

豊かな海と大地が育む高級食材の宝庫
西オーストラリア州のプレミアムな美食の旅へ
2025年最新グルメイベント情報のご紹介



西オーストラリア州は、広大な土地の多様な地理的特徴を活かして高品質な食材を生産しています。インド洋・南極海・ティモール海の3つの海で獲れる豊富なシーフードや西海岸南部の地中海性気候で育まれた旬の食材、先住民アボリジナルの伝統が息づく食文化など、五感を刺激する素晴らしいグルメ体験が叶う旅先です。食事を楽しむために欠かせない、上質なワインやクラフトビールなども世界中から訪れる美食家たちを魅了しています。州都「パース」へは、ANAの成田＝パース線の週3往復便（月・木・土曜日）が通年化され、2025年4月以降も直行便で快適にアクセスでき、西オーストラリア州のグルメ旅をお楽しみいただけます。

西オーストラリアの名産グルメは、ロブスター、牡蠣、アワビ、黒トリュフ、プレミアムワインなど、ワールドクラスの品質を誇る逸品ばかりです。地元のシェフが腕を振るうレストランや生産者が提供する体験ツアーでは、新鮮な食材を産地の自然環境と共に味わうことができます。「パース」市内中心部の洗練されたレストランでは、西オーストラリアの美味をモダンなフュージョン料理で堪能いただけます。また、産地で毎年開催される数々のグルメイベントもおすすめです。豊かな自然や文化と融合し、訪れる人々に忘れられない味覚体験を提供しています。

次ページ以降では、西オーストラリアの代表的なグルメ情報をお届けします。2025年は西オーストラリア州へ美食の旅に出かけませんか？

西オーストラリア州 2025 年のおすすめグルメイベント

- ショア・リープ・フェスティバル 開催日程: 4 月 23 日～27 日
ロック・ロブスターの名産地「ジェラルトン」で開催される海洋文化と食を祝う祭典
- テイスト・グレートサザン 開催日程: 5 月 1 日～4 日
南部グレートサザン地方を代表するフード＆ワインフェスティバル
- トリュフ・カーファフル 開催日程: 6 月 28 日～30 日
黒トリュフの名産地「マンジマップ」で毎年開催される贅沢な食体験フェスティバル
※2025 年度の開始は中止となりました。
- エントウインド・イン・スワンバレー 開催日程: 10 月 1 日～31 日
州内最古のワイン産地でジンの生産も盛んな「スワンバレー」の食文化イベント
- ペアード・マーガレットリバー 開催日程: 11 月 20 日～23 日
プレミアムワインの銘醸地「マーガレットリバー」で開催されるワイン＆フードの祭典



ショア・リープ・フェスティバル
写真: <https://shoreleavefestival.com.au/>より

【ウエスタン・ロック・ロブスター】インド洋が育むシーフードの王様

西オーストラリア産のロック・ロブスターは、ハサミを持たない伊勢海老と同種で甘味が強く、その品質の高さは、日本をはじめ世界で名を馳せています。インド洋の清らかな海域で育まれ、手作業で丁寧に水揚げされるため、鮮度が抜群。そのままでも、また様々な料理に使ってもその風味を損なうことなく豊かな旨味を楽しめます。西オーストラリア州のロック・ロブスター漁業は、2000年に海洋管理協議会 (MSC)から生態学的に持続可能な漁業として世界で初めて認証を得ています。

・[Event] ショア・リープ・フェスティバル (Shore Leave Festival)

開催日程: 2025年4月23日(水)～27日(日)

「パース」の北約420kmに位置する「ジェラルトン」は、ロック・ロブスターの代表的な水揚げ港です。この港町でシーフードファンは見逃せないイベント「ショア・リープ・フェスティバル」が4日間にわたり開催されます。ロック・ロブスター工場見学、ロングテーブルランチ、ビーチバーベキュー、漁船からの直売など、とれたての新鮮なロック・ロブスターを贅沢に楽しめます。

[HP] <https://shoreleavefestival.com.au/home/>

・[Restaurant] ザ・クレイ・シーフード&グリル (The Cray Seafood & Grill)

「パース」から電車やバスで約30分の港町「フリーマントル」でも船から直接仕入れた天然のロック・ロブスターを満喫できます。西オーストラリア州ベスト・ロブスター・レストランに3年連続選出されている「ザ・クレイ・シーフード&グリル」では、ジェラルトン漁業協同組合からロック・ロブスターを仕入れ、名物料理「ロブスター・モルネー」でその濃厚で風味豊かな味わいを堪能できます。

