

MASUYA GROUP CEO

—KEN定松が歩いた—

食材の宝庫 オーストラリア



手にしているのはピンクレディ、ガラ、グラニースミス、フジなどのリンゴ

プロフィール◎日本食レストラン「MASUYA Group」社長。趣味＝庭の草刈りと読書。座右の銘＝「道のないところに道をつくる」。豪州初の日本食フード・フェアの実施や日本酒の普及促進活動など、日本の食文化の浸透に尽力。また、日本の観光業・外食業との事業提携や人材育成などを進めている。本コラムではオーストラリアのフード・ツーリズムを紹介中。

Web: www.masuya.com.au

ここをめぐって次のページへ▶



序章 “日豪フード・ツーリズムの提案”

豪州政府は現在、地域、農業、食品産業の振興策として、国内各地の特産食材や農業と、観光を結びつけた新しい旅行形態「フード・ツーリズム（食品観光）」「アグリ・ツーリズム（農業観光）」を推進しています。そこで私は、ワインや農業、畜産、漁業に関わる人たちを通じて、1年にわたって豪州の食材の魅力をお伝えしたいと思います。この試みが日本各地のフード・ツーリズムの活性化に結びつき、日本と豪州の間で新しい人の流れを起こすことができれば幸いです。

■食えることの大切さ、幸せ

私自身、寝る間も惜しんでがむしゃらに働いていた30歳ごろまでは、家族みんなと一緒に食事を摂ることに、特別な意味を感じていませんでした。しかし今、2人の娘の成長を見るにつけ、1日の始まりの朝食、いろいろなことを話し合うべき夕食など、その大切さをひしひしと感じています。

レストランの経営者としての私にとって、「美味しい料理」、さらに言えば「儲かる料理」を求めることが今までのすべてでした。結果、人に必要な

栄養素とは何か、そして食材の安全性とは何かということについて、これまでは不十分な知識しかありませんでした。

さらには、早朝から夜遅くまで休みなく働いてくれる中心スタッフの食事についてはどうか。食に関わるプロの集団である私たち1人ひとりの健康を考えれば、賄まかない食こそ、管理栄養士をアドバイザーに入れてメニューを作成し、そして皆で楽しく食事を摂ることが大切ではないかと考えています。

今、外食産業は、ただ美味しいだけの料理についてではなく、人々がレストランに求めているものが何なのかについて、考えるべきターニング・ポイントに来ていると思います。

■食に関わる生産者・流通者たち

例えば、自分の家族の生活のため、悪天候の中で漁に出る漁師。毎日、天候を気にしながら、1日も気を抜くことなく作物を育てている農家の人々。畜産においては、巨大企業がマーケット・プライスを支配し、新しい技術やDNAの仕組みを研究していますが、その中でも愛情を込めて畜産に励んでいる個々の家族たち。

私は、そうした生産者、そして流通に関わる人たちへの取材を通し、興味深いエピソードを盛り込みながら、周りの自然や観光地、アコモデーション、ワイナリーなどを紹介していきたいと考えています。

■がんばれ！日本の農業・漁業

農業・漁業の衰退、グローバル化による新しい競争…。現在、日本の地方は大きく疲労しています。

豪州が進めているFTA (Free Trade Agreement／自由貿易協定) は、日本の農業をさらに消耗させてしまうのではないかと？ それとも日本の米、野菜、果物が、世界で売れていくことがあるのかどうか？ また、日本酒はどうなのか？

私は世界各地を視察した経験から、日本の農業、漁業、畜産には十二分



のポテンシャルがあると感じています。

将来的には、多くの豪州、韓国、ベトナムなどの若い学生が、日本の地方の大学で、低農薬・有機野菜作りや、魚の養殖技術など、日本の技術を学ぶようになるのが望ましいと考えます。そのためには地方の大学は、英語での授業を積極的に採り入れていく必要があると思います。

日本は世界で一番安全で、美味しい食材があり、四季があり、伝統技術があり、祭りがあります。豪州が1歩先を行く「フード・ツーリズム」を採り入れることこそ、日本の地方が活性化していく息吹となります。

■豪州だからできること

現在問題となっている、グローバル化が遅れる日本の教育を再生するためには、高校時代から海外に出て、英語を学び、価値観の違いを学び、成長していくことも必要でしょう。各種のスポーツ、医療、芸術など、世界でも優れた教育レベルを誇る豪州に、日本の高校生・大学生に、ぜひ来てほしいと思います…。

さて、日本酒の酒蔵は日本国内に1,000軒以上あるとのこと。しかし、その酒蔵が毎年どのように酒米を育て、何百年と受け継がれる匠の技術でどうやって酒を創り出しているのか。酒に興味のない最近の若者だけでなく、酒蔵の近所の方でさえそれらを知らず、また味わおうとしません。

私は日本で数百年と続く酒蔵のオーナーをシドニーからほど近いワイン産地、ハンター・バレーに案内したことがあります。いつも一般客がオープンに試飲ができる店の作りや、地元の野菜・食材を使ったレストランを併設し、自治体と協力してツーリズムを作り上げている様子に、そのオーナーは、「このワイナリーをぜひスタッフに見せたい。そして市の観光課の人間や、レストラン関係者にも見せたい」と、目を輝かせておられました。多国籍国家の豪州で日本が学ぶべきことは、多々あると思います。

それでは、来月号のトップバッテリーには、シドニーの魚卸しの第一人者、Wellstone社代表の石井さんにご登場いただき、魚に対する情熱や豪州の素晴らしい漁港について、取材を通してご紹介します。読者の皆さんにはプレゼントもご用意していますので、お楽しみにどうぞ。

