

リオ・ガストロノミアにおける日本酒レクデモ



11月4日～13日、リオデジャネイロのマウア埠頭3,4番倉庫にて、インフォグローボ社が主催する当地最大級のグルメ・イベント「リオ・ガストロノミア」が開催されました。同イベントのプログラムの一つとして、11月4日（金）、在リオデジャネイロ総領事館共催で、当地の日本酒ソムリエ、ヤスミン・ヨナシロ氏による日本酒レクデモが開催されました。

日本酒の歴史、種類、製造工程についての基本的な説明の後、日本酒のテイastingも行われました。テイastingでは、総領事公邸料理人が作った2種類の日本食おつまみの紹介と共に、講師が用意した当地で購入可能な日本酒4種「雅山流」「上善如水」「山田錦」「白鶴錦」と、総領事館提供の純米大吟醸「東光」がふるまわれました。



イベントには事前登録した約50名その他、山元総領事も参加し、講演中は「日本酒度とは?」「日本酒の飲み頃温度は?」など、酒に関する様々な質問が飛び交いました。

総領事館から

参加者に日本酒についての基礎的な知識を身につけてもらいたいと開いたこの講演。講師のヤスミン氏は日本の伝統的な着物を着て登壇し、その知識の豊富さで一つ一つの質問に丁寧に回答していきました。参加された皆様にとって非常に有意義な場となりました。