

海、山が育む食 体感



地域の特徴を生かした農法や酒造りへの理解を深めようと、フランス人シェフのクリストフル・クータンソーさん(41)が11日、佐渡市を訪れた。クータンソーさんのルボルターージュ番組を制作中のフランス国営放送「フランス2」の記者も同行し、農家や酒蔵を巡って佐渡の豊かな食文化を体感した。

国営放送、同行取材

独自農法米に舌鼓

クータンソーさんは、フランス西部の保養地ラ・ロッシュェルにミシュラン二つ星レストランを構えるオーナーシェフ。電流を使った魚の乱獲に反対する活動を行うなど、海洋資源の保護にも積極的に取り組んでいる。

今回の来島は、昨年7月にパリで県産品専門店「キナセ」を開いたPR会社グラムスリー(東京)が企画した。同社の坂本明社長(53)らが、佐渡にはカキ殻

カキ殻を使った農法について相田忠明さん(中央)から解説を受けるクータンソーさん(左)と「フランス2」の記者11日、佐渡市吾淵

を利用した稲作や、その米を使った酒があることをクータンソーさんに紹介したところ、興味を持ったことがきっかけだったという。

坂本社長は「素材の味を引き立たせるシェフの料理は日本の文化と親和性がある。佐渡が国営放送で取り上げられれば、PRにもつながる」と誘致の狙いを語った。

この日、一行はカキ殻を使った農法で稲作を手掛ける「佐渡相田ライスファームینگ」(新穂北方)を訪れた。社長の相田忠明さん(45)は独自の農法について「山と海のミネラルを含んだうまみのある米ができる」と解説。蒸しかまどで炊いた風味豊かな米を味わうと、一行は舌鼓を打った。

その後、尾畑酒造(真野新町)ではこうじ室を見学するなど酒造りの工程について学んだほか、相田さんの米を使って造られた酒の飲み比べを堪能した。

クータンソーさんは「環

境に配慮した農法に共感した。佐渡には山や海が育む豊かな食文化があり、感動した」と話した。

本県には14日まで、南魚沼市の宿泊施設「山十帖」や新発田市でなども見学する予定。