



短髪で人懐っこい顔の進藤武則氏にお会いしたのは、昨年秋のフランス・ボルドーのことでした。ボルドーは、言わずと知れたワインの世界的産地ですが、進藤氏はこの地で日本人会の会長をなさっており、メゾン・ドゥ・ジャポン(日本館)を運営されています。

筆者を含めた発酵文化研究会のメンバーは、この欧州発酵産業の一大拠点で、イタリア・ミラノに引き続き、再び発酵文化の国際交流イベントを企てていました。進藤氏のご厚意に甘え、イベントの準備のために日本館を訪れたのです。館内は、着物や日本製の品物にあふれ、こ

⑰発酵文化の国際交流(下)

こは日本かと錯覚するほどでした。外は欧州の真つただ中なのに、館内は日本の空気があふれていたのです。さらに地下に案内されると、キッチンスペース



名城大農学部教授(応用微生物学研究室)

加藤 雅士さん

が広がっていました。そこでは時折、日本食に関する催しが行われていると聞きました。日本の料理を作るための道具がいろいろそろっていました。

今回、料理関係の担



ボルドーのイベントで、旨味について説明をする筆者＝加藤教授提供

に、旨味の概念は日本生まれなのです。イベントでは、日本から持ち込んだ味噌や味醂など、どの発酵食の試食・試飲会や、ミラノのイベントと同様に、長田氏による手巻き寿司の実演と体験会もありました。

当者として、三河を代表する日本料理店「灯」の料理長・長田久氏が同行してくださりました。われわれは、日本館の地下スペースを借りて、翌日の近くのホテル会場で行うイベントの準備に取り掛かりました。今回果についての体験も、食の特徴でもある「だし」と「発酵食」の持つ旨味についての啓蒙が目的のひとつでした。

当日参加者は、長田もお話ししましたよう

また、日本酒とワインの比較討論もしました。日本酒は米、ワインはブドウというように原料は違えども、原

意見や感想を頂きま

た。勢いのあま

り筆が滑って、関係者

にご迷惑をおかけした

部分もあつたかもしれ

ません。この場をお借

ります。東海地区の誇る

発酵食の良さを理解

いただけました。さら

うか? お近くの方、

あるいは、旅先での海

外の方々に発酵食の良

さをお伝えください。

本稿がきっかけとなり、発酵食に多くの人々

が興味を持っていただ

ければ、この上ない

幸せです。名残惜しい

ですが、いつかまた、

どこかでお目にかかり

ましょう。＝終わり

だし発酵食の旨味紹介