、素晴らしいマッチングでした。

今回のお客様方は、主に食べ物や飲み物について記事を書くカナダのメディア関係者や、普段はワインを取り扱っている業者の方々で、必ずしも日本酒について多くは知らない方々がほとんどでした。しかし、日本酒がいかに幅広い味のレパートリーを持っており、ワインと同じように食べ物とのペアリングが



出来ることをご理解いただけたようです。この会の終了後も、「日本酒について多くを学ぶことが出来た」「この経験を広く発信したい」といった謝辞や賛辞をいただきました。記者の方々には是非多くの記事を書いていただき、また業者の方々には気に入った酒を実際に販売していただくことで、オンタリオ州における日本酒や日本食の消費拡大につながってほしいと願っています。

私が公邸で昼食会や夕食会を開催するときには、料理人が作る和食に合わせて日本酒を出しますが、日本人のお客様であれば出来るだけその方の出身地のお酒を、またカナダ人のお客様の場合には、少しでも復興のお役に立つように

と東日本大震災の被災県のお酒を出来るだけ使っています。今回のイベントでは、提供したお酒のボトルを別室に並べるとともにそれぞれの産地の観光パンフレットも置いておいたところ、「もうすぐ日本に旅行に行く」「今年のお末に日本に行く予定」というお客様がパンフレットをいろいろと集めてお帰りになっていました。対日観光促進にも役立ってくれそうです。



お酒も食べ物も、本当に多くの優れたものが日本には存在しています。これらを少しでも多くカナダの人々に知ってもらい、買って楽しんでもらえるよう、今後も様々なイベントを企画していく予定です。