



GASTRONOMÍA JAPONESA ;
EXPANSIÓN Y EVOLUCIÓN EN ESPAÑA

スペインで浸透 進化する日本の食

世界最高峰のシェフや最新の食材が集結する食の祭典マドリッド・フュージョン開催の翌1月26日、同じくマドリッド市内で「日本食の日 Taste of Japan in Spain」が開催された。スペインの料理人やディストリビューター、ジャーナリストなどの食関係者およそ100名がPLATEA MADRIDへ招待され、スペインにおける日本食をテーマにしたパネルディスカッションや和牛と日本米のデモンストレーション、利き酒などを通じて、日本食と日本産食材の魅力がPRされた。

この「日本食の日」事業は、海外での日本食普及を目的とした農林水産省による事業で、2015年からワシントンD.Cなどで実施されてきたもので、今回欧州では初めてスペインの首都マドリッドで開催された。





水上正史在スペイン日本大使、
農林水産省の関屋英理子氏、
Taste of Japan in Spain協
議会による鏡開き



司会者も着物姿でイベントに
花を添えた

フェラン・アドリアら、 功労者を表彰

この日、日本人として初めてスペインでミシュランの星を獲得したバルセロナ「Koy 旬香」のオーナーシェフ松久秀樹氏や、マドリッド・フュージョンの国際関係ディレクターのエスメラルダ・カベル氏、日本食普及の親善大使ロジャー・オルトゥーニョ氏らで組織されたTaste of Japan in Spain協議会の推薦により、スペインで日本食普及に功績のあった人々にTaste of Japan Honorary Awardが授与された。

受賞者には、本格的な高知の懐石料理をマドリッドで紹介したIZARIYAの岡添将人氏、スペインに

おける日本料理の先駆者的「板前」として評価を集めるSoyのペドロ・エスピーナ氏の2名の日本料理の料理人以外にも、日本料理のスタイルや日本食材をいち早く自身の料理に取り入れ、世界の料理界にも多大なる影響を与えたとしてEl Bulliのフェラン・アドリア氏や、アンドニ・ルイス・アドウリス氏のmugaritz、そしてマンガ「美味しんぼ」「壬生ブリ」などのスペイン語版を出版したNorma Editorialが選ばれた。

さらにもう1社、受賞者として忘れてはならないのは、スペインで初の日系のインポーターとして、長年スペインにおける日本の食文化を支えてきたTOKYO-YAの存在だろう。



スペインにおいて日本食普及に貢献のあった6団体に
Taste of Japan Honorary
Awardが授与された



松久秀樹シェフと岡添将人シェフによる和牛と、
日本産米のデモンストレーションは会場を沸かせた

GASTRONOMÍA JAPONESA : EXPANSIÓN Y EVOLUCIÓN EN ESPAÑA



ステージでは、日
本文化の紹介とし
て行われた金刺敬
大氏の和太鼓が
観衆を魅了した



日本酒の試飲をする
スペイン人たち

スペインで日本酒ブームが 起こせるか

今回、月桂冠、大関、男山本店、奥の松、浪之音の5つの蔵元をマドリドへ招聘し、1月23日から3日間開催されたマドリド・フュージョンと、この Taste of Japan で日本酒ブースを出展した TOKYO-YA の佐藤博伸氏によると、「本格的にスペインで日本酒を紹介しはじめて3年ほど経つが、反応は年々良くなってきている」という。

TOKYO-YA は、2016年にスペインで初となる日本酒バル「Shuwa 酒和」をオープンし、一般消費者向けに60種類以上の日本酒を紹介するほか、レストランや販売店などの業者向けにも日本酒レクチャーを実施するなど、スペインにおける日本酒エドゥケーターの役割も担ってきた。

このように熱心な普及活動に関わらず、「それでもスペインでの日本酒に対する誤解はまだ根強く残っている」と佐藤氏は語る。スペインでも“SUSHI”ブームに乗って、日本食レストランが急増しているが、そこで供される「日本酒」の質の問題や誤ったサーブ方法もあり、未だに「日本酒とはアルコール度数の高い

リキュールであって、食事の最中に飲む物ではない」と考えるスペイン人は多い。

「これまで、質の低い日本酒を熱燗で出したり、食後酒としてショットで出したりするレストランがほとんどでした。ワインと違って無色透明なもの、蒸留酒という誤解を招いた要因の一つかもしれません」と佐藤氏は分析する。

