信州ならではの料理を地酒とともに味わう

日本旅行はこのほど、国内旅行商品「赤い風船」で、信州ならではの料理と日本酒を味わう宿泊プラン「信州　食道楽・酒道楽」を発売した。プランに参画した旅館・ホテルのオリジナル料理を、料理に最も合う地酒とマッチングさせ、宿泊客に味わってもらおうという企画だ。「ここでしか味わえない郷土のオリジナル料理と、それにベストマッチした銘酒を、信州の名宿でのんびり楽しむ」――。テーマ性のある旅が求められている中で、食と酒に徹底的にこだわったこの企画は、熟年や女性層を中心に受け入れられそうだ。

「信州 食道楽・酒道楽」
日本旅行がこだわりの宿泊プラン

日本旅行は昨年、赤い風船の発売35周年を記念して、企画商品「食彩×酒彩　出かけようニッポン」を発売した。各地の自慢の食と酒にスポットを当てた宿泊企画で、第1弾の山口を皮切りに、沖縄、北東北、北陸などの各方面で設定した。今回の「信州―」は、この企画のコンセプトを踏襲している。

◎

「信州・長野の食といえば、そばとお焼きと野沢菜だけ」。長野県の旅館経営者がこう自虐的に話したことがある。しかし、豊かな自然に恵まれた長野県は、他の県に負けないほど食材が豊富だ。

例えばきのこ。全国1の生産量を誇り、風味はもちろん、食物繊維やビタミン類など機能性の高さにも定評がある。

幻の魚といわれる岩魚も長野県の食材。あっさりとした味わいで、刺身や塩焼きのほか、骨せんべいや岩魚酒など、1匹まるごと味わえる。

長野の肥沃な土地で育った長芋はシャキシャキとした食感と粘りが特徴。口いっぱいに広がる甘さとコクが、上品な味わいを醸し出す。

長野県オリジナルの食材もある。代表的なのが「信州黄金シャモ」だ。

今回、7月から11月まで設定分の「信州　食道楽・酒道楽」には、日本旅行協定旅館ホテル連盟（日旅連）長野支部連合会の会員施設から37軒が参画している。それぞれの施設が信州ならではの料理を提供。この料理にベストマッチした地酒を、きき酒師でフードジャーナリストの葉石かおり氏が選び、〝マリアージュ〟した。

各施設の料理ラインナップをみると、「安曇野産岩魚のお造り」「諏訪の長芋漬け」「信州黄金シャモの味噌漬け」「信州サーモンのムニエル　ふき味噌バターソース」「信州黒毛和牛にぎり寿司」――と、垂涎のメニューがズラリと並ぶ。いずれも信州の食材にこだわり、料理人が腕によりをかけた逸品だ。

これらの料理すべてを、今回の企画をプロデュースした葉石氏が吟味、1品1品に合う地酒をセレクトした。

ワインの世界では一般的に「肉料理に赤」「魚料理に白」といわれるが、日本酒の世界にも料理との相性があるという。簡単に説明すれば「軽快な酒ならシンプルであっさりした料理」「重たく旨みが強い酒なら味の濃い料理」が合うという。「軽いものに重いものを合わせたら、重いものが勝ってしまう」からだ。「軽い料理に軽い酒、重い料理に重い酒を合わせることで、料理と酒をバランスよく楽しめる」と葉石氏。

◎

日本旅行は「信州　食道楽・酒道楽」を新しい定番商品として、今後さらに参画施設を増やして継続したい意向だ。

㊤「信州食道楽・酒道楽」のパンフレット㊦各館自慢の料理と料理に最も合う地酒をラインナップした

葉石かおり氏（きき酒師・フードジャーナリスト）に聞く「長野の食と酒」

葉石氏

――今回、「信州　食道楽・酒道楽」をプロデュースしたが、長野の食について感じたことは。

「お焼きや野沢菜以外にも、おいしいものがたくさんあることです。黄金シャモは身に弾力があって絶品ですし、信州牛のすき焼きはとろけるようなやわらかさで、言葉が出ないほど感動しました。ローストビーフも臭みが全然なくて、半生の状態でも食べられる。これまた抜群の味です」「ただこんなおいしいものがあるのに、アピールが今一歩、うまくできていません。県民性なのか、どちらかといえば控えめなところがあるので、アピールということをしにくいのかもしれません。これらの食材などをもっと知らしめれば、長野の食の素晴らしさをもっと理解してもらえると思うのですが」

――長野の地酒については。

おいしいものがたくさん／もっとアピールを

「酒づくりには気候が大事なのですが、長野は気温と湿度が低く、発酵に非常に適しているんです。それから雪が多くて空気がきれい。雪は落ちてくる時にチリもつかんでくるので、空気がすごく澄むんです。こういうところでつくるお酒というのは本当においしいですね。そしてこれはたぶん水のせいだと思うのですが、それだけに切り換えるというのは、自分のところの商品と造りに絶対の自信を持っているからだと思います」「長野は若い蔵人（くらびと）さんが多いです。それだけに、新しいことに取り組むんですよ。古いものを重んじながら、新しいものをどんどん取り入れていく。そういう意味でも、長野は目が離せない地域です」

