

日本・愛知 × ボルドーの発酵食文化交流
～ ワイン・日本酒・和食の“旨味” ～

発酵食文化の国際交流 in Bordeaux 2016

2016年11月5日開催

東海発酵文化研究会

事務局：株式会社カーネルコンセプト

名古屋市中村区椿町16-8 ノノガワ名駅ビル8F

TEL 052-459-0883 FAX 052-232-0884

セッション概要

日本・愛知 × ボルドーの発酵食文化交流
～ワイン・日本酒・和食の“旨味”～

【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

【会場】 Hotel Mercure Bordeaux Château Chartrons
81 Cours Saint-Louis, 33300 Bordeaux, France



参加総人数 130名 (うちフランス人109人)



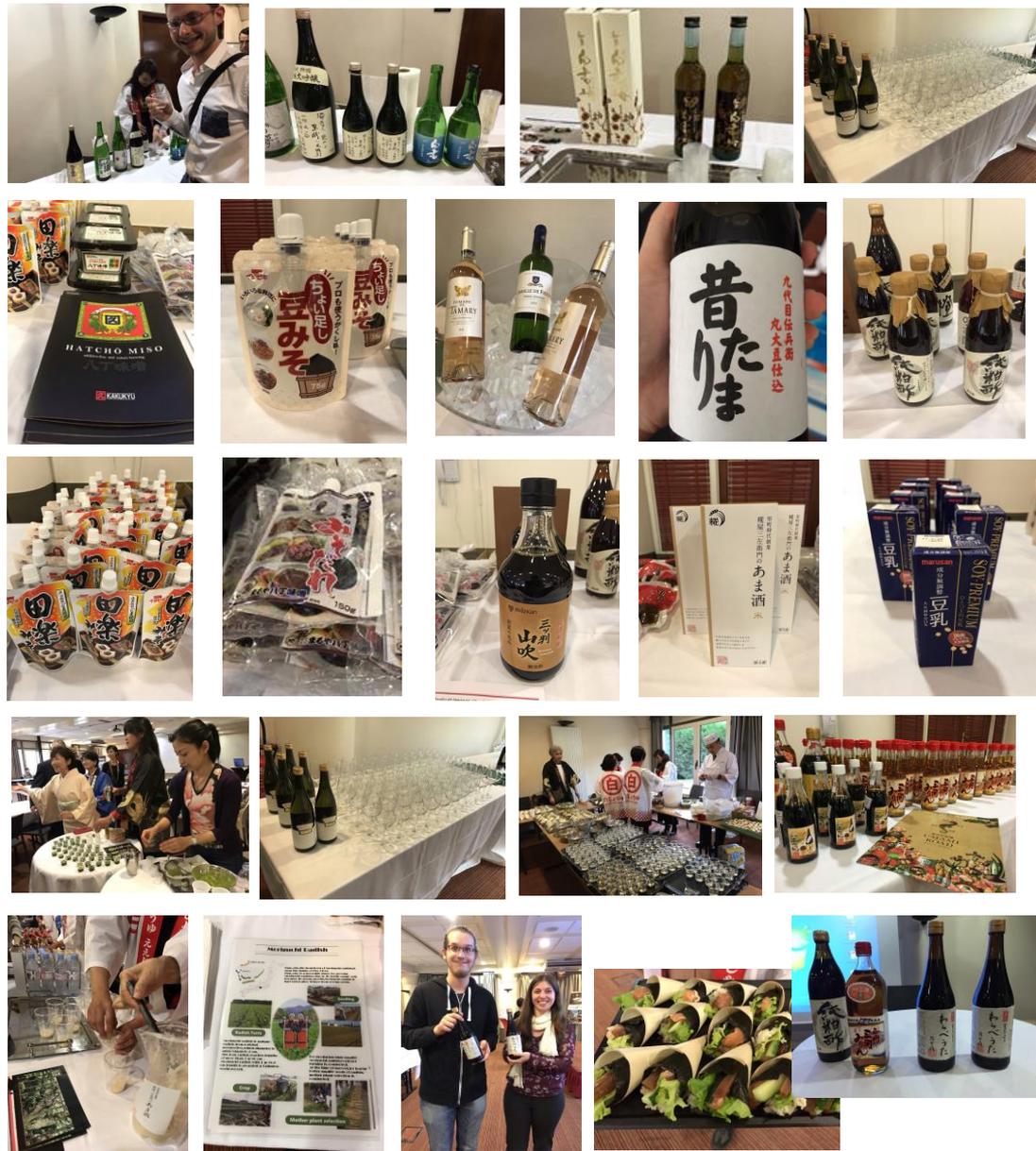
(内訳) 事前予約: 88名 (WEBサイト)

