

20170121_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2017年1月21日（土）17:00－19:00

場 所：東京／池袋「バー クオーレ」

テーマ：京つけものとワインのマリアージュ

発表者：北尾ゆみ子さん（京つけもの川久 北尾商店 女将）

参加者：14人（発表者を含まない）

（NPO 法人理事長、会社経営、自営業、会社員、社会保険労務士、
行政書士、司法書士など）

メモ（文責、書記者）：

京つけもの川久 北尾商店さんのつけものは素材にこだわっています。素材のために畑まで行っています。行ってみるとわかりますが、良い素材は土が違います。また、旬にもこだわっています。つけもの屋によっては、夏に千枚漬け、冬にきゅうりのつけものを出しているところもありますが、当店ではそのようなことはしていません。また、しっかり発酵したつけものになっています。品数豊富でレイアウトにも凝り、つけものをきれいにパッケージしている今どきのつけもの屋と違い、店舗内の品数は少なく、また、つけものはぬかの中に入ったままになっています。

つけものとワインとのマリアージュのきっかけは、お客様にてワイン会を20年以上続けている方がおり、口直しにつけものをお買い求めいただいています。そちらから、ワインに合うつけもののご要望にて、普段からマリアージュするつけものを試してきました。説得力を付加するために、ワインエキスパートの資格も取りました。ワインとつけもの合う合わないがやっとわかってきました。ただし、つけものは発酵により時々刻々と味が変わっていきます。ですので、ワインとつけものマリアージュは「一期一会」です。また、日本産のワインのほうがつけものに合うようです。

（この後、実際に京つけものとワインのマリアージュを楽しみました）

以上