～ Enjoy your meal ! ～





兄弟でWellstone社を切り盛りする石井誠人さん（左）

第2章 豪州が誇る豊富な鮮魚たち

今回は多数のシドニーの有名レストランに鮮魚を供給する魚卸しの大手、Wellstone社の石井代表に、豪州で獲れる魚の魅力について話を伺いながら、先日私が訪れたシドニーから南に車で3時間半で到着するマグロ漁港の町、アラダラ (Ulladulla) 周辺のフード・ツーリズムをご案内していきます。

■豪州のお薦めの魚は何ですか？

例えば、高級魚のキンキ（ユメカサゴ）やサワラは上品な味わいが絶品。ハタや鯛もいいですね。そして、それらの魚が日本の半額で食べられるのも大きな魅力でしょう。日本では獲れないバスグローバーやリングフィッシュは、うす造り、フライ、鍋物にしても美味しい魚。もちろん、TAS州産のサーモンとオーシャン・トラウトは格別です。

また、マグロに関してはこの国はたいへん恵まれています。WA州からTAS州までのインド洋ではブルーフィン（南マグロ）が獲れ、東海岸ではキハダマグロ、メバチマグロまで獲れます。今年の築地の初セリマグロは1匹1,700万円でしたが、この国からも最高級のマグロが送られています。

また、日豪の技術交流によって世界で初めて養殖に成功したSA州ポート・リンカーンのミナミマグロが、4月から9月ごろまでレストランで食べるこ

とができます。日本で食べるマグロはほとんど冷凍ですが、シドニーでは生マグロが食べられます。マグロの風味をじっくり味わってください。

■ここ数年、魚市場の魚、特に地魚の値段が上がっています。石井さんが買い占めているからですか？

まさか（笑）。以前は石油価格の高騰が漁船の運転費を圧迫し、魚の価格が上昇したこともありましたが。今は漁業権が高くなったことで、漁師になる人が減少傾向にあることが原因としてあります。

そしてここ数年、テレビのグルメ番組の影響で、今まで豪州人シェフが手を出さなかったアジやイワシ、サバ、カツオ、サヨリなどの地魚が、メニューに取り入れられてきたということもあると思います。

■着々とシドニーのマグロ王への道を歩んでいる石井さんですが、日本の漁師さんがこの地で活躍できることもあるのでは？

豪州には生で魚を食べる習慣がなかったので、この地の漁師さんは、まだまだ魚の扱い、特に活きじめの技術が乏しいと言えます。魚は新鮮であればそれだけ高く売れますので、日本の漁師さんのイカ、シマアジ、サバなどの扱い技術は生かせると思いますよ。また、日本の魚養殖の技術は素晴らしい。マーケティングや物流について豪州の業者とうまく組めば、平目や鯛、シマアジの養殖で成功できると思います。

■それでは石井さん、読者の皆さんにプレゼントをお願いします。

2月中にウィロビーにある弊社の鮮魚小売店「Wellstone」で20ドル以上お買い上げのお客様に、ハマチのカマ（頭つき）2個を無料でプレゼントします。

■太っ腹ですネ。石井さん、メタボに気をつけてくださいね（笑）。Thank you !

Wellstone Willoughby店

201 High St, Willoughby / Tel: (02)9958-8599

シドニーから南へ200キロ、 マグロ漁港の町・Ulladulla周辺を巡る食とワイナリーの旅

私の店の元スタッフで、現在は名古屋で「PYRMONT」というイタリアン・カフェを営んでいるYOSHI君と、自称・雨女のAさんとの日帰り旅行です。



●7:00AM Sydney(出発)

サザン・フリーウェイを南に一路、車を走らせる。車中では、YOSHI君の店を豪州の食材やワイン、豪州各地のツアーなどの情報発信基地にすることを話し合うとともに、北海道、新潟、東京、京都、愛媛、鹿児島と、日本国内にレストランのネットワークを

今年中に作る夢を語り合う。新しいことを始める時は、いつもドキドキと胸が高鳴る。

●8:30AM Wollongong

シドニー南部イラワラ地域の中心地として、製鉄産業を主とするNSW州第3の都市ウロンゴンに到着。ここにはウロンゴン大学もある。日本の若者で、ヒアリングから本物の英語を勉強したい人には、日本人のほとんどいない、しかし立派な教育機関のあるこの地をお薦めしたい。そして、現地の人々の中で働いてほしい。日本の高校生よ、来なさい来なさい—Let's try!! 少年よ大志をいだけ！

●9:30AM Kiama

カイアマは潮吹き洞穴(Blow Hole)が有名な美しい海辺の街。なんと素晴らしい景観か！どこまでも続く海と空の青、大地、そして緑のコントラス

ト。いつ来ても、うっとりするくらい素晴らしい。アンガス牛が健康的に伸び伸びと飼育されているのを眺めながら、いつかここに暮らしたい...と思いにふける。

私たちは街のカフェで朝食を取り、市内を1周した。美しい海辺にたたずみ、いつも大きなペリカンに出会えるレストラン「CARGO'S(Tel: 02-4233-2771)」で記念撮影。日本からのビジネスマンの方、2人きり、または家族でぜひ訪れてください。地元の美味しいシーフードが楽しめます。要予約。



カイアマの港(Photo: Tourism NSW)



CARGO'Sレストラン

●11:00AM Shoalhaven

メイン・ストリートからはずれロンク・ビーチを行くと、そこはまさに天国のような海岸。この国には至る所にこのような美しいビーチがある。また、この町には、150年という歴史あるワイナリー「Coolangatta Estate and Winery」がある。300席のカンファレンス・ルームを備えた宿泊施設もあり、各種チーズとワインをマッチングさせたテイスティング・ランチを(約25ドル程度)試してみたい。数日泊まってビーチで遊べば、素晴らしいバケーションとなります。