当日申込: 22名

運営側 : 20名 (現地スタッフ10人含む)

展示・試飲・試食協賛企業

	企業名	商品(日本語)
日本酒	澤田酒造	特別純米酒
		梅酒
	東春酒造	特別純米酒 龍田屋
		東龍 純米大吟醸 玲瓏
山盛酒造	東龍 純米大吟醸	
味噌	まるや八丁味噌	鷹の夢特選1.8L(一升瓶)
	合資会社 八丁味噌	まるやのみそだれ
	イチビキ	八丁味噌 田楽みそ 豆味噌
醤油	盛田	天然醸造 国産丸大豆しょうゆ生
		白醤油 特級
	南蔵	うすくちしょうゆ
	はと屋	”ぎん”わらべうた
酢	MIZKAN	たまり 粕酢「山吹」
	三井酢店	酢屋のぼん酢 橙ぼん酢
		古代米のお酢 純粕酢
味醂	角谷文次郎商店	三州三河みりん 有機三州味醂
	杉浦みりん	古式三河仕込 愛桜 純米本みりん 3年熟成
漬物	盛田	伝統製法切れてるなら漬(瓜)
	壽表屋	守口漬け
だし	七福醸造	有機白だし
海苔	永井海苔	手巻き寿司用海苔
飲料	ピオック	甘酒
	マルサンアイ	有機豆乳無調整
		有機豆乳無調整 抹茶
	西尾茶協同組合	抹茶



