

わたしたちの地域は
実はこんなに豊かでした。



自然



交流



伝統



食



異文化



International SAKE Party

2018.11.10 (Sat)
at 白鶴御影校
(白鶴酒造資料館)

白鶴酒造資料館
ホームページ



わたしたちの地域は、じつは……

【日本一の酒どころ】 神戸市・西宮市の沿岸部にひろがる灘五郷は、室町時代、江戸時代から受け継がれる、日本一の酒どころ。「米・水・人」があつまる豊かな土地で、日本全国の約 1/3 の量を生産しています。

【外国文化の交流拠点】 ハイカラな街・神戸は、外国文化の交流拠点。開港以来、数多くの外国文化と外国の人が、海を越えてこの港にやってきて、この地域を豊かに楽しくしてくれています。65 カ国を擁する関西領事団は、創立 150 年。

この会場、もとは大正時代に建てられた酒蔵でした。白鶴酒造って……

1743年、八代将軍吉宗の時代に創業。戦災により9割の蔵を失い、阪神・淡路大震災で甚大な被害を受けながらも、お酒造りをつづけ、現在、日本酒売上 No.1。同じ東灘区でもある灘中学校・高等学校の創立、国宝を展示する白鶴美術館の運営等、社会貢

献も(じつは)いっぱいしています。モットーは、「時をこえ親しみの心をおくる」。今日は国境も、超えちゃいました!

Shared Rice Culture!!

ゲスト

在大阪エチオピア連邦民主共和国名誉領事 / 在大阪カンボジア王国名誉領事館館長 / 在大阪オーストラリア総領事館首席商務官 / ひょうごラテンコミュニティ代表 / 日韓交流専門機関 KJ ネットワークス代表 / NPO 法人 Peace&Nature 代表理事 CEO / エジプト料理研究家 / ジャズシンガー / 公益財団法人兵庫県国際交流協会 (HIA) 国際交流員 / 兵庫県 高校ALT (外国語指導助手) ※順不同

パフォーマー

パク・ウォン氏 (コリアンパーカッションist / 韓国伝統芸能打楽サムルノリ奏者)

国内外でのライブ、コンサートの他、イベントゲスト出演・学校公演も多数行う。日韓 W 杯イベント、北九州博覧会、東本願寺いのちの”響”舞台、京都・法然院、群山國樂管弦楽団招待公演等。また三重大学、神戸甲北高校、コリア国際学園の非常勤講師も務め、各地で後進の指導にあたっている。2006 年、

母国韓国と日本の文化の架け橋になるべく両国の芸能を遊合(融合)した芸能グループ“親舊逢チングドゥル”を結成。芸能で世界を繋げるプロジェクトとして日本から海外へと活動の場を広げる。2010 年、神戸長田文化賞受賞。2015 年、神戸・新長田にスタジオ・長田教坊(ながたきよばん)設立。

中西 雄一氏 (フラメンコギタリスト)

神戸出身。フラメンコギターで、関西を中心に各地で多くのイベント・ステージを支える。関西に複数ある外国語大学のフラメンコサークルの活動もサポート。その縁で今回大学連携のステージが実現。

メンドーサ・アストリッド氏 (ペルーのマリネラ舞踏家)

2012年クラブリベラルタ・トルヒージョ名古屋支部女王。2013年クラブ・リベラルタ・トルヒージョ名古屋支部シニア部門ペア優勝。同年、大人部門シングル優勝。2015年東京支部

大人部門シングル優勝・女王・マリネラ日本代表としてペルー世界大会に出場。2017年京都国際マリネラコンクールにてシニア部門ペア優勝。

- 神戸市外国語大学フラメンコ部 Un Beso
- 大阪大学フラメンコ部 Al Compas
- 関西外国語大学フラメンコ部 Anda Jaleo
- 京都産業大学フラメンコ部 Las Estrellas

世界の料理 × 日本のSAKE

【世界を自分事にする】

様々な民族や国で、様々な料理が食べられています。料理を食べることは、それぞれの歴史や文化を知ること。相手に興味をもち、お互いを理解し、世界を自分事にする……料理を通じて、そのきっかけをつくれたらと願っています。

—「世界のごちそう博物館」 本山尚義シェフ

ガンボ

(アメリカ南部)

フランス語で「オクラ」を意味する料理。アフリカ原産のオクラと、植民地にしていたヨーロッパのスパイスが、奴隷貿易時代にアメリカに渡って郷土料理に。本山シェフが、料理の深さを知ったきっかけの一品。シリーズ第 1 号の料理です。

フェイジョアーダ

(ブラジル)

ももとは裕福ではない層が、安い豆類やモツ肉などでつくっていた料理が、いまやブラジル全体の国民食に。国内の分断に、料理が「融合」という役割を果たした一例、かもしれません。

シカのココナッツカレー

(カンボジア風)

本山シェフが、丹波のシカを有効活用する相談を受けたときに思い出したのが、すごく美味しかった、カンボジアのシカ料理。構想十年以上。丹波のシカが、外国の知恵を借りて、美味しいジビエ料理になりました。

乳酸菌の入った甘酒 (ノンアルコール)

米こうじ仕立ての、ヨーグルト風味甘酒。酒粕不使用の、ノンアルコールタイプ。冷やしても、温めても。炭酸割などでも。



白鶴大吟醸

華やかな香りと端麗な味わいの大吟醸酒。どんな料理とも相性がよい。



特別純米酒 山田錦

滑らかでやさしい口当たり。山田錦らしい“コク”。後味は軽快に切れていく。



淡雪 スパークリング

お米由来のやさしい甘味と爽やかな酸味。ほんのり甘酸っぱい口当たり。



純米にごり酒 さゆり

爽やかな甘味、すっきりとした味わい。米・米こうじ・水だけで丁寧に醸した「純米にごり酒」。



「日本酒って、私にも楽しめますか?」

ライターが企業さまに“教えてもらう”ことからスタートし、そこから感じとった何かを体験、実践していく WEB メディア。

日本酒 DEMOくらし × 白鶴酒造



【主催】
兵庫県政・関西領事団創設 150 周年記念事業実行委員会
(関西領事団、白鶴酒造株式会社、一般社団法人リベラタ学舎)