●12:30PM Jervis Bay

先日、私どものスタッフS君が家族で訪れたというビーチをGoogleで検索すると、世界一の白砂のビーチとのこと。砂遊びをしてみたが、私的にはWA州のShark Bayの貝殻と塩でできたビーチの方が白いように見えた...。私は老眼か？

しかし、この地のビジター・センターはしっかりしており、周辺のキャンプ場や国立公園の散策コースなど、家族で楽しめる観光情報が豊富にそろっている。ワーホリの方はボンダイ・ビーチで寝そべるのが飽きたら、Grayhoundバスに乗ってここに来てみるのはいかが。手軽なアコモもあります。



●1:00PM Ulladulla

ここはNSW州を代表するキハダマグロの漁港。訪れた時は漁船は出港しており、静かな町の様子でした。ここではオイスター・バーに入り、Clyde Riverで獲れる生ガキを外のテーブルでしっかりと食べました…。甘みがあって美味。



そして、「CARGO'S」のオーナーが薦めてくれた隣町、Mollymookに行ってみた。…驚いた。地元の人で賑う可愛いらしいビーチ、ゴルフ場のそばに1泊最高1,200ドル以上もするBannistersリゾートがあり、リゾート内には、私がよくスタッフに話す尊敬する世界的な英国人シェフRick Stein氏が海外で初めて出店したというレストランがあった。

ちなみにこの町の近くには、地産地消のレストランとして有名な「The River Moruya」もあるので、ぜひこちらも訪れていただきたい(水～日曜のみ営業)。

豪州だからできること...

私は海岸沿いの1日旅行を楽しみながら、私が生まれ育った四国の愛媛県を思い浮かべていた。瀬戸内海に面した愛媛は、今治、松山、宇和島、そ

して高知県へと美しい海岸が続いている。名物はアナゴ、鯛、タコ、サバ、アジ…。そして「梅錦」などの有名な蔵元もある。

しかし思う。日本全国に誇るべき海産物がありながら、なぜ誇るべき寿司屋がないのか。若者はなぜ地元を離れ、東京に集中するのか。もし私が技術のある一流の料理人なら、素晴らしい食材がそろった土地で店を開き、そして自然に恵まれ、人との間にコミュニケーションがある土地で子どもを育てたい。地元の自治体、観光業が協力し合い、愛媛県が日本に誇る地産地消のレストランを作るべきではないか、そんなことを思った。

そしてそのヒントが、今回訪れたこの地にあると思う。

さて、今回は豪州での有機野菜の第一人者、梅田さん取材しながら、シドニーの西320キロの町Cowraまで旅し、同地の有機栽培野菜を紹介します。

～Enjoy your meal!～

参考ウェブサイト

KIAMA Information Centre

Web: www.kiama.com.au

Jervis Bay Information Centre

Web: www.jervisbayinfo.com.au

Coolangatta Estate and Winery

Web: www.coolangattaestate.com.au

Rick Stein at Bannisters

Web: banisters.com.au

Pyrmont

Web: www.pyrmont.jp



フレミントンにあるシドニー・マーケット

前回で予告してあったCOWRAへの訪問は数週間続く雨のため中止となり、シドニーの日系野菜業者の第一人者であるSAIENの梅田忠宣さんとフレミントン・マーケットを歩き、その後、Windsorにあるキュウリとトマトの農園の視察を行った。

定松（以下定） シドニー西部郊外フレミントンにある巨大野菜市場「シドニー・マーケット」について教えてください。

梅田氏（以下梅） レストラン業者が月曜から金曜まで仕入れに来るためたいへん混雑しているので、一般の方は土曜日に訪れるのがいいでしょう。ここはバナナ業者だけでも10社以上あり、青果市場のほかにも生花市場、魚市場があります。土曜の早朝に車で来るか、シティからは電車で行くと便利です。ワーキング・ホリデーの方々には特に果物の買い物がおすすめです。お昼の12時ごろになると投げ売りになり、1/3～1/5の値段で買うこともできます。

定 本日のお勧めは何ですか？

梅 いろいろありますが、このフィンガー・ライムはアボリジナル・フルーツと呼ばれ、日本料理の創作料理に使うにはぴったりです。また、アジアの野

菜や香草も豊富です。新鮮なタケノコやレンコンなどの食材が旬のときに登場しています。

定 梅田さんにお聞きしますが、日本の「桃太郎トマト」やかぶ、巨峰ぶどうはこの国で売れると思いますか？

梅 日本の野菜は私が16年前からオーストラリアで売り始め、今ブームが始まろうとしています。売り方もいろいろありますが、日本の農家が作る美味しい野菜、低農薬の物づくりは、この国で大きく成長すると思います。

.....
それでは今日はフレミントン周辺にある、2000年シドニー・オリンピックの際に建設された各種競技場、ショッピング・センター、各種ブランド品のアウトレット・モールDFOを散策しながら、Windsorにあるキュウリとトマトの名人農家エマニエルさん宅へ伺います。

.....
梅 エマニエル氏は私の知る限りキュウリ作りでは名人中の名人。冬場でもビニール・ハウスにこもり、夏場のキュウリも顔負けの美味しそうなキュウリを出荷しています。自分自身の生活を野菜作り中心に組み立てるという彼の野菜に対する姿勢には驚かされます。ほとんどホリデーも取らず、美味しいキュウリを作ろうと打ち込んでいます。