展示・試飲：現地展開企業による協賛



萬乗醸造より日本酒「別誂え」、SALINよりボルドーワインも提供され、振る舞われた。

●主催者より挨拶

主催側を代表して名古屋大学森川高行教授が挨拶。日仏の発酵食文化交流における結実をめざす辞を述べた。

●動画「Sushi のふるさと・愛知」放映



受付



主催者ご挨拶:名古屋大学教授 森川高行

14:20 基調講演

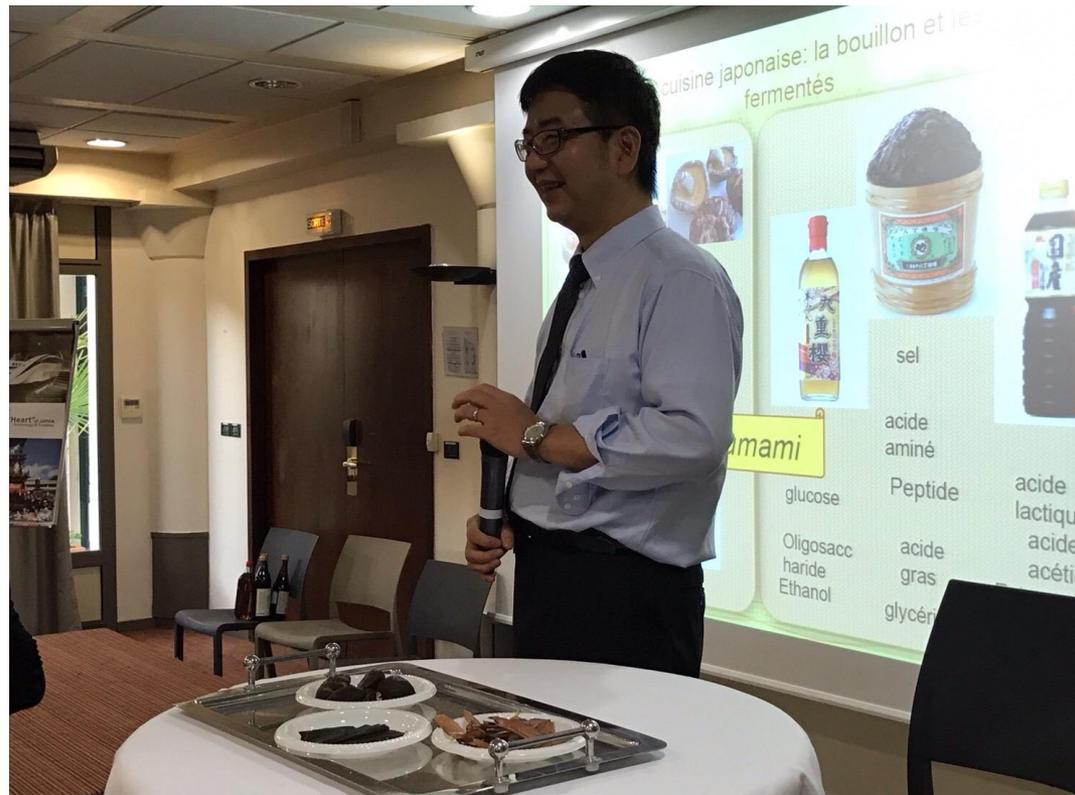
「日本・愛知の発酵食の魅力 ～日本酒とワインの対比～」



加藤 雅士氏(名城大学教授)



熱心に聴講する参加者

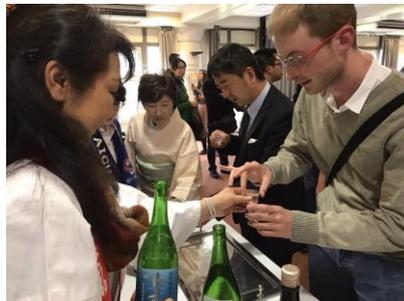


愛知の発酵食文化について分かりやすく解説

15:00 日本酒・味醂・梅酒の試飲タイム

愛知の発酵食ブースで試飲 & 休憩

日本酒・梅酒(愛知の3蔵)
味醂(同2蔵)の製品を提供



15:00 日本酒・味醂・梅酒の試飲タイム

- 日本酒は蒸留酒だと思っていたフランス人が多く、日本側はびっくり！
- 「飲む順番は？」と訊ねる参加者が多かった3種類の味醂。梅酒と共に大人気
- 味噌のミニスプーン試食も好評。「色は濃いけれど、塩辛くなくて風味抜群！」



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”～」

プレゼン①「当蔵の酒づくり」

伊藤 啓孝氏:(株式会社萬乗醸造 SARL KUHEIJI-FRANCE)

プレゼン②「サンテミリオンワイン醸造」

Bertrand BOURDIL 氏:(サンテミリオンワイン協同組合技術責任者)

プレゼン③「ネゴシアンから見たボルドーワインの魅力」 嶋原 薫(Kaoru SHIGIHARA)氏:(SALIN Japan Export Manager)

★コーディネータ:シルヴァン・ユエ(Sylvain Huet)氏 * 酒サムライの称号をもち、「Salon de SAKE」主宰

3者のプレゼンの後、「旨味」にフォーカスしたフリーなディスカッションを行った。



加藤教授・シルヴァン・ユエ氏



伊藤氏のプレゼンテーション



真ん中がベルトラン・ブルディル氏、右は嶋原氏

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(だし)」の味わい体験

鰹節、昆布、椎茸の3種をミニカップでテイasting。次いで先の2種を混合、これが、和食の基本の出汁だということを説明

● 「一灯」長田勇久氏による「手巻き寿司」実演 & 参加者の手巻き体験

シャリは粕酢と米酢を合せた赤酢。ネタは鮭の白だし漬け、サラダ菜、胡瓜、守口漬

● 寿司と日本酒、ワインとの味覚調和を体験

萬乗醸造、SALINの2社提供の日本酒とボルドーワインを手巻き寿司に合せて

● 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

「赤ワイン+チョコレート+豆味噌の焼き菓子」、「酒粕のパルミエ」の2種を提供



長田氏による手巻き寿司の実演



山田氏による「発酵×スイーツ」トーク

17:00 手巻き寿司ワークショップ:

発酵食の“旨味”体験

各テーブルにシャリ、ネタ、海苔、調理用手袋が配られ、手巻き寿司体験は大盛り上がり。



18:30 閉会

主催者挨拶

アンケート記入、お土産配布を経て、閉会のご挨拶を主催者側から。シンポジウム&ワークショップ開催に当たって、日仏双方でお世話になった方々を順にご紹介して、感謝の意を表した。終了後は、会場のあちこちで記念撮影。再会を約してお開きとなった。



F i n