[HP] <https://thecray.com.au/>



「ジェラルトン」のロック・ロブスター



「ザ・クレイ・シーフード&グリル」の名物料理「ロブスター・モルネー」
写真: <https://thecray.com.au/>より

【ロック・オイスター】肉厚でクリーミーな海のミルク

「パース」から南東へ約400km、南極海に位置する「アルバニー」は、高品質な岩牡蠣の産地として知られています。アルバニーは南西部に位置し、冷涼な海域と豊富なミネラルを含む海水が、岩牡蠣の成長に適しています。ミネラルによる塩味と甘みのバランスが絶妙な肉厚でクリーミーで濃厚な味わいが特徴です。

・[Store] グレート・サザン・シーフーズ (Great Southern Seafoods)

「アルバニー」に拠点を置く水産加工会社「グレート・サザン・シーフーズ」では、特に高品質な岩牡蠣が有名です。アルバニー沖で養殖された岩牡蠣を新鮮な状態で市場やレストランに届けています。店頭販売も行っており、その味わいは地元の人々はもちろん、遠方から訪れる美食家たちをも魅了しています。

[HP] <https://www.greatsouthernseafoods.com.au/>

・[Restaurant] ザ・リベリイ (The Reveley)

「パース」でアルバニー産の岩牡蠣を楽しむならウォーターフロントエリア「エリザベスキー」にある複合レストラン「ザ・リベリイ」のルーフトップ・ミュージック・バーがおすすめです。スワン川を望む開放的な空間で、ライブ音楽やカクテルと共に岩牡蠣の美味しさを堪能できます。

[HP] <https://www.thereveleybar.com.au/>



「アルバニー」のロック・オイスター



「ザ・リベリイ」のルーフトップバー
写真: <https://www.thereveleybar.com.au/>より

【グリーンリップ・アワビ】高級貝の贅沢な旨味

グリーンリップ・アワビは、その名の通り、緑がかった色合いが特徴の高級アワビです。肉質が非常に柔らかく、歯ごたえがありながらも、噛むほどに旨味が広がります。

・[Tour] レアフーズ・オーストラリア (Rare Foods Australia)

「パース」から車で約3時間の距離に位置する「マーガレットリバー」に拠点を置く「レアフーズ・オーストラリア」は、アワビの幼魚を人工魚礁で養殖する世界初の海洋牧場を運営し、天然ものと同様の高品質なグリーンリップ・アワビを生産しています。ツアーでは、海洋養殖の舞台裏を巡り、最後に新鮮なアワビと海底貯蔵ワインをお楽しみいただけます。

【HP】 <https://rarefoodsaustralia.com.au/>



グリーンリップ・アワビ

写真: <https://rarefoodsaustralia.com.au/>より

西オーストラリアで味わう「大地の幸」

【黒トリュフ】西オーストラリアの黒いダイヤモンド

西オーストラリア州の黒トリュフは、芳香、風味、希少性において非常に特別で、世界クラスの品質を誇っています。プレミアムワインの名産地である「マーガレットリバー」は、冬は冷涼で、夏は温暖な気候と肥沃な土壌がトリュフ生産にも適しています。同地域の町「マンジマップ」はオーストラリア国内で最大の産地で、ヨーロッパ産に匹敵する強い香りと深い風味が特徴の高品質な黒トリュフが収穫されます。6～9月の収穫時期には世界中から美食家たちが訪れています。



「マンジマップ」の黒トリュフ

・[Tour] マーガレットリバー・トリュフ・ファーム (The Margaret River Truffle Farm)

「マーガレット・リバー」にある黒トリュフ農園「マーガレットリバー・トリュフ・ファーム」では、トリュフ狩り体験ツアーを2024年から開始しました。フレンドリーなトリュフ犬と一緒にトリュフを求めてオークやヘーゼルなどの並木を案内してくれ、栽培方法や品質の見分け方なども学べ、狩りの後にはランチで収穫したての黒トリュフを味わうことができます。

【HP】 <https://www.themargaretrivertrufflefarm.com.au/trufflehunts>



トリュフ狩り

・[Event] トリュフ・カーファフル (Truffle Kerfuffle)

開催日程: 2025年6月28日(土)～30日(月)

黒トリュフの名産地「マンジマップ」で毎年6月に開催されるオーストラリア国内で最も有名なトリュフの祭典。トリュフシーズンを祝うこのイベントには、地元のトリュフ農家やワインメーカーなどが集まり、有名シェフによる料理セッションやトリュフ料理のロングテーブル、トリュフ犬との狩り体験など、音楽とともに貴重なひと時を過ごしていただけます。トリュフの世界を思う存分お楽しみください。

【HP】 <https://trufflekerfuffle.com.au/>

【ブッシュ・タッカー】先住民アボリジナルの伝統的な食文化

「ブッシュ・タッカー」とは、何万年もの間、この地の自然から食材を得た先住民アボリジナルの伝統的な食文化を意味します。近年では、伝統文化や地元の食材へのこだわりから「ブッシュ・タッカー」の認知は高まっており、レストランのメニューに取り入れられたり、アボリジナルのガイドによる体験ツアーやワークショップも人気となっています。

