



EMBASSY OF SPAIN,  
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE,  
TOKYO

スペインワイン ニュースレター Vol.7. Apr.2003

# Vinos de España

## CONTENTS

- FOODEX JAPAN 2003  
スペインパビリオン連日賑わう
- スペインからのデータ  
リオハから日本へのワイン輸出  
ラ・マンチャから各国へのワイン輸出
- スペインワイン輸入量好調な伸び！
- 2003年PR、プロモーション計画
- Chieko Konagaya の「スペインワイン紀行」  
・番外編・

<http://www.spainwine.jp>



スペイン大使館経済商務部  
〒102-0075  
東京都千代田区三番町2番地 三番町KSビル 3F  
電話 03-3222-3555 FAX 03-3222-3550  
<http://www.mcx.es/tokio>

# スペインパピリオン、連日賑わう。 スペイン食材への関心の高さを証明。

今年もFOODEX 国際食品飲料展 が3月11日(火)から14日(金)まで幕張メッセで開催されました。入場者数は年毎に増え、今年は10万人を少し超える98,920人の入場者数を記録しました。

特に韓国、中国からの来場者が多く、アジア地区においての最大級の食品見本市として認知が進んでいる事が見受けられました。

スペインパピリオンはここ3年間同じ大きさの1000平米で出展しています。

このパピリオン内での出展を希望するスペイン企業は多く、今年も定員以上の出展依頼がありました。

その希望にそうように昨年より若干出展枠を広げて76社が出展出来たものの、それでも対応しきれないほどの出展依頼の多さでした。

出展品としてはワイン、オリーブオイルを中心として、野菜、果実や魚介類の缶詰製品、香辛料、



ソース類、菓子類などがありました。

また、今年らしいものとしてチーズ、イカ墨、シードル、冷蔵トルティーヤ(スペインオムレツ)、フォアグラ等があり、バラエティ豊かなものになり

ました。

特にスペインチーズ普及協会のブース前は、珍しいスペインチーズの試食をする来場者でいつも賑わいを見せていました。

また、フォアグラメーカーのブースには日本でも知名度の高いレストランのオーナーやシェフが次々と商談をする姿が見られました。

それ以外にも、新しい食材を見つけるようと熱心に各ブースを回る多くの日本人バイヤーが見受

けられ、日本における昨今のスペイン食材への関心の高さは、このスペインパピリオンでの連日の賑わいぶりが証明している事を実感しました。

## スペインからのデータ リオハから日本へのワイン輸出

	2000	2001	2002	2001-2002
リットル	639.443	565.771	564.315	-0.26%
金額	3,792,249,61	3,053,225,25	3,163,017,83	3.60%
平均価格	5,93 Eur/1	5,40 Eur/1	5,61 Eur/1	3.89%

### タイプ別

	2000		2001		2002		2001-2002
Sin Crianza	243.437	38.07%	204.847	36.21%	205.013	36.33	0.08%
Crianza	239.216	37.41%	212.637	37.58%	198.244	35.13	-6.77%
Reserva	139.158	21.76%	138.345	24.45%	134.387	23.81	-2.86%
Gran Reserva	17.632	2.76%	9.942	1.76%	26.671	4.73	168.27%

リオハ輸出組合

### ラ・マンチャから各国へのワインの輸出

COUNTRY	バルク輸出(HL)	ケース数	ビン詰め輸出(HL)	合計(HL)
GERMANY	15,993,89	195,951	17,636,50	33,630,39
BELGIUM	0,00	15,460	1,391,40	1,391,40
CANADA	0,00	14,455	1,300,95	1,300,95
FRANCE	96,131,33	42,807	3,852,63	99,983,96
HOLLAND	473,28	96,387	8,674,83	9,148,11
ENGLAND	48,968,39	145,255	13,072,95	62,041,34
ITALY	218,43	951	85,59	304,02
<b>JAPAN</b>	<b>0,00</b>	<b>7,112</b>	<b>640,08</b>	<b>640,08</b>
RUSSIA	0,00	11,168	1,005,12	1,005,12
SWEDEN	0,00	78,287	7,045,83	7,045,83
SWITZERLAND	314,88	11,137	1,002,33	1,317,21
<b>合計</b>	<b>a 174.727,49</b>	<b>b 787.827</b>	<b>c 70.905,34</b>	<b>a+c 245.632,83</b>

