

日本・愛知 × ボルドーの発酵食文化交流

シンポジウム&手巻き寿司ワークショップ

Japon・Aichi × Bordeaux

～ワイン・日本酒・和食の“旨味”～



Rediscovering The splendor of fermented foods.

寿司に欠かせない酢、1000日の熟成を経る伝統的な豆味噌、ワインと同様大地が育てた米と水で醸す日本酒…。さまざまな発酵食品・飲料・調味料が支える“旨味”について、仏・日双方の研究者、生産者が語り合います。ワークショップでは寿司の手巻きを体験。試食・試飲していただきます。日本のおみやげもあります。ぜひご参加ください！



日時：2016年11月5日(土) 14時～

参加費無料

会場：Hotel Mercure Bordeaux Château Chartrons 定員：150名(先着順)
81 Cours Saint-Louis, 33300 Bordeaux, France

当日タイムスケジュール

- 14:00 開会 主催者&来賓より挨拶 動画「Sushiのふるさと・愛知」放映
- 14:20 基調講演：「日本・愛知の発酵食の魅力～日本酒とワインの対比」
加藤 雅士氏（名城大学教授）
- 15:00 日本酒・味噌・梅酒の試飲タイム 愛知の発酵食ブースで試食 休憩
- 15:30 パネルディスカッション
「日本・愛知 × ボルドーの発酵食文化：日本酒・ワイン・和食の“旨味”」
*コーディネーター：シルヴァン・ユエ (Sylvain Huet) 氏 *酒サムライの称号をもつ

プレゼンテーション①伊藤 啓孝 (Hiroataka Ito) 氏：(株式会社萬乗醸造 SARL KUHEIJI-FRANCE)
「当蔵の酒づくり」

プレゼンテーション②ベルトラン・ブルディル (Bertrand BOURDIL) 氏：(サンテミリオンワイン協同組合技術責任者)
「サンテミリオンのワイン醸造」(directeur de Saint Emilion Union de Producteurs)

プレゼンテーション③嶋原 薫 (Kaoru SHIGIHARA) 氏：(SALIN Japan Export Manager)
「ネゴシアンから見たボルドーワインの魅力」
- 17:00 手巻き寿司ワークショップ「発酵食の“旨味”体験」
●日本の「出汁」の味わい体験
●名料理店「一灯」長田勇久氏による「手巻き寿司」実演&希望者(30名限定)の手巻き体験
●寿司と日本酒、ワインとの味覚調和を、“旨味”の科学的根拠を聞きながら、体験
●スイーツ研究家山田実加氏による「発酵 × スイーツ」のサービス
- 18:30 閉会

試食&おみやげなど
美味しいチャンスがいっぱい！
どんどん参加しよう！

※内容は予告無く変更される場合がございますので、予めご了承ください。

【主催】東海発酵文化研究会 (Tokai Fermented Food Culture Forum)

【助成】一般財団法人 地球産業文化研究所 (略称 GISPRI: Global Industrial and Social Progress Research Institute.)

【協力】竜の子街道プロジェクト (Seahorse Route Project)

【後援】日本貿易振興機構 (JETRO) 名古屋貿易情報センター



GISPRI
愛・地球博
成果継承発展
助成事業

発酵食文化を介した 日本とフランスの交流

世界に冠たるボルドーワインの産地で開かれる『発酵食文化の国際交流』イベント。「ワイン・日本酒・和食の“旨味”」というテーマにふさわしい講師の皆さんをご紹介します。ワークショップでは、「手巻き寿司」体験や発酵食品を使ったスイーツも楽しめます。

Bertrand BOURDIL 氏 (ベルトラン・ブルディル)

サンテミリオンワイン協同組合 (UDPSE) の醸造責任者



UDPSE は、約 150 の生産者の集まり。それぞれの畑で育てたぶどうを近代的な工場に集約して、ワインを生産している。この組合では、全てのワインを自分達で醸造し、自分達で流通させているのが特長。

嶋原 薫 氏 (しぎはら かおる)

大手ネゴシアン「SALIN」の日本向け輸出マネージャー



農家から原料ブドウやワインを買付け、自社で熟成・瓶詰めして出荷する生産者「ネゴシアン」。その大手 SALIN 社は 200 年を超える歴史を有している。グランクリュはじめボルドーのシャトーとは代々取引をしており、扱い量も極めて多い。



ワークショップ講師

長田 勇久 氏 (おさだ はやひさ)

(有) 小伴天代表取締役 日本料理一灯店主



ミシュラン 1 ッ星の「つきぢ田村」にて修業。日本料理店を営む傍ら、食文化を伝える活動をしている。新調理技術協議会幹事。和食文化国民会議幹事。日本料理アカデミー会員。著書に「真空調理で日本料理」など。

シンポジウム講師

加藤 雅士 氏 (かとう まさし)

名城大学農学部応用生物化学科 教授



ノーベル物理学賞受賞者の赤崎勇氏など、著名な研究者を擁する名城大学農学部の教授。桜やカーネーションなどの花から酵母をつくり、ワインに近い新しい日本酒を生み出すなどの研究成果を上げている。

伊藤 啓孝 氏 (いとう ひろたか)

酒蔵、萬乗醸造 BANJO JOZO Co.,Ltd. の醸造責任者



萬乗醸造で 13 年間日本酒づくりに携わる。同時にワインの勉強も続け、2013 年ブルゴーニュへ移住し、ワイン醸造を学ぶ。2015 年にモレ・サン・ドニ村で醸造所を取得し会社設立。今秋の収穫でのワイン醸造を目指している。

Sylvain Huet 氏 (シルヴァン・ユエ)

日本文化と日本酒を知悉した「酒サムライ」



1970 年生まれ。日本の伝統芸術や武術を習得し、茶道を学ぶため、2009 年は日本に住んでいた。日本酒に魅せられて 200 以上の酒蔵を訪問し、「酒サムライ」の称号を持つ。今年 10 月 22 日～24 日にはパリにおいて日本酒フェアを開催。

山田 実加 氏 (やまだ みか)

名古屋文化短期大学 准教授



大学卒業後パティシエとして働き、その後渡仏してパリのホテル・リッツエスコフィエ等のパティスリーで研鑽。ベルギーでお菓子教室を開催。現在は学生の指導とスイーツを通じた様々な活動に携わる。

会場マップ (Hotel Mercure Bordeaux Chateau Chartrons)

81 Cours Saint-Louis, 33300 Bordeaux, France



[Le contact] La Maison du Japon

28 Rue Cheverus, 33000 Bordeaux, France ☎ +33 5 56 79 05 36

f <https://www.facebook.com/lamaisondujapon>

【お申込み・お問合せ】

<http://www.fermented-food-culture-forum.org/>

🎁 おみやげプレゼント

当日、アンケートにご記入いただいた方全員に
日本の発酵食品や調味料をプレゼント！



日本酒、味噌、醤油、
米酢、味酢、漬物など