

渋沢・クローデル賞の人 下



【フランス側本賞】

ニコラ・ボーメールさん 34

(名古屋大特任准教授・地理学)

「日本酒 日本固有の歴史、文化の地理学」 (博士論文)

「サケ」が醸し出す世界

歴史から近年の消費動向まで、日本酒を包括的に紹介した。パリ第4大学提出の学位論文が受賞作。「フランスでは日本食ブームなのに、中国の酒もベトナムの酒もサケの名前で売られている有り様。あまり知られていない日本酒の世界を、

しっかり調べてみたかった」と言う。 出合いは2001年、後に妻となる日本女性の実家がある福島市に約1か月滞在した時のこと。会津の酒だった。「本当の日本酒がこれほどおいしいものなのかと、驚いた」

新潟、兵庫、福島などの酒蔵を巡り歩き、全国の酒蔵に従業員数から使う米まで詳細に聞くアンケート調査も実施。日本酒と神道の結びつき、江戸時代に上方でつくり江戸に運んだ「下り酒」とボルドーワインの生産・流通システムの類似性、近年のグローバル化に対応できない酒造会社の現状など、日本酒が醸し出す様々な世界を明らかにし

た。「サケ」への愛着は増すばかりだが、将来も案じられる。「おいしい日本酒は、パリでは関税が高く1万円もする。ヨーロッパでは食事と酒はセットなのに、これでは手を出せない。海外で気軽に飲めるように変革していけば、ひいては日本でも日本酒ブームが起こるのでは」 故郷のアルザス地方を遠く離れ、現在は名古屋市で外国語論文の執筆指導に当たる。日本文化の研究も続けるつもりだ。ちなみにお気に入りの酒は、「新潟・佐渡の真野鶴と、京都・伏見の玉乃光ですかね」。

(文化部 植田滋)