



(Mme Pascaline LEPELTIER, candidate de la France au Meilleur Sommelier du Monde 2023, notre président M. Xavier THUIZAT et M. Philippe FAURE-BRAC le président de l'Union de la Sommellerie Française - photo : Jean BERNARD)

我らが審査員長に二冠 !!!

外では落ち葉が舞い散り、木枯らしが吹き始め、フランス人たちはこぞってラクレット器を取り出し、アドベントカレンダー（クリスマスの日までカウントダウンするカレンダー）の準備をし始めます。

しかし、今年は年末のお祝いより前に、輝かしいニュースがフランス飲食業界を席卷しました。私たち「日本酒」審査委員会の委員長であり、彼なしに Kura Master は語れない人物、シェフソムリエの Xavier THUIZAT 氏は、立て続けにフランスの最優秀ソムリエ & M.O.F. (国家最優秀職人章)のトロフィーを獲得しました。同じソムリエが2つの王冠に輝くのは、非常に稀です。なにより審査委員長にとっては初の試みでした！偉大な Corneille(フランスの劇作家)が述べたように、「初挑戦での見事な腕前」を披露した彼は、意気込みと優れた才能を兼ね備えていたということ。そしてこの二冠について更に詳しく、お話ししたいと思います。

Kura Master 協会では、頂いた素晴らしいフィードバックを共有しながら、Kura Master 2023 の準備は舞台裏で動き始めています。詳細の発表は年末を予定しています。2人の審査員長の指揮のもと、新しいドラマを引き起こす魅惑的な仕掛けをちりばめています。ご期待ください。

偉人に捧ぐ !!

偉業を成し遂げて下さり、皆様もよくご存知の駐フランス日本国特命全権大使の伊原大使が、フランスにおける数年間にわたる任期を先日終えられました。我々 Kura Master の必要に応じていつも力を貸して下さい、伊原大使に敬意を表したいと思います。



写真は Hôtel de Crillon のゼネラル マネージャーである Billiard 氏(左)と、このホテルのシェフソムリエである Thuizat 氏(右)と共に撮影されました。

ご後任には、現駐ベルギー日本国大使である下川牧太氏が 12 月 14 日にご就任予定とのことです。

エピソード.8 日本の味 !!



今日は雨降りの暗い一日でしたか? では、そんなあなたの一日を明るくするかもしれないビデオをご紹介します!! 自然が豊富な美しい地域、和歌山県から梅酒にとってもよく合う日本食レシピをご紹介します。ソムリエの Amandine Pastourelle 氏、料理人の Sarah Lacoste 氏とともに和歌山の食を発見する動画の旅へ出発!

動画の URL はこちらです。是非ご覧ください! :

<https://youtu.be/FC4UfBCfkoQ>

初挑戦で快挙！

二冠を獲得し、名実ともに頂点のソムリエ



著名なシェフソムリエであり、Kura Master コンクールの"日本酒" 審査員長でもある Xavier THUIZAT 氏は、フランスのベスト ソムリエコンクールにおけるファイナリスト 3 人のうちの 1 人で、昨年 11 月 6 日の午後に行われた最終テストの後 ... 会場が固唾を飲む中、選ばれたのは彼の名前。彼にとってこのコンクールへの挑戦は初めてでしたが、彼の名前がフランスのソムリエの歴史に永遠に刻まれることになりました。

「太陽のソムリエ（輝かしいソムリエ）」として紹介された Xavier 氏は、Meurice で Pierre Gagnaire と共に最高の訓練を受け、首都で最も美しく名高い建物の 1 つである歴史的なパリの宮殿、Hôtel de Crillon に入社しました。日本文化に情熱を持ち、日本人の奥様を持つ彼は、すぐに日本の国酒である日本酒に興味を持つこととなり、それ以来、ソムリエとしての素晴らしいキャリアを重ねる一方で、日本酒を普及するために不可欠なメンバーの 1 人となりました。ベスト ソムリエ オブ フランス コンクールは、2 年ごとに フランスソムリエ協会によって組織されており、全国的な予備選抜 2 日間に渡る最終選考により、最も有能なソムリエが決定されます。Xavier THUIZAT 氏は昨年優勝者である Florent MARTIN 氏に続く王冠を得たのです。

有名なことわざに、「不幸は決して単独では訪れない」と、いうものがあります。しかし、非常に才能がある人たちは、幾つかの幸福と一緒に引き寄せることが出来るようです。そして審査員長の Thuizat 氏がその 1 人であることは明らかです。彼の勤勉さと類まれな才能は、フランスで最高のソムリエの称号を獲得してから 10 日後に、ソムリエ部門で「フランス最優秀職人」に選ばれるという偉業を達成しました。この二重の称号は、Thuizat 氏の長年の努力と犠牲に報いるものです。Thuizat 氏は、勝利を妻に捧げることによって、奥様への感謝を表しました。

MOF コンクールは、プロ同士のコンペティションで、職業の専門ごとにフランスでのみ授与されるタイトルです。これは、数か月または数年の準備を必要とする試験のようなものではありません。(数人受賞者がいる年もあります)。しかし、要求される技術、効率、卓越性のレベルに到達するために、長い間、専門技術、技術革新、伝統を重んじることなどに取り組む必要があります。1924 年からは料理業界、2000 年からはソムリエ業界で 3~4 年ごとに開催されています。多くの巨匠が着用する MOF (略称は日本でも知られている) 称号保持者のみが特徴的なトリコロールネックラインを身につける特権を得ることができます。(現在最終認証審査中であり来年 5 月決定予定)



播磨地方をご存知ですか？現在は播磨町として知られていますが、かつては播磨国として知られていました。47 人浪人の有名な物語が起こったのがこの土地であり、この悲劇は何度もリメイクされ、「忠臣蔵」として知られています。このストーリーは、ハリウッドスター、キアヌリーブス、真田広之や浅野忠信を含む素晴らしい日本人キャストによって映画化されました。

この時代劇だけでなく、播磨の名前は 8 世紀の歴史的文書に記載されています。それによると、地元の人々が神への供物として既に酒を作っていたことが書かれています。この記述により、「酒発祥の地」であることが分かります。それで、この土地に文化的、歴史的な深さだけでなく、クオリティの高い郷土料理、「GI はりま」地理的表示がついていることで、生産の品質が認められた酒蔵である証となります。

11 月 12 日土曜日パリで、この地域のこうした豊かな背景に関する酒ツーリズム・セミナーが開催されました。日本酒とチーズのペアリングを中心に行われたこのイベントは、Japan Kudasai サイトの酒ソムリエ STOICHE 氏が当地の旅の魅力をわかりやすく解説。GI はりま管理委員会田中理事長他、姫路市から職員も参加しはりまの日本酒をふるまい、フランスのチーズとの相性に参加者は感嘆の声をあげました。

2017 年以降、長年持たれていた日本酒は強いアルコールである、という誤った評判がワインと蒸留酒の専門家の中で少しずつ取り除かれて、こうした日本文化に触れる機会が増えているようです。若い世代のフランス人 (特にこの夏のイベント - MATSURI - はパリジャンや日本ファンたちの間で大成功を収めました) は、益々日本の飲み物に惹かれています。この写真の Bordeaux Montaigne 大学の 1 年生と 2 年生の日本語 LLCER クラスの学生達も、去年のクラマスタコンクールで受賞した日本酒を楽しんで、今では立派な日本酒大使となっています！



古代琉球王国の秘宝

沖縄列島の本格焼酎・泡盛



沖縄諸島の歴史は簡単には語れません。琉球王国は最初、沖縄本島のみ、その後台湾近くの奄美と八重山の島々に拡張されていきました。これらの異なる小島の運命は、**1879**年の日本による併合まで、時には日本の隣国と、時には中国の王朝との戦争によって翻弄されました。その後、アメリカの占領による軍事管理下に置かれ**1972**年まで返還されませんでした。この歴史の特殊性は、「琉球文化」と呼ばれる地域文化が、「本土」と呼ばれる日本列島の大部分には無い特徴を示す理由となるのでしょうか。その一つが泡盛の焼酎です。



薩摩藩の一族が残した記録によると、歴史家はこの飲み物が**16**世紀末から蒸留されており、**5000**年の歴史があるだろうと述べています。諸説によると、東南アジアのさまざまな国を結びつけた強力な商業的つながりによって、中国からもたらされたのではないかとされています。しかし、泡盛は日本で最も古い蒸留酒として紹介されることが多く、九州の焼酎はその直系の子孫ではないかとされています。原料ではタイ米を用いて地元産黒麹で麹作りをして、水と酵母を加え発酵させたお酒です。タイ米を用いるのは熱帯で湿気の多い気候によると言えます。沖縄は黒麹を使って飲み物を蒸留する世界で唯一の地域なのです。

泡盛は古くから地元の方言で「saki」と呼ばれ、現在でも「shimā」と呼ばれています。この名前の最初の言及は、琉球の領主が、当時日本全国を治めていた将軍徳川家綱の年貢として送られていることが**1671**年の公文書の中で記載されています。泡盛の語源は、現在使われている米の代わりに、もともと泡盛が作られるようになったキビ（アワ）に由来すると言われています。別の仮説では、この用語は梵語で酒を表す「泡盛」に由来するという説があります。

泡盛には薬効があると考えられていた為、このアルコールは江戸の宮廷で非常に人気がありました。**1853**年の記録によると、日本の商業的開国のために、アメリカ政府から派遣されたペリー提督が、外国の代表団に敬意を表して行われた宴会中に、泡盛を飲む機会があったようです。ペリーの個人秘書は、古酒と呼ばれる熟成した泡盛が、熟成したフランスの蒸留酒に似ていると述べたようです。これは、フランスのブランデーに匹敵する非常に良質の古酒が提供されたことを示唆しています。

古酒の素晴らしさは、泡盛の味わいが熟成の過程によって変化していくことです。瓶や甕の容器で熟成されますが、「古酒コース」の呼称を得るには、熟成**3**年以上の泡盛が**100%**使用されているものに限りです。ブレンドする場合、この呼称には最も若い古酒年を記載する必要があります。泡盛が時間の経過とともに味わい深くなるのは、西洋の飲み物のように貯蔵された樽香からの力を引き出すのではなく、泡盛自体が物理的変化、化学的変化を起こして、独特の芳醇な口当たりと甘い香りを醸し出すようになるからです。バニラ、チョコレート、キャラメルなどの甘い香りだけではなく、リンゴ、洋ナシ、オレンジなどのフルーティーな香り、さらにはバラやキノコを連想させるフローラルなものやベジタルなものもあり、多くの愛好家に愛されています。





1990年代と2000年代には、日本で沖縄ブームが見られました。安室奈美恵、Speed、Max、Da Pumpといった有名人の輩出や、NHKで放送された「琉球の風」という人気を博したドラマによって、島への観光客数500万人を達成し、同時に全国の泡盛の売り上げを伸ばしました。

泡盛の製造プロセスは、いくつかの段階に分けられます。：米の輸入(原材料無くして、飲み物なし!)、洗浄、浸漬、調理、麦芽の準備、そしてもちろん発酵、蒸留、熟成、瓶詰めです。次に、蔵元ごとに特徴を出す工程があります。

なぜインディカ米を輸入して使用するのでしょうか？この沖縄の飲み物がどの米から作られているかを知った人は、必ずこうした疑問を抱くでしょう。これには幾つかの理由があります。それは20世紀初頭、明治時代(2世紀半続くほぼ完全な鎖国と大政奉還を経て、列島が海外に開放されたことを特徴とする)に続いて、お米が柔らかくて粘りがありすぎる日本米に代わりに、大正時代にタイから米が輸入され始め、泡盛の原料として使われるようになっていきました。それはタイ米を使用することで、水と酵母を加えた後、アルコールで発酵させる際の温度管理が容易になることや、アルコール度数の高い飲み物を生産することができる理由もあるからでした。



泡盛には5000年の歴史があることは前述しましたが、20世紀半ばまでは100年、200年近く熟成した古酒(クースー)が多く、宮中の宴会で供されるのが一般的でした。もちろん、長い間ただ熟成させていただけではありません。地元の蔵人達によって、アルコールの劣化を防ぎながら味の熟成を進める「しつぎ」製法が用いられてきました。これは、貯蔵年数の短いアルコールを繰り返し加えることで、最初に飲んだお酒に活力を与え、熟成を向上させる方法です。この方法に適した甕の容器で行われ、素材に含まれるミネラル分が、泡盛の化学変化において触媒の役割を果たすとされており。

この沖縄の飲み物には歴史があり、独自の製造法、独自の保存法があっても品質を証明する方法がなかったのですが、GI(地理的表示)マーク表示の推進により解決されました。シャンパーニュワインと同様に、この表示を取得するには、地理的に制限された地域で生産され、生産過程も基準に則っていることが必要です。

これにより生産者は商品に価値を持たせることができ、消費者もテロワールを感じる商品をより選択できるようになります。日本の税務当局は、「生産地」という用語の適切使用を促進することを目的とし1994年に創設した制度で、2015年の改正以降、すべての酒類が対象となり、地域名だけでなく、「GI」という略語や地理的表示の表記がラベルに見られます。

沖縄で、黒麹菌、沖縄の水、何世紀にもわたるノウハウで形作られた沖縄独自の使用権を取得したのは1995年のことでした。琉球泡盛は、水割り、炭酸水割り、湯割、氷割り、カクテルなど、さまざまな飲み方で飲むことができます。

泡盛は透明感のある飲み物ですので、お持ちの食材で自由自在にカクテルベースとしても使えます。2016年11月に一般公開されたコンクールにて、「58 Kacha Sea」と名付けられたカクテルが133種類の中から選ばれ、沖縄を代表する泡盛カクテルとなりました。それは泡盛とすりおろしたゴーヤ(苦味の強いビタミンC豊富な地元の野菜)ライムに、トニックが入っています。泡盛は若いヴィンテージから熟成した古酒まで様々な個性があります。オードブルと一緒に食前酒として、または食後酒として、また、デキャンターで空気を抜いた上質なワインのように楽しむことができます。

沖縄県には46の泡盛醸造所があり、それぞれが地域、土地、気候、そして、もちろん杜氏の個性を反映した飲み物を生産しています。そのため、相性や用途に合わせた泡盛がきっと見つかることができるでしょう!



柴沼：醤油の進化

料理初心者から経験者まで幅広く対応



日本食レストランに足を踏み入れたことがある人、または果敢にも日本列島の料理に挑戦してみたことがある人なら誰でも、大豆ソース、日本人が「醤油」と呼ぶものが重要であることを知っているでしょう。

江戸時代の初めから、開国と大政奉還を記念する明治時代までの間、関東地方（東京）には、銚子、野田、鶴浦の3大醤油産地がありました。地元の小麦と大豆の品質を聞いた土屋正直公は、当時の高級品とされていた本物の醤油産業の発展に尽力しました。

1688年の創業以来、330年以上、18代の職人が交代で生産を続けてきた歴史と伝統に直結する柴沼醤油醸造の物語は、ここから始まります。茨城県産の雑穀を使った高級醤油。このしょうゆは、食通や美食家の両方に提供するためにさまざまなバリエーションで開発され、今回は審査員達にも贈られました。柴沼工場に足を運ぶなら、江戸、明治、大正、昭和と時代を経てきた、そしてブランドの長い歴史を物語り、4年前より訪れた令和の近代的な工場とも共存している、木樽の威風堂々とした佇まいを見ることができます。

2010年以來、同社は製品の輸出を始め、最初にオーストラリアで輸出を開始した後、徐々に販路を多様化して60か国に到達しました。最初に見本市で製品を展示し、次に地元顧客へのプレゼンテーション活動を行い、地元の人々の味覚やボトルサイズなどに合わせていくという地道な販路開拓によって、様々な国に進出していくことが出来るようになりました。

パリのインポーターや日本食材を専門に扱っているオンライン販売サイトなどで、この製品を簡単に見つけることができます。この年末に向けていかがですか？あなた自身の食事を味わい深いものとするだけでなく、友人を喜ばせることができ、一石二鳥です！

フランスで販売されている商品の詳細はこちらをクリック：https://www.umamiparis.com/en/1_shibanuma