――仕事柄、全国の旅館をまわっていると思うのですが、そこで感じたことは。

「旅館にいらっしゃる方というのはやはりその地域のもの、郷土料理とか地酒を求めて来るのだと思います。それなのに他県のお酒を売っていたのでは、長野を売ることにならないし、お客さまへのサービスにはならないのではないでしょうか。長野に来たからこそ飲めるお酒を出すことがサービスだと思います」「それから日本酒について、もっと知っていただきたい。例えば保管の仕方。日本酒は腐らないと思って、直射日光に当たる場所に置くなんて言語道断。日本酒の質が劣化して、お酢のようになってしまいます。せっかくいいものがあっても、いい状態で出さなければ、逆にマイナスイメージになってしまい、宿全体のイメージを下げることにもなりかねません」「日本酒は日本の文化であり、財産であると思います。ですから伝統文化を守る旅館の方々も、サービスや提供の仕方など、日本酒についてもっと知っていただきたいと思います」

（聞き手＝森田淳）

酒と食の「もてなしのプロ」を養成
日本酒ナビゲーター認定セミナー　日旅連長野支部連合会が開催

日本酒に関する豊富な知識を持ち、客に対して料理に最も合う酒をアドバイスできる――。このような日本酒と食に関するもてなしのプロを「日本酒ナビゲーター」という。日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）認定の資格で、取得すると顔写真入りの認定証が交付されるほか、「SSI認定きき酒師・正式認定コース」への受講資格を取得でき、本格的な「きき酒師」へのステップアップが可能となる。

この、日本酒ナビゲーターを養成するセミナーが7月23日、長野県松本市のホテルブエナビスタで、日旅連長野支部連合会の主催で行われた。同連合会の会員旅館・ホテル経営者、料飲部門スタッフなどおよそ30人が受講、日本酒に関する幅広い知識を学んだ。

講師を務めたのは、日本旅行の宿泊企画「信州食道楽・酒道楽」をプロデュースした葉石かおり氏。葉石氏は、日本酒のつくり方、日本酒の種類など日本酒に関する基礎知識や、料理に最も合う日本酒の選び方を講義や実技を通して伝授した。

葉石氏は、日本酒を4つのタイプに分けて、それぞれの特徴を説明した上で、それぞれのタイプに最も合う料理を、具体例を挙げて説明した。

また、ラベルに書かれている、日本酒の味の指針となる「酒造好適米」「精米歩合」「日本酒度」などの専門用語について、それぞれの読み方を伝授した。

日旅連長野支部連合会は、「お客さまが楽しみにしている日本酒について、サービスコメントに使える知識を宿泊施設の社員が身に付け、接客に活用することで、施設のリピーターや日本旅行のロイヤルカスタマーを増やすことができる。お客さまへのもてなしや飲料の売り上げに変化が出て、施設の経営状態の改善に大きく貢献するはずだ」と今回のセミナー開催の趣旨を述べている。

日本酒の種類の違いをテイスティングで学んだ

女性のための本格的エステルーム誕生。
源泉かけ流しエステバスを導入。さらに露天風呂付客室もオープン
日本庭園をバックに、ツーベッドを配したエステルームがオープン。源泉かけ流しのエステバスに加え、広々としたエステルームも備えました。
ほかにも、源泉かけ流し９つの湯、岩盤浴、そして「カフェ＆バーラウンジ」、「ライブラリー＆ギャラリー」など、癒しの空間が多数あり。さらに、露天風呂付客室もご用意し、皆様の来館を心よりお待ちしております。

信州・戸倉上山田温泉　政府登録国際観光旅館（登旅831号）
温泉三昧の宿　ホテル亀屋本店
〒389-0821 長野県千曲市上山田温泉1-37-1
TEL.026-275-1002(代)
(URL)http://www.kameya-ho.co.jp/

信州食道楽・酒道楽のページを日本旅行ホームページに掲載いたしました。
くわしくはこちら（ http://www.nta.co.jp/kokunai/syokusai/ ）をご覧ください！
食を通じた地域振興へこれからも努めてまいります。
日本旅行協定旅館ホテル連盟長野支部連合会
会長　齊藤 茂行
〒380-0821　長野県長野市上千歳町1137-23　長野1137ビル2階
電話（026）237-9050　FAX（026）233-3144

扉　明神館
自然が中心の、寛ぎの形をご提案します。

落ち着いたインテリアに身を任せて五感で楽しむ。
いつもの生活の中で求める癒しのとき…
そんな時間と空間を感じたい時、人はいつも扉を開けるのです。

癒しの空間へ…
OPEN THE DOOR
その扉を開けると日常の喧噪から離れた空間が広がる。
それは、まさに、癒しの空間。
大自然が見せる表情と音色を楽しみながら湯とあそぶ。

扉温泉
政府登録国際観光旅館・日本の宿を守る会
〒390-0222　長野県松本市入山辺8967番地　Tel 0263-31-2301　Fax 0263-31-2345
www.tobira-group.com