

上田市

日伊協会長野が「文化セミナー」 番外編「フランスワインのお話」

11回目

日伊協会長野（渡辺千洋会長）が継続開催する文化セミナー「地方からの日伊交流」11回目は20日、事務局を置く上田市海野町商店街のジュエリーサロン・ヤジマで開催した。今回は番外編「フランスワインのお話」とし、市内真田町在住の笹岡輝夫さんが講師を務め、フランスワインの特色などを語る。

笹岡さんは小布施町出身で東京・銀座の寿司店で修業し、1972年に「日本食を世界に広めたい」とベルギー・ブリュッセルで人気の和食レストラン「サムライ」を立ち上げた。約40年在任後、後進に道を譲り2013年に帰国。妻の故郷・真田町へ移住した。

「お客様にコルクをお見せする」といった一流レストランのマナーも伝えた。そして「瓶の形で産地が分かる」とし、「いかり肩」のボルドー、「なで肩」のブルゴーニュを示して「ボルドーワインは澱が多いのでグラスに澱が入らないよう、肩の部分に澱が貯まる形になっている」と説明。次に地図を示し、フランスワインの産地とその特色を歴史を伝えながら解説した。そして講座開始時に開け、空気に触れ・酸化を進めたシャトー・オ・ブリオン（ヴィンテージ）を試飲。15人ほどの参加者は、価値の高いワインを堪能した。次回の文化セミナー（第12回）は特別企画「イタリア文化交流フェア」とし、10月1日（日）に市内下之郷の旧宣教師館およびいにしえの丘公園一帯で行う。



セミナーの様子



講師の笹岡さん