定 この辺りはたいへん自然が美しく、さまざまな所で乗馬もでき、ゆっくりと家族で過ごしたい方におすすめです。皆さんぜひ1度、足を運んでみてください。

梅 野菜作りは毎日寝食を惜しんで生産しても、最後に害虫にやられたり、大雨で全滅してしまうこともあります。昨年はQLD州でキュウリが大量に収穫され、値崩れで生産者の多くが赤字でした。野菜作りにはマニュアルがあるわけではなく、本当に大変な仕事。真剣勝負です。

読者の皆さんに今月のプレゼントとして、シドニーの鱈屋レストランで「エマニエルROLL」とサービス係にお伝えいただいた方に、エマニエル氏自慢のキュウリで作ったかっぱ巻き1本を無料でサービスいたします。



エマニエル氏 (手前中央)、梅田氏 (右) とともにキュウリ農園で



Sydney Royal Wine Show 2010

■豪州だからできること

私の地元愛媛では、20年前からミカンだけでは生活できない状況になっています。しかし、ミカンは韓国でたいへんよく売れるとのこと。そう考えると、イヨカンなどは、中国人やオーストラリア人にも好まれることもあるかもしれません。例えオーストラリアの検疫が厳しくても、技術の輸出やM&Aでのビジネスの可能性もあるはずです。日本の農家で働く人々が、この多民族国家の野菜やフルーツを見て、グローバルな視野を持ってもらえたらと願って止みません。

ところで、2月12日にオリンピック・パークで開催された「Sydney Royal Wine Show」に行ってきました。2,000本のワインの試飲とともにオーストラリア・トップクラスの食材を使った料理とワインのマリアージュを体験しました。

日本のレストランの経営者、ソムリエの方々、ぜひオーストラリア・ワインを買い付けにいらしてください。その際にはできれば1泊の泊まりがけで、今回トロフィーに輝いたハンター・バレーのTYRRELL'S WINESを訪れて、ワインを楽しんでください。ワイナリーでの目覚めはとても素晴らしいはずです。

次回はシドニーの西約300キロにある日本人に縁の深い町カウラを訪れ、桜で有名な日本庭園と同地で栽培されているオーガニック野菜についてご紹介したいと思います。

Enjoy your meal !

■SAIEN

Tel: 0412-035-308 (梅田さん)

■SYDNEY MARKETS

Web: www.sydneymarkets.com.au

■TYRRELL'S WINES

Web: www.tyrrells.com.au

■Sydney Royal Wine Show

Web: www.sydneyroyalshows.com.au/wdff/wine/index.html



ステーキ・レストラン&パブ [A・J ANGUS]

第4章 日本庭園とオーガニック野菜 和解の町、カウラ

シドニーの西北320キロにある町、カウラ (Cowra) で、1996年より自然農法で野菜を栽培する日本人経営の企業「北之台開発」の佐野茂紀氏にお話を伺いながら、当地のフード・ツーリズムをご紹介します。

シドニーを車で出発し、ブルー・マウンテンズを抜けて1時間ほどで到着するのがバサースト (Bathurst) です。アンガス牛の飼育で有名なこの地を訪れた際に、ぜひ立ち寄りたいのがステーキ・レストラン&パブ「A・J ANGUS」。豪州のブランド牛を本場で堪能しながらひと休みし、後は南西に100キロほど車を走らせると到着するのがカウラです。

現在の人口は1万人程度ですが、第2次大戦中はここに戦争捕虜収容所があり、1,104名の日本兵が捕虜として収監されていました。この地で起きたのが、当時の日本軍人の「生きて虜囚の辱めを受けず」の考え方から、満月が輝く真冬の深夜に決行された集団脱走事件。死者数235名（豪州人4名、日本人231名）を出す大惨事となりました。

豪州人は日本兵捕虜を戦時国際法であるジュネーブ条約の下、衣食住に



美しく手入れされている日本庭園

わたり人道的に扱っていましたが、約2割の捕虜による脱走決行の意見にほかの捕虜も反対意見を言えず、歴史に残る悲慘な結末となったと言われています。

現在この地には、戦争という悲しい過去を乗り越え、互いを理解し合おうという“日豪和解”のシンボルとして、全長5キロに及ぶ桜並木通り「サクラ・アベニュー」や、日本政府から寄贈された日本庭園、脱走事件の被害者などが眠る日本人墓地があります。

このカウラは、小麦や各種野菜、ワインの一大産地としても知られており、自然農法で野菜を生産する日本企業「北之台開発」も活躍しています。



◎「北之台開発」佐野茂紀氏にインタビュー

定松 (以下 定) カウラで農業を始め、10年間にわたって続けられている経緯を教えてください。

佐野 (以下 佐) 私どもの初代社長・井口昌司が、この地の日本人墓地を訪れた際、現地の豪州人1人ひとりが心を込めて墓を守っていることを知り、感動し、この地こそ世の中のために自分たちの自然農法を始める地にふさわしいと決心。そして、太陽光が降り注ぐ50ヘクタールの土地を購入しました。

その土地は以前、放牧に使われており、開墾をした我々は、牛糞を取り除くことに苦労しました。5人のスタッフが約2カ月間、40度近い暑さの中で歩き回り、8トン・トラックで100トン分の牛糞を除去。その後、コンクリートのように乾燥した大地に、機械のツメが壊れても壊れても打ち込んで、耕していきました。

作物としてトウモロコシから始めていきましたが、自然農法でのトウモロコシができた時には、大地への感謝とともにそれまでの苦労を思い出し、またその美味しさに感動しました。その後、日本食レストランに大根やキャベツ、カボチャやキュウリを出荷するようになり、それから豪州人がオーガニックとして育てることが難しいハウレン草へと生産物を広げていきました。

定 以前の佐野さんの手記の中で、干害などの自然災害、また農薬を使わないがゆえの手作業による雑草との戦いなど、日々の野菜との真剣勝負が紹介されています。自然農法のこだわりを教えてください。