・[Tour] デール・ティルブルック・エクスペリエンス (Dale Tilbrook Experiences)

「パース」から車で30分圏内の「スワンバレー」にある人気ワイナリー「マンドゥーンエステート」では、先住民アボリジナルの女性、デール・ティルブルックさんによるユニークな文化体験プログラムを提供しています。「ブッシュタッカー」をはじめ、アボリジナル文化に関する深い知識を現代のライフスタイルに合わせた形で紹介しています。「スワン・バレー」の美しい自然の中で観光と学びを融合した特別な体験ができます。

【HP】 <https://daletilbrookexperiences.com.au/>



デール・ティルブルック・エクスペリエンス

【プレミアムワイン】 オーストラリア随一の名醸地

“オーストラリアのボルドー”と称される「マーガレットリバー」は、オーストラリアのプレミアムワインの約30%を生産し、200以上のワイナリーがあります。ワイナリーに併設する上質なレストランも数多くあり、世界中から美食家たちが訪れる人気のエリアです。ブドウ畑が広がる美しい景観の中、ワールドクラスのワインと地元食材を使った料理のペアリングを楽しんだり、生産者の情熱に触れたり、五感を通じてワインの魅力を満喫できます。



「マーガレットリバー」のワイン

・[Event] ペアード・マーガレットリバー (Pair'd Margaret River)

開催日程: 2025年11月20日(木)～23日(日)

「マーガレットリバー」で2024年からスタートしたワイン&フードフェスティバル。ソムリエの視点でキュレーションされた“ワインファースト”なこのイベントは、「マーガレットリバー」の美しい自然を背景に、厳選されたワインの数々、素晴らしい料理、音楽、文化体験が融合した多彩なプログラムを展開します。

【HP】 <https://pairedmargaretriver.com/plan-your-trip-to-paired-2025>



ペアード・マーガレットリバー

【クラフトビール】 オーストラリアのクラフトビール発祥地

「パース」中心部から電車やバスで約30分の港町「フリーマントル」は、オーストラリアのクラフトビール発祥地です。1984年、オーストラリア初のクラフトビール醸造所「マチルダ・ベイ・ブリューイング・カンパニー」が設立され、以後40年、小規模な独立ブランドから大規模で生産量の多いブランドの本拠地まで、クラフトビールのメッカとして注目を集めています。ブルワリー巡りや試飲、地元の料理とのペアリングなどを通じて、クラフトビール文化を堪能することができます。



「フリーマントル」のブルワリー

・[Tour] ゲイジ・ローズ・ブリュー (Gage Roads Brew Co)

「フリーマントル」で愛されているクラフトビールの名門「ゲイジ・ローズ・ブリュー社」は、オーストラリアらしいカジュアルさと高品質なビール造りを体感できる、ユニークな醸造所ツアーを提供しています。製造工程を学び、出来立てのビールを試飲できます。新鮮なシーフードとクラフトビールのペアリングもおすすです。

【HP】 <https://gageroads.com.au/>



「ゲイジ・ローズ・ブリュー社」のビール醸造ツアー
写真: <https://gageroads.com.au/>より

【ジン】 ジュニパースピリッツのパイオニア

西オーストラリア州は、オーストラリア国内においてジュニパースピリッツの先駆的存在です。地元のボタニカルが香るジンは、地元の豊かな自然と独自のクラフトマンシップが反映され、高品質でユニークなため、世界中のジン愛好家に注目されています。「パース」をはじめ、北から南まで、州内のさまざまな地域に高品質なジン蒸溜所があり、小規模生産のクラフトジンブランドが続々誕生しています。西オーストラリアが誇るワイルドフラワーのレモンマートルやカンガルーポ어의ガーニッシュで地元らしさをプラスした飲み方が楽しまれています。



・[Event] エントウインド・イン・スワンバレー (Entwined in the Swan Valley)

開催日程: 2025年10月1日(火)～31日(木)

州内最古のワイン産地「スワンバレー」は、高品質なジンの生産地としても注目を集めています。西オーストラリアの春、10月の1ヶ月間にわたって行われるイベント「エントウインド・イン・スワンバレー」では、ジンやワインのテイastingをはじめ、春をテーマにしたピクニックやロングテーブルランチ、ジン作りのワークショップなど、この地域の美味しさを味わい尽くす催しが満載です。

【HP】 <https://www.swanvalley.com.au/entwined>



エントウインド・イン・スワンバレー



【掲載クレジット】

西オーストラリア州政府観光局WEBサイト <https://www.westernaustralia.com/jp/>
パース観光情報サイト「のんびり～ばぶる！パース」 <https://nonbiri-perth.com/>