

スローフードジャパン 全国大会に参加しました

3月17日スローフード高知の上田孝道リーダーを中心に全国大会が南国土佐で行われました。記念講演会に加え、オガニックマーケット、懇親会での皿鉢(さわち)料理、よさこい踊り、江戸時代から続く日曜市など魅力満載でした。理事では、会員数報告、決算、予算、活動報告、活動計画、と有意義な会議でした。



みそ、豆腐作り教室を 行ないました

3月4日(日)午前9時、福島市松川町水原の大豆農家・丹野幸雄さん宅で、スローフード福島主催のみそ、豆腐作り教室を開催しました。出来たみそと豆腐はお持ち帰り、みそ(1年熟成)1kg450円、みそ(今回作る分)1kg400円、豆腐1丁250円で販売させていただきました。できたての豆腐はとて美味しかったです。



六本木農園でスローフード勉強会

3月25日はスローフード勉強会の第二回で「福島の生産者と語る」をテーマに、福島の生産者・きゆうりの斉藤さん、麹つくりの丹野さん、私のお話をさせていただきました。語り合っていました。斉藤さんの土作りから手の込んだ質の高いきゆうりの栽培法、丹野さんの無添加手作り味噌、私より人気酒造りの日本酒造りのポリシーについてお話しさせていただきました。その後、試飲試食、斉藤さんのきゆうりと丹野さんの手作り味噌を肴に、人気のお酒、大寒仕込純米吟醸「ゴールド人気」ライスマジックスパークリング日本酒をいただきました。六本木農園の野菜いっぱい料理でのご懇親会も堪能させていただきました。



スローフードベルリンの 歓迎会に参加しました

スローフードの東京/神奈川ブロックによるスローフードベルリンの歓迎会は、長期滞在中で日本料理にも飽きた頃なので、日本のなかの異"食"文化・沖縄料理のメニューで開かれました。ドイツにも山羊料理を食べる伝統がある一方で、日本の唯一の山羊料理をこの日は堪能しました。私も、ベルリンに日本酒の販売で伺った時お世話になった河野さんご夫婦に数年ぶりに再会できました。



スローフードジャパン燗酒コンテスト 2012審査会を開催しました

7月26日はスローフードジャパン燗酒コンテスト2012の審査会が開催されました。4回目となる今回は燗酒としては日本最大(世界最大?)の出品数で、159社から341点の商品が出品されました。審査はすべてプラインドで、15人の審査員が厳正に審査し、審査スコアの平均値の上位30%(102点)を金賞に選出されました。今回からカテゴリーも少し変更になり、お燗には熱燗、ぬる燗があることの浸透を計ることもあり、お値打ち燗酒(720ml:1000円以下)の審査には、ぬる燗部門(40、45℃)に加え、熱燗部門(50、55℃)が新設されました。



スローフードジャパン燗酒 コンテスト2012表彰パーティ

10月19日は、スローフードジャパン燗酒コンテスト2012表彰パーティ「温める上質」がコートヤード・マリオート、銀座東武ホテルで開催されました。このコンテストは今回で4回目、これまで最多の159社341点の応募があり、金賞に92点、最高金賞100点が出されました。この表彰パーティには蔵元30社が出席し、公募した一般のお客様と合わせて110人が参加しました。卓上に用意された有田焼の卓上湯煎燗酒器「燗すずめ」で入賞酒を好きなだけ楽しめることと、とても盛況な会でした。プレセンターはタレントの「なべやかん」氏。「なべやかん」(鍋に燗)のタスキを付けて登場しました(笑)人気一燗酒スベシヤル、黄人氣、の両方が金賞を受賞しました。



スローフード福島の第8回 定期総会

7月29日(日)はスローフード福島の第8回定期総会を開催しました。当日は記念講演会として、佐々木俊弥さん(スローフードジャパン副会長)スローフードすぎなみ代表に「世界をめぐるスローフード運動とは」世界への支部が集まった世界会議について報告します。高井瑞枝さん(スローフードすぎなみ)から「食材の宝庫・福島へのメッセージ」震災後、何度も福島を訪れ応援活動を続けています。を講演していただきました。終了後は嘉衛門さんで懇親会でした。



アリス・ウォーターズさんに 人気一を飲んでいただきました

サローネ・ニル・グスタの日本酒ブースに、アメリカの食文化に最も影響を与えたシェフとして著名なアリス・ウォーターズさんが来場してくださいました。アメリカで40年以上前から地産地消を提唱してきた方で、「アメリカの食の良心」「地産地消の母」と言われている方で、日本でも著書が売られています。もちろん人気一を飲んでいただきました。この笑顔!



アリス・ウォーターズさんについて詳しくは
<http://tsite.jp/daikanyama/event/000821.html>