ラ・マンチャ原産地呼称委員会



### DO Ruedaに赤ワイン登場

近隣にリベラ・デル・ドウエロやトロなどの有名な赤ワイン産地があるにもかかわらず、これまでは白ワインの産地としてのみ認められていたルエダが昨年8月12日にとうとう赤ワインとロゼワインの製造が認められるようになりました。赤・ロゼ用の認定品種はテンプラニーヨ(推奨品種)、カベルネソーピニオン、メルロ、ガルナッチャです。



## 2002年度は前年比117.8% スペインワイン輸入量好調な伸び!

財務省関税局の統計によれば酒類輸入数量2002年1月～12月累計でスペインワイン(2ℓ以下の容器入り)輸入数量は前年比117.8%で、5,970,254ℓに達しました。各国の合計輸入数量は前年比99.2%でした。

また、シャンパン・スパークリングワインでは101.1%で、2,063,825ℓ。各国の合計では107.0%。

シェリー・ポート等では102.0%で、285,448ℓ。各国の合計では92.1%でした。



## 2003年 PR、プロモーション計画

スペインワインのイメージアップ、認知度の向上のために、2002年度に引き続き以下のPR、プロモーションを行います。

**I ニュースレターの発行**  
隔月発行(月)  
新DO、収穫状況、大使館経済商務部が主催するイベントなどスペインワインに関する情報をお届けします。

**II ホームページ(毎月更新)**  
「<http://www.spainwine.jp>」  
昨年8月に立ち上げたスペインワインのHP。葡萄品種や産地紹介、ヴィンテージチャート等の他、インポーター、ワイン及び食材関連サイトの紹介等を行います。毎月更新して新しい情報を盛り込みます。

**III サンプリングキャンペーン**  
さまざまなイベント、研修会、ワイン愛好会等、スペインワインのオピニオンリーダーになっていただける集いにスペインワインを提供して、試飲、PRを行います。

**VI 雑誌広告**  
ワイン、料飲専門誌、業界紙等にスペインワインコンテストの参加者募集広告を掲載。また結果発表広告を掲載します。

## VII スペインワイン コンテスト2003

昨年の予告に続き、スペインワインの認知度アップ、イメージアップのために、初めてのコンテストを行います。対象は料飲サービス業に従事する方、ワインの製造、流通、販売、教育、出版等に従事する方、いずれも20才以上の方。スペインワインに関する豊かな知識を競っていただきます。

応募受付(葉書による応募)  
5月1日(木)～6月25日(水)  
・1次筆記試験問題送付 7月1日(火)  
・解答締切り 7月25日(金)  
・1次試験合格者 20名 による2次試験(筆記、利酒等) 及び2次試験合格者 8名 による公開決勝  
11月12日(水) 東京  
賞  
優勝、準優勝 スペイン研修旅行2名(12月上旬予定)  
上位入賞者(6名) 盾、及び副賞

**IV ワイン&フード  
テイasting商談会**  
(福岡、大阪、東京)  
ホテル会場に百貨店、酒販店、食料品店、料飲店等の担当者を招待し、輸入元各社の出展によりテイastingと商談会を行います。  
福岡会場 9月4日(木)  
大阪会場 9月9日(火)  
東京会場 10月2日(木)

**V 店頭フェア**  
(関東、中部、近畿)  
百貨店、酒販店、食料品店等にPOP、マテリアル類の提供とアドバイザーの派遣を行い、売場の販促活動に役立てていただきます。お店単位のスペインワインセミナーも行います。

2003年



スペイン・ワイン コンテスト

## 2003年、11月、決勝。

世界第3位のワインの生産量を誇るスペイン・ワインが、品質の著しい向上をみせています。折からスペイン料理をはじめとするムーブメントも注目を集めています。いよいよスペイン・ワインを語る時がやってきました。その時は2003年、秋。3000年もの歴史が語り継がれます。ワインに対するあなたの情熱をスペインに!

応募の詳細は、5月発売のワイン専門誌などで発表。

スペイン大使館経済商務部 〒460-8676 東京都千代田区千代田二番地 二階 経済文化センター  
Tel. 03-3220-3595 Fax. 03-3222-3580  
<http://www.spainwine.jp> ICEX Instituto Español de Comercio Exterior



# Chieko Konagaya の 「スペインワイン紀行」 - 番外編 -

今回はミッションの人たちとお別れした後の、私的な1週間のスペイン紀行から、主に料理やレストランにまつわるお話などをお届けします。

## デニアの海老は日本人の味覚にもびったり!

カスティージャ・イ・レオンでのボデガ訪問を終えてマドリッドに戻った。ここからは私的な旅、場所は地中海沿岸の南から北まで、走行距離はおそらく800km以上のはずだ。その間にあるいくつかのボデガ訪問とよいレストランを見つけることが今回の旅の目的である。

