

日本酒造組合中央会が M.O.F.の称号を持つソムリエによる
日本酒とフランス料理のペアリングディナーを開催
～フランス・リヨンでフランスソムリエ協会との共催で実施～



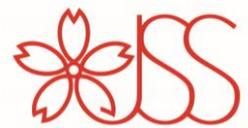
全国約1,700の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体である日本酒造組合中央会(以下、中央会)は、2024年2月19日にフランスソムリエ協会との共催により、リヨン市内のInstitute Lyfe(旧ポールボキューズ・インスティテュート)で、フランス文化の最も優れた継承者にふさわしい高度な技術を持つ職人に授与される M.O.F.(Meilleurs Ouvriers de France)の称号を持つトップ・ソムリエ7名が日本酒とフランス料理をペアリングするディナーと日本酒セミナー、試飲会を開催しました。

ディナーに先立ち行われた、料理やホスピタリーを学ぶ同校の学生や関係者に対する日本酒セミナーにおいて、講師の M.O.F.ソムリエのグザビエ・チュイザ氏は、日本酒の知識を広めることの重要性を話し、フランス料理との日本酒によるペアリングの可能性について語りました。また、チュイザ氏は、ワインが料理の青臭さや苦味、酸味に対応することの難しさを挙げつつ「ワインがペアリングを作りにくいところでも、日本酒ならそれを補うことができる」と日本酒のポテンシャルの高さについて述べました。

ペアリングディナーには、日本から参加した6歳元、同校の学長とフランスのアルコール業界関係者約40名が参加して行われ、校内にあるミシュラン1つ星のレストラン・セゾンの6皿のフランス料理のコースに合わせ、スパークリングから熟成酒まで6種類の日本酒が提供されました。



ペアリングに提供された6種類の日本酒 日本酒セミナーの様子



主催者を代表して日本酒造組合中央会理事の宇都宮 仁は、「日本酒がヨーロッパに輸出される契機となったのは、1878年のパリ万博と言われています。はじめてヨーロッパに紹介された日本酒の評価はあまりよくありませんでした。150年後の今、日本酒がフランスガストロノミー界の最高の荣誉をもつ M.O.F.の栄冠に輝く方々と、このような素晴らしいペアリングディナーを実施できたことは、日本酒の品質が向上したことのみならず、多様な料理とのペアリングが可能な魅力的な飲料として認知され始めているからに他ならないと思っています。このような素晴らしい機会を頂戴でき、フランスソムリエ協会及びご参加いただいたドニ・ヴェルノー氏を始めとする M.O.F.の皆様にご感謝します」と述べました。



一皿ごとに、ソムリエたちは、種類の異なる日本酒を紹介し、それぞれの料理との相性の良さを説明しました。日本酒づくりに欠かせない水の重要性について、日本の軟水はピュアな感覚と豊かな口当たりを与えてくれること。また、日本酒が、ワインとの相性があまり良くない食材にも適しているということにも触れました。その理由として、食材とぶつかりにくく、食材の風味に優しく重なるうえに日本酒には天然のアミノ酸が多く含まれているため、卵や魚のような旨味の多い食材と響き合うという説明がありました。

今回、最初のアミューズには、薄濁りのスパークリングが、キノコとオレンジを添えたホタテにはフレッシュな味わいの純米大吟醸が合わせられました。一方、20年以上熟成した酒は、キャベツと唐辛子のジャムが添えられた濃厚な子牛のリ・ド・ヴォーに合わせて提供されました。最後にデザートのパリングでは、吟醸酒ベースの柚子酒がクロンヌケーキの下に敷かれた柑橘類のゼリーの味を引き立てていました。このディナーでは、フランス料理とのペアリングにおける日本酒のバラエティーと万能性を改めて証明できたものと言えます。





リヨンは、近代フランス料理の母と称されるウジェニー・ブラジエやフレンチの巨匠ポール・ボキューズといった世界的なシェフを数多く輩出しております。その中で世界 72 ヶ国からの学生が、料理、ホスピタリティ、飲料ビジネスを学ぶ同校でこのイベントが行われたことは大きな意味を持つといえます。

日本酒は、2023 年時点で 75 の国と地域に輸出されており、輸出金額は 411 億円となっています。フランスへの輸出金額は、10 年間で約 3.7 倍となり、日本酒輸出全体でも同期間で 3.6 倍になるなど、世界のガストロノミーから愛される飲み物へと進化を遂げています。

中央会は、このような現地での日本酒のペアリングディナーやマスタークラスを通じて日本酒の正しい理解の促進と多様な料理とペアリングできる可能性を広めていくためにこれからも積極的に活動していきます。



日本酒造組合中央会
JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION

■日本酒造組合中央会について

全国約 1,700 社の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体。酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、1953 年に設立。「國酒(こくしゅ)」とされる日本酒、本格焼酎・泡盛について情報発信することで、国内外へ幅広く認知向上させる活動に取り組んでいる。

<https://www.japansake.or.jp/>



■フランスソムリエ協会(Union de la Sommellerie Française)について

フランスソムリエ協会は、パリにメインオフィスを持ち、フランス全土に 21 の地方支部があります。資格をもつ約 5,000 名のソムリエ・ソムリエールが所属、彼らの大半は星付きのレストランでサーブするなど、フレンチ界の最前線で活躍している。

<https://sommelier-france.fr/>

■M.O.F.(Meilleurs Ouvriers de France)について

国家最優秀職人章(Meilleur Ouvrier de France、M.O.F.)はフランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に授与される章。

M.O.F.は、直訳で「フランスの最優秀職人」であり、フランス文化の優れた継承者として、高い技術を持つ人びとにのみ与えられる称号。

1924年にフランス政府が設け、現在では4年に1度コンクール形式で審査が行われる。その頂点に立つと、大統領の名において M.O.F.称号が授けられ、賞賛と尊敬を一身に受ける。その名誉こそが、日本の「人間国宝」に相当すると言われる所以である。

<https://www.meilleursouvriersdefrance.info/accueil.html#page1>

【報道関係者からのお問い合わせ先】

日本酒造組合中央会 PR 事務局

TEL:03-6274-8386

MAIL:japansake@honeycom.co.jp