

日本の酒情報館 特別セミナー 春の日本酒とチーズを楽しむ会



情報館初のテーマ。日本酒＆チーズの豊かな調和の世界

日本の酒情報館の特別セミナー「春の日本酒とチーズを楽しむ会」が3月10日の午前11時から、同館4階の多目的ホールで開かれ、およそ20名の参加者が、和洋を代表する発酵食品同士の豊かな調和の世界を実体験ー。

● ワインにはない日本酒の包容力

今回のセミナーは、チーズを肴に春の日本酒の新しい楽しみ方を提案しようという情報館初のテーマで、講師役はおなじみの日本酒スタイルリスト・手島麻記子さんと、チーズプロフェッショナルの大和田百合香さん。

参加者は、国産チーズと和の食材を組み合わせた、大和田さん考案のオリジナルメニュー6品と、手島さんがセレクトした春の日本酒6点（純米吟醸酒や吟醸原酒、純米酒、貴醸酒<7年古酒>など）を味わいながら、およそ2時間にわたり「ワインにはない、どんな料理にも合ってその料理を引き立てる日本酒の包容力」（手島さん）を堪能しました。

当日のチーズメニュー ブルーチーズと柔らか杏（上の写真①）、そら豆とゴーダチーズ（②）、カマンベールの葱ホイル焼き添え＆胡桃味噌（③）、じゃことゆかりとチーズのおこわ（④）、シェブルチーズ（ヤギ乳のチーズ）のお花仕立て（⑤）、長いもと桜風味のクリームチーズ（⑥）



大和田さん

手島さん



●● 和の食材を取り入れたチーズ料理で、日本酒との相性さらにアップ

セミナー前半は、講師お二人のトークで、メニューを試食しながら日本酒&チーズの楽しみ方を学習。「日本酒の相性力にはパリのシェフも熱い眼差しを送っている。

日本人自身がその素晴らしさを知って、いろいろ試してみよう」(手島さん)、「今日はヤギのチーズなど、東京で手に入りにくい国産チーズを集めたが、そこに和の食材を取り入れると日本酒もよりおいしくなる」(大和田さん)といった言葉が、自分に合う組み合わせを見つけるとする参加者にとって貴重なヒントになった様子。



●● 「新しい組み合わせのヒントがたくさん」食のプロも満足

後半の懇親の時間には、日本酒に合う魚醤を使ったパンや薬膳カレーパンなども供されて、会場はひときわ和やかな雰囲気に。

講師との日本酒談義も弾み、参加者からは「あり得ない世界だと思っていたが、用意してもらったメニューを試してみてこれはイケると感じた」「最近チーズの勉強を始めたばかりなのでグッドタイミングのイベント」「いろいろ面白い可能性を発見した。ヤギのチーズと純米酒の組み合わせがバツグンでした」などの感想が聞かれましたが、和食店を経営しているという女性参加者は「うちの店でもモツアレラのおかか合えといったメニューを考えてお出ししていますが、今日は新しい組み合わせのヒントがたくさん聞けて、とても勉強になりました」と満足気に語っていました。



＜試食・試飲したチーズレシピと日本酒＞

組み合わせで好みの順位
(アンケートより)

- 一番人気
- 二番人気
- 三番人気

ブルーチーズとやわらかあんず
じゃことゆかりとチーズのおこわ
カマンベールと胡桃味噌
カマンベールと葱
そら豆とゴーダ
長いもと秋風味のクリームチーズ

シェーブルチーズのお花仕立て
※シェーブルチーズ

シェーブルチーズは特に旬もあるため、シェーブルだけでも味わっていただいた

燐酒
冷

純米酒うすすり
純米大吟醸
純米吟醸
純米吟醸しぼりたて
木樽しぼり吟醸原酒
ボディのまろやか
七年熟成入古酒
だしつなせ
生詰山廃特別純米酒
さくらみのるや味わひ

冷と燐の両方を試飲した