まずマドリッドから飛行機でアリカンテへ。7月の地中海沿岸は北欧の人だけに限らず、スペインの内陸部に住んでいる人達も大挙して押しかけてくるので、どこも人だらけ。海岸すぐ近くまで大きなマンションが建ててあり、観光立国スペインの姿を間近に見た初めての経験だった。このような大型のマンションが環境に与える影響も大きく、スペインの人の中でも賛否両論である。アリカンテでは夜に市内のバールに寄っただけで初日は終り。

翌日は朝から2両編成の、ほとんど路面電車にしか見えない電車に乗り込みデニアまで移動。

比較的海に近い山間部を抜けていくので、海岸から山のてっぺんにまで別荘が広がっている風景を一望することができた。荒れ果てた葡萄畑やオリーブの畑が随所に広がり、観光事業で手にするお金の代償に、こうして環境は荒れて行くのだらうと感傷的になった。

その日の昼食はデニアにあるエル・ポブレットというレストランで摂る。ICEX発行のグルメツアーで紹介されていたレストランで、最近評価が急上昇しているらしいので、はるばる訪ねていったのである。

シェフの名はエンリケ・ダコスタ。ポルトガルと国境を接しているエクストレマドゥーラ州の出身だというが、15才からデニアで働いているので自分は半分以上アリカンテ人だと思ふと話していた。

デニアには良い漁港があり、デニアの海老といったスペイン人が口を鳴らす、というほど有名らしい。これは前日のアリカンテのバールで教わった話。

ポブレットでの海老は火の通しが少なく、ほとんど生に思えた。我々日本人の味覚にびったりである。ここまで生でスペイン人が食べるのかと聞いたが、「ここに食事に来る人は食べるよ」との答え。こんなおいしい海老は日本でもそうは無い。それ以外にも出されてくる料理は奇をてらわず、魚介類を贅沢に使い、新しいアイデアが組み入れられて、全体に非常にバランスの良い料理となっていた。最後にだされたお米料理も絶品。これらの料理をそのまま出しても東京で通じる味である。

ところでスペインでの魚介類だが、スペイン在住20年以上の日本人の魚の専門家が、日本以外で刺身に使用出来るほどの新鮮な魚介を手に出せるのはスペインくらいだ、とコメントしていた記事を思い出した。スペインの少々高級な市場では新鮮な鮪も置いてあるし、日本人が必要とする大方の魚は手に入るという。最近スペインでもブームになっている寿司のネタもおそらくすべて地元で調達できるであろう。

## バエーリャはスペインの数あるお米料理の中の一つ

次の日はアリカンテのボデガ訪問。オーナーのフェリペさんが迎えに来てくれた。もともと軍隊の船乗りで、調達係りをしながら世界中を旅し、世界には有名なワインがたくさんあるのに、どうして有名なスペインワインが少ないのか疑問に思い、退役後奥さんの出身地

であるアリカンテで約25年前にボデガを設立してしまっただ。

奥様には、昼食でバエーリャを食べながらこのアリカンテ地方の食について話をしていただいた。

バエーリャは確かにスペインを代表する料理なのかもしれないが、これは数あるうちのお米料理の一つに過ぎない。それぞれのバラエティのなかにも汁が多めのカルドソ、汁がほどほどのメローソ、バエーリャの様に完全に水分を蒸発させてしまうもの、など多種多様のお米料理があるのだ。彼女が言うにはバエーリャといってもアリカンテとバレンシアでは大きな違いがあるという。

それはアリカンテではまずお米は油で炒めてから始める。しかしバレンシアでは内容物を炒めてから、水分を入れるときにお米を鍋に注ぐ。要はお米を炒めない、ということである。簡単な事だが、結果的には大きな違いで、一般的にアリカンテ風のほうがおいしいというのが彼女の意見。

## 日本人との共通点、鰻料理を味わう。

ボデガを出た後はバスでバレンシアに向かう。米料理の殿堂」とされるカサ・サルバドルに予約を取っておいだ。近くには田園が広がり日本の様な風景だった。しかし畝が揃っていないのはスペイン風か。おそらく種を直撒きしたのである。

バレンシアといえばバレンシアオレンジやアーモンドが有名。さらにこの田園もバレンシアらしい風景である。これらすべてスペインに800年近く居住したイスラム教徒がスペインにもたらしてくれた物である。現在にいたるまで、彼らが整備した水路の一部は使用に耐えている。イスラム教徒が来なかったら、現在のスペインの食文化はどうなものになっていたのだろう。

カサ・サルバドルでは鰻の料理を食べた。スペイン人は鰻を食べるんだ!! またまた日本人との共通点を見つけてしまった。ちなみに鰻の稚魚は成魚以上にとてもはやされバスク地方の定番料理となっている。

レストランの周辺には湖があり、この辺りに鰻が遡上して来るらしい。レストランでは名物のメローソタイプの米料理をいただいた。

## 新鮮な魚介類、見るだけで堪能。

次の日の宿泊先のカンプリルはタラゴナに近いやはり海に面したリゾートである。この海岸はコスタ・ドラダ(黄金海岸)と呼ばれ人気がある。

夕食は町なかにあるカンボッシュというレストランに歩いて行った。漁港が目前にあり、新鮮な魚介類を豊富に使っていて、見た目にもおもしろそう。しかし、さすがに毎日の長距離移動の疲れで十分に楽しめなかったのは残念だった、でもシェフの腕が確かなことは確認できた。

次の日はほんの1時間ほどビーチでリゾート気分を味わう。ゆっくりしている時間はない。次はフィゲラスまで電車で移動するために、まずタラゴナまでタクシーに乗る。タラゴナからは約3時間かかった。

翌日はフィゲラスの少し郊外にあるマス・パウというレストランで昼食を摂った。18世紀の貴族の別荘を改装してホテルにし、その中のレストランにエルブジで修業したシェフが働いていると聞いたのはるばる

訪れたわけ。別荘は古めかしい装飾で一杯、なかなか素敵な所だった。

## 活気に満ちたバルセロナ、エルブジのアトリエを見学

食後バルセロナへ移動する。来る度に魅力的になっているバルセロナ。旅行者にはあいかわず治安の不安はあるらしいが、表面的には怪しげな人はいなかったし、マドリッドに比べたらはるかに治安はよさそうだった。

昔は危ないと言われていたバリオ・ゴティコ(旧市街地)にもおしゃれなブティックやバール、クラブが増え

ていて、真夜中になっても人通りは絶えない。泊まったホテルが面しているグラシア通りにもファッションナブルな店がずいぶん増えていた。ガウディ・イヤー(年)で普段は入ることができないガウディの建築物が一般に公開されているせいか、観光客も多く、町は活気に溢れていた。数年前のバルセロナとはかなり印象が違う。

翌朝はバルセロナの中央市場ボケリアに向かう。ボケリアの市場内で簡単な食事を摂った。また海老を注文。本当にどこでもおいしい。ボケリア見学後、すぐそばのエルブジのアトリエに向かう。

アトリエを見学中に、なんと最近オフィスを手につくったと知る。これまでアトリエでエルブジのレストラン以外の事業、たとえばホテル経営、ケータリング事業、商品開発などを行っていたが、アトリエを純粋にレストランのメニュー開発の目的に特化させるため、オフィス機能は別にしたのだという。

その日の夜はもとエルブジで料理長をしていたカルロス・アベジャンがオープンした前衛的なレストランであるコメルス24に行った。その名の通りコメルス通りの24番地にある。

エルブジのように小さなタパスっぽい料理が次から次へと出される。しかしそう重たくなく最後まで楽しんで食べることができた。最初のいくつかはまるで和食?と思われるようなものが出てきてびっくり。

コメルス24を出たときはもう夜中の12時を過ぎていたが、金曜日の夜である。町にはまだたくさん人が出ているので、このまま帰るのはもったいない。もう一件近くのワインバールで飲んでからホテルに帰った。翌日は8時にはホテルを出発、バルセロナ空港に向かう。

こうしてワインミッションから数えてまるまる2週間の旅が終わった。

最初の1週間が内陸の真ん中で肉料理を堪能し、次の1週間では沿岸地域で新鮮な魚介類に舌鼓を打った。スペイン人のルーツであるカスティージャとカスティージャ語の地域からみると辺境地のカタラン語(アリカンテやバレンシアでもカタラン語に近い言葉が使われている)の地域へ。まったく文化的背景も経済状況も違う2地域に滞在して、スペインが多くの地方からなるモザイク国家であることがよく分かった。

カタラン人はよい意味でも悪い意味でも、中央のマドリッド(カスティージャ人)とは距離を置き、独自路線を邁進している。だからスペインが余計に面白いと思う。

文章のほうも急ぎ足になってしまいましたが、ご高覧いただきありがとうございます。