佐藤氏はこういった状況を変えるために、まず一度飲んでもらうことを重視している。「一度飲んでもらいさえすれば、誤解は解ける」と日本酒という醸造酒の持つポテンシャルに自信を見せる。

実際、今回表彰されたバスクのレストラン mugaritz をはじめ、日本料理以外のレストランであっても、ソムリエがドリンクのリストに日本酒を加える例も出始めている。ミシュランの星を持つレストランの中には、懐石料理などの和食にインスピレーションを得たスタイルや、日本食材を独自の感性で取り入れつつ進化させた料理も多く見られることから、それらに合わせた飲み物として日本酒が取り入れられていくのも、ある意味で自然な流れでもあり、今後さらなる日本酒の需要拡大が見込まれる。

Taste of Japan 会場内のブースでは、30銘柄以上の日本酒の試飲が行われた



和牛と日本酒のマリ
アージュをスペインの
食の専門家たちも堪能



和牛の握り
松久氏による和牛
(JA 全農)と富山産
コシヒカリ、生わさび
を使った握り

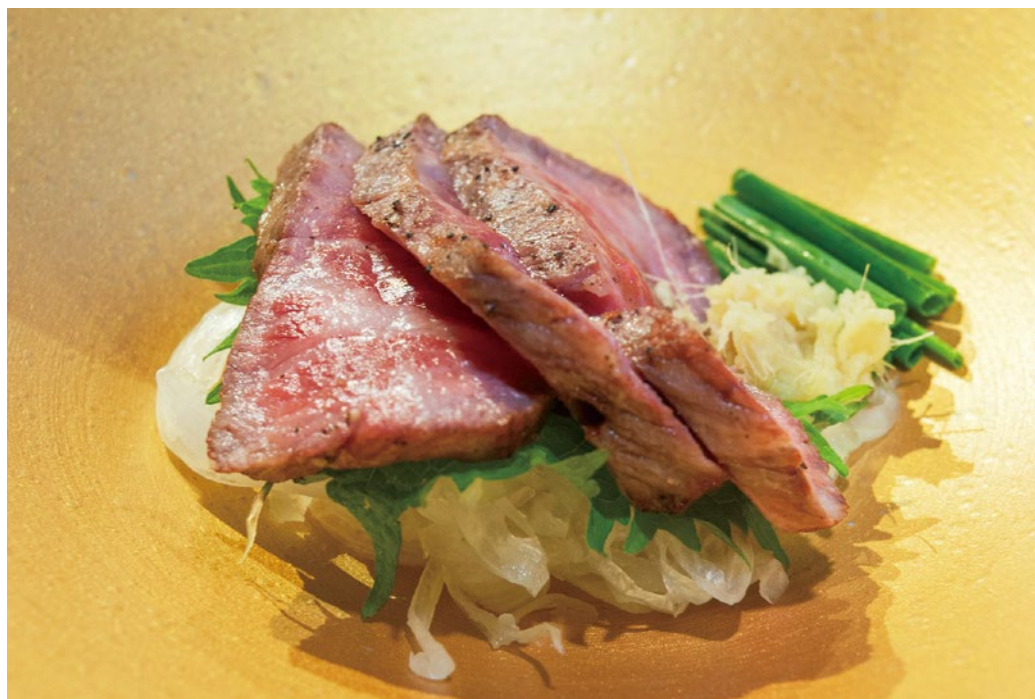
国際化する日本の食と 求められる人材

平成25年に農林水産省によって発表された「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」によれば、食文化・食産業のグローバル展開について、「日本『食』への支持を背景に、日本『食』の基軸となる食品・食材を、食市場の拡大が見込まれる国・地域へ輸出することにより、2020年までに1兆円目標を達成」を目標として掲げている。

これらの実現には、付加価値の高い日本産食品

の生産は勿論のこと、それらの魅力を世界へ向けて発信できる人材、各国の事情や食文化は勿論のこと、日本の文化や伝統にも精通し、両方をマッチングさせることで新たな価値を生み出すことができる人材が欠かせない。

現在、海外を目指し外国語を学習中の人々は、海外にだけでなく自国の文化にも目を向け、魅力ある日本産品を世界へ広く普及させるべく日本の生産者の海外進出の一端を担うのも、日本人だからこそできる活躍の一つの形かもしれない。



和牛のタタキ
松久氏・岡添氏の両
シェフによる和牛を
使ったショークッキング
では、握り・タタキ・
茶漬けが紹介された

文 中村 美和(プロフィールはP47) / 写真 山澤 伸(P12-P15)