佐 私どもは有機農法や無農薬農法とは考え方が違います。太陽の光と水、そして健全な土から生産された農作物は本当に美味しいはずであり、土に何か養分を入れなければ育たないという考え方は持っていません。そのためには土作りが大切であり、作物が根を十二分に張れるだけの深くて柔らかい土壌が必要と考えます。その後は作物の持つ能力を最大限に引き出します。赤土や黒土など、土に合った作物を育てていきます。

定 ちなみに北之台開発でワーキング・ホリデーの若者が働くことができますか？

佐 ちょうど今、2人のワーキング・ホリデーの若者がボランティアで働いてくれています。ありのままの自然を生かして作物を育てることの難しさ、また楽しさを感じてくれているようです。

定 佐野さんをご自身で作った野菜をどのように食べていますか？ マル秘レ



左から梅田氏、佐野氏、著者

シピがあれば教えてください。

佐 マル秘ですか(笑)。それでは、台湾人の友人が教えてくれた大根の漬物を。まず1センチ角、5センチの長さに皮付きのまま切り、数日間、天日干しにします。そしてごま油、からし、ニンニクに1週間ほど漬け込めば、特製ピリ辛大根のでき上がりです。

読者の皆さんへ

4月中旬より数週間、ノースブリッジの日系スーパー「東京マート」で、佐野さんの育てた自然農法のトウモロコシ、栗カボチャなどが販売されます。ぜひその“大地の味”をご堪能ください。

さて、今回は今が旬の「ミナミマグロ」の産地、SA州ポート・リンカーンを訪れ、水産物、ECO、そしてワインのフード・ツーリズムをご紹介します。

————— Enjoy your meal !



ミナミマグロの養殖生け簀ではマグロと一緒に泳げる観光アトラクションもある (Photo: SATC)

ペンフォールズのセラー・ドア

今回は南オーストラリア (SA) 州の州都アデレードを起点に、海産物の町やワイン産地、自然に恵まれたリゾート島を巡るフード・ツーリズムをご紹介します。

■水産養殖業で栄える漁師町

～Port Lincoln～

アデレード空港へはシドニーから飛行機で1時間45分。そこから50分のフライトを経て到着するのが、マグロ養殖で知られる町、ポート・リンカーンです。私たちを出迎えてくれたのはSA州政府観光局で、地元食材と州観光の促進を担当するベネッサさん。彼女の案内で、ミナミマグロ (Blue Fin Tuna) の養殖で世界的に注目される地元企業「クリーン・シー・カンパニー (Clean Sea Company)」を訪問しました。

同社は、約15年前から日本の大学や企業とともに畜養マグロの技術開発を行い、今ではミナミマグロのほか、ハマチやスズキなども大規模に養殖しています。



アジの干物や立派なサバ

ポート・リンカーンには5つの大きなマグロ養殖会社のほか、アワビ、牡蠣、ホタテ貝、マローン海老などの養殖会社があり、当地の美しく栄養分豊富な海を利用した新しい時代の漁業が盛んです。

我々は地元のワイナリー・レストラン「Boston Bay Winery」で、オーナー・シェフTony氏が創る新感覚の刺し身料理を楽しんだ後に、地元の食材生産者、ワイナリー、宿泊事業会社が共同で行う年間観光促進プロジェクトのディナー・ミーティングに参加しました。その夜宿泊したのは町の「Port Lincoln Hotel」。マグロ生産会社社長がオーナーであるためか料理が素晴らしく、彼らもぜひ日本人シェフが働いてくれることを望んでいるとのことでした。

翌日は当地でラグジュアリーなホテル「Tanonga Luxury Eco Lodges」を経営している牡蠣生産会社「ナチュラル・オイスター社 (Natural Oyster)」の案内のもと、世界一美しい環境で育てられている牡蠣を視察しました。視察ではボート上で開けたての牡蠣を試食。その味は格別でした…。私は本来、大の牡蠣食いで、1人で軽く3ダースぐらいは食べられるクチ。しか

し、なにぶん内気なもので、もっと欲しいと言えなかったのが心残りです（そして、できたらワインも一緒に…）。

また、この地では水産物以外にも素晴らしい品質の子羊肉やチーズが生産されていることも付け加えておきます。

その後、途中で立ち寄った鮮魚店「Austar Seafood Wearhouse」で驚いたエピソードを。この周辺の地魚は、キス、鯛、スズキ、カワハギなどがあるのですが、ここで1尾400gはありそうなたっぷりと脂が乗ったサバが冷凍されていました。とにかくそんな大きなサバを見たのは初めてでしたので、ぜひとも産地直送でシドニーに取り寄せたいと思いました。また、季節が逆の日本への輸出も、十二分に可能だと思います。

■豪州随一のワインの里巡り

～Barossa/McLaren Vale～

SA州はバロッサやマクラーレン・バールなど有名なワイン産地があり、国内のワイン生産の約半分を占める“ワインの里”でもあります。我々は、豪州ワインの実力を世界に示し、その歴史を変えた「ペンフォールズ（Penfolds）」をはじめ、「Torbreck」「Peter Lehmann」「Rolf Binder」「Coriole」「Fox Creek」などの有名ワイナリーを巡りました。

搾りたてのブドウ・ジュースや、木からもぎ取ったワイン用のブドウを味わいつつ、2日間で合計して約100本を試飲。そして最後の夜は、ペンフォールズ内の「Magill Estate Restaurant」では、地元食材の料理とワインも存分に堪能しました。

■絶壁の岩上にできたリゾート島

～Kangaroo Island～

私の今回の旅の目的の1つが、友人の陶芸家、マルコム氏が器を提供しているリゾートを訪れることでした。そこは豪州らしい豊かな自然が広がるカンガルー・アイランドにあり、海に向かって佇む豪華な「Southern Ocean Lodge」です。宿泊は1人900ドルと値は張りますが、食事はすべて込み。人

生の記念日に、また、ハネムナーなら2人きりの思い出深い旅行に最適です。

さて、今回はブルー・マウンテンズで豪州最高品質といわれる和牛を育てる鈴木さんのご紹介とともに、エミレーツ航空がオープンしたラグジュアリー・リゾートを紹介します。



リゾート・ホテルからの眺め

Enjoy your meal!

■読者の方へのプレゼント

5月中旬に鱈屋グループ各店において、「ポート・リンカーン・ロール」と接客係にご注文いただいた方に、ポート・リンカーン産マグロを使用した鉄火巻きを無料でご提供いたします。

■Information

Boston Bay Winery
Web: www.bostonbaywines.com.au

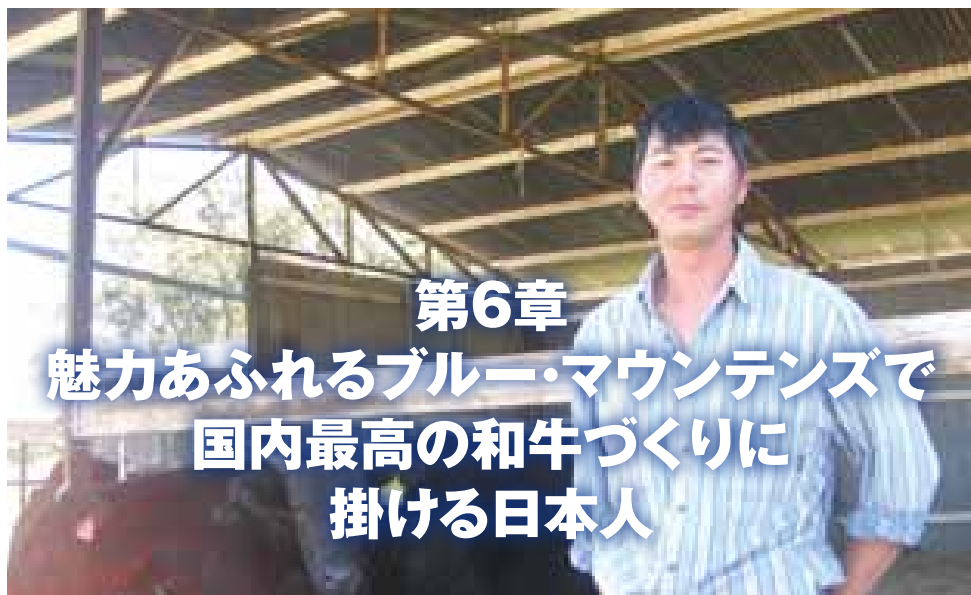
Port Lincoln Hotel
Web: www.portlincolnhotel.com.au

Tanonga luxury eco lodges
Web: www.tanonga.com.au

Austar Seafood Wearhouse
Web: www.buyseafood.com.au

PENFOLDS Magill Estate Restaurant
Web: www.penfolds.com/dining

Southern Ocean Lodge
Web: www.southernoceanlodge.com.au/



和牛飼育に情熱をかける鈴木氏 (Belltree Australia社)

シドニーからほど近いユネスコの世界遺産にも登録されている国立公園がブルー・マウンテンズだ。各旅行会社が当地への日帰りツアーを提供しているが、今回は最低2日間滞在型のフード・ツーリズムをご案内する。豪州らしい生活スタイルと自然に触れ、そこでしか食べられない地産地消の食に感動していただきたい。

■協道に隠れた魅力

20年前の新婚旅行以来、ブルー・マウンテンズには何十回訪れたことでしょうか。特に今から10年ほど前、そこに暮らす日本の方から、ブルー・マウンテンズの山中各地にはさまざまなエコ・ロッジがあり、早朝と夜の星空は絶景であることを聞き、それ以来、メイン・ロードからできるだけ離れるように、いろいろな協道に分け入っています。そのそれぞれに新鮮な発見があり、今ではすっかりブルー・マウンテンズの魅力にはまっています。

ワーキング・ホリデーの方はぜひ、恋人と2人でバックパッカーに泊まり、大自然の中をブッシュウォーキングをして元気になっていただきたいと思



Wolgan Valley Resort & Spa

います。

そして今回、私はスタッフとともにルーラ (Leura) にある「Fairmont Resort」を訪れました。ここはいつ来ても格式があり、またスタッフがプライドを持って働いている様子に感心します。朝食も素晴らしく、清々しい目覚めとともにゴルフを楽しめば、さぞや爽快なショットとなることでしょう。

このリゾートから約10分ほどにあるブラックヒース (Blackheath) には、50ものストールが入るアンティーク・センター「Victory Theatre」があり、その向かいには女性2人のオーナー・シェフが10年近く経営するレストラン「Ashcrofts」があります。マッジー (Mudgee) やカウラ (Cowra)、オレンジ (Orange) などの地元ワイン・リストに加え、68ドルと85ドルのコース・メニューを提供。店舗2階は、地元芸術家の作品展示スペースとなっています。この周辺には環境に配慮した宿泊施設であるエコ・ロッジも数多くあります。

■世界初のカーボン・ゼロ・リゾート

さらに公園内の32号線を車で1時間ほど走り、徐々に路面が悪くなり、携帯電話もつながらなくなって次第に不安が募り始めるころ、緑深い溪谷の中にエミレーツ航空が125億ドルをかけてオープンした「Wolgan Valley Resort & Spa」が現れます。

このウォルガ・バレー (Wolgan Valley) は1859年に「種の起源」を著したダーウィンが、カンガルー狩りをしながら本の数ページを書いた場所だそうで、自然エネルギーのみによって運営され、世界初のカーボン・ゼロ認定を受ける同リゾートが自然に溶け込む姿は優美そのものです。

現在、特別サービス期間中で1室1,300ドルとのこと。エミレーツが世界で3つしか作っていないSPAもあります。ご興味のある方はJTBオーストラリアまで (Tel: 1300-739-330)。また、ワーキング・ホリデーの方はここでワーク・エクスペリエンスをトライしてはいかがでしょうか？

■豪州一の和牛飼育に挑む～

ブルー・マウンテンズのメガロン・バレー (Megalong Valley) には、3年前から家族で和牛飼育をしている鈴木さん一家が暮らしています。奥様には美味しい手作りケーキをいつもご馳走になるのですが、驚いたのは3人の子供もが大きな馬に乗って牛を追っている姿を初めて見た時。落ちたらどうするの…とハラハラしたものです。

NSW州北部で17年の飼育経験を積み、人との出会いと幸運でこの地での和牛生産をスタートさせたとのこと。大自然の中での事故や、水不足による牧草の不足など苦労は尽きず、また餌の配合や血統の研究にも多くの時間を費やしてらっしゃいます。毎日が自然と牛との真剣勝負ですが、その分家族の絆もより強いものになったそうです。

私は鈴木さんと今年3月に、新潟県長岡市にほど近い日本最高品質の和牛「村上牛」を生産する「越後ファーム」を訪れ、和牛と地酒を楽しみながら、日豪の和牛生産と食文化の違いについて語り合いました。村上牛で作る関西風スキヤキは、世界最高の肉料理であり、和牛は間違いなく、日本が世界に誇る食文化の1つ。どんなに高くても世界で売れると確信しています。

私も近い将来、「SUZUKI」ブランドの和牛で豪州一のスキヤキを提供したいと思います。

■和牛を買うなら豪州一のお肉屋さん

その名は「Victor Churchill」。シティからボンダイに向かう途中の高級住宅街ウララ (Woollahra) のクイーン・ストリートにある精肉店です。特別なエイジング室で吊された各種肉、豪州最高級のブラックモア和牛、レンジャー・バレー和牛のTボーンなどがあり、各種部位が宝石箱のようなショーケースに並べられています。



そのそばにはBillsカフェとともにブティック・ショップが数多く並び、女性に人気のスポットになっています。駐在員の奥様方、ぜひ訪れてみてください。

さて、今回は白・赤ブドウの収穫が終わり、6月から1カ月にわたって行なわれるFood Festivalをハンター・バレーから紹介するとともに、私が日本で訪れた蔵元、京都の「月の桂」、富山の「満寿泉」、新潟の「市島酒造」、金沢の「福光屋」をご紹介します、世界で大ブームの日本酒のお話をします。

————— Enjoy your meal !

■infomation

Fairmont Resort

Web: www.fairmontresort.com.au

Ashcrofts Restaurant

Web: www.ashcrofts.com

Belltree Australia (鈴木氏)

Tel: (02)4787-9134

Victor Churchill

Web: victorchurchill.com.au

Hunter Valley Wine and Food Month

Web: www.visithunter.com.au/wineandfoodmonth



Petersons Champagne Houseでのひとコマ

今回訪れたのはシドニーから車で2時間、白のセミヨン、赤のシラーズで有名なワインの里、ハンター・バレー。地産食材とワイン、そして音楽とアートを融合させたフード・ツーリズムは、日本からぜひ見学に来てもらいたい取り組みである。

■Fresh Oysterにはピンク・シャンパン

まず最初に訪れたいのが、ハンター・バレーの入り口にある観光案内所。こちらでは約100軒に及ぶワイナリー、宿泊施設、アトラクション、ギャラリー、そしてワイナリーでの挙式情報など各種情報が手に入ります。施設にはワインの試飲コーナーもあるので、味見をしてからワイナリー見学の行き先を決めてもいいでしょう。

我々が最初に訪れたワイナリーは、豪州の特産でもあるピンク・シャンパンで有名な「Petersons Champagne House」。各種赤ワイン種の葡萄から作られたピンク・シャンパンは、とても可愛い容器ばかりがユニークにディスプレイされ、お洒落にこだわる日本人ならきっと購入したいと思



Scarboroughでのテイスティング

うでしょう。

ワイナリー内のレストラン「Cuvee」は、ハンターからほど近いポート・ステーブンス産の新鮮な生牡蠣とともに地産のチーズやオリーブなどを楽しむのがお薦めです。

■ブティック・ワイナリーで朝食を

次に訪れた「Scarborough」は白ワインにこだわったブティック・ワイナリー。こちらのワインはカンタス航空ファースト・クラスの機内ワインに採用されたこともあります。実は今から5年前、私と妻はこちらの招待を受け、貯蔵庫内でケータリング・フードを楽しみながら、シドニーのワイン関係者らとともに夜中まで飲み明かしたことがあります。翌朝にワイン畑の中に置かれた真っ白のクロスがかかったテーブルで朝食をいただいたことが、一生の思い出となりました。

予約をしてからテイスティングに訪れると、1人ひとりのグラスに8種ほどのワインを説明しながら注いでくれます。辛口の白は、日本食好みの食通

にお薦めです。

■庭園でBBQランチもよし

さて、ランチ・タイムに訪れたのは25ヘクタール以上の敷地に12のテーマ・ガーデンがある「Hunter Valley Gardens」。ここは駐車場の側にBBQ施設があり、そばのスーパーマーケットでビーフやラム肉、チーズなどを買ってランチを楽しめます。

また、庭園を見学した後に「Country Style Cafe」でのんびりとランチするのもお薦めです。こちらではオーギーの“Soul Food”のビーフ・シチューやラム・シャンク、BBQソーセージ、そしてジャンボ・ミルク・シェイクが楽しめます。

■ぜひ泊まりがけで

その後は、豪州が世界に誇る「Tyrrell's」やスタイリッシュなセラー・ドアやチーズ・ショップを持つ「Tempus Two」、ゲストハウスで優雅なティー・タイムを過ごせる「Peppers」などを巡りました。ハンター・バレーにはほかにも数多くの秀逸ワイナリーがあるので、日帰りと言わずぜひ泊まりがけで訪れていただきたいと思います。

ちなみにこの6月、「Margan」ワイナリーでは「スロー・フード・マンズ」と題した、自社農園で採れた野菜をメニューに取り入れたワインとのマリージュが提供されていました。季節ごとのさまざまな催しも要チェックです。



Country Style Cafeのサイン

■日本酒は“観光立国・日本”実現のための切り札

先日、シドニーの陶芸家マルコム・グリーンウッド氏、アジア建築に精通した建築設計士ロバート・トーランド氏らとともに、日本酒の酒蔵を巡る日本視察ツアーを敢行しました。一行6名を率いて、京都の「月の桂」、富山の「満寿泉」、新潟の「市島酒造」、金沢の「福光屋」など名酒の酒蔵を訪れる旅は苦労もありましたが、参加したオーギーたちの笑顔



「月の桂」の酒蔵、増田徳兵衛商店

は、彼らが一生の日本酒ファンになったことを物語っていました。

道中、豪州初の日本酒専門の小売店、オーギーが楽しめる「Sake Bar」のオープン構想のほか、オーギーにうける酒カクテル、大吟醸の薦め方、純米酒の熟爛のパフォーマンス、料理との合わせ方、器づくりなどさまざまな夢を酒を酌み交わしながら語り合いました。今年中にはワイナリーのオーナーやオーギーのレストラン・オーナーとともに再度訪れる予定です。

反対に、日本各地にある酒蔵の皆さんには、ぜひとも豪州のワイナリーを視察していただきたい。どのようにして酒をテイस्टイングしてもらい、楽しんでもらうかのアイデアがきっと生まれるはずです。そして、地域の観光局は地元食材を生かしたレストランを増やしたり、観光案内所を設置したり、外国語にも対応できる観光ガイドを育てるなど、海外からの観光客を意識した地方の活性化を目指してみたいと思います。

今や日本食は世界中で大ブーム。この先、日本酒もきっと世界でブームになるはず。そこで地域活性化の核になるのが、全国に1,000軒以上ある日本酒の酒蔵です。地域の個性化は国内観光客にもアピールするに違いありません。

また、外食産業で働く皆さんも、ぜひ海外のホスピタリティとは何かを学んでいただきたい。それができるのが、ワーキング・ホリデー制度のある多民族国家オーストラリアだと思います。

さて、今回はWA州パースのフリーレンジ・ポーク、そしてマーガレット・リバーを代表するワイナリー「Leeuwin Estate」とともに、アボリジニー・アートのご案内をします。

————— Enjoy your meal !



Voyager Estate

第8章 感じる旅、西オーストラリア 先住民の知恵と マーガレット・リバーの美酒

豪州大陸の先住民アボリジニ。灼熱の大地で暮らす彼らの知恵、独特の食文化、ナチュラル・メディスン…。そして上質ワイン、放牧豚、和牛の生産など、さまざまな側面を持つ、西オーストラリア (WA) 州のフード・ツーリズムをご紹介します。

■アウトバックに生きる先住民たち

私は過去、スワン川河口に広がる州都パース、入植時代の歴史を今に伝える港町フリーマントル (Fremantle) など、幾度となくWA州を訪れました。中でもブルーム (Broome) での海岸線に沈むサンセットや、ダーウィンを目指しキャンプをしながらの2週間のアウトバック・ツアーは、今でも家族の忘れられない思い出です。

同州面積の大半を占める、赤土の砂漠が広がるアウトバックでは、アボリジニたちがはるか5万年の昔から、部族に伝わる“生きるための知恵”を大切にしながら暮らしています。彼らは臭覚と大地に咲く花だけで乾いた土地に水脈を探し当て、また、蛾の幼虫、蜜アリ、トカゲ、カンガルーの肉や

内臓をフルコース・ディナーとして食すのです。星空を見ながら自分たちの位置を知り、聖地と崇める土地で瞑想し、テレパシーで過去の人や友人と心进行交わす…。自然と大地をこよなく愛し、そこに生きることを楽しみを見出す彼らの知恵は、現代人の私たちにとって学ぶべきことが多くあります。

■Cossackでのアート前夜祭にて

パースから北へ1,500キロ、約2時間のフライトで、世界最大規模の天然ガスと鉄鉱石開発の地、Karrathaに到着。そこから車を約1時間走らせれば、海に面した町・コサック (Cossack) です。大陸の西海岸ながら、岬からは大海から朝日が昇る景色が見られます。

案内してくれたのは、公共事業として同地でアボリジニ・カルチャー・センターの建設に携わる、建築家のロバート・トーランド氏。私は彼から、9基のお墓がある墓地に案内され、今から180年前、真珠養殖の夢を持ち、海を渡ってこの海岸にたどり着いた日本人の墓だと聞き、驚きました。この地では古跡を巡る“遺産ツアー”もありました。

その夜、招待されたアボリジニ・アート展のオープニング前夜祭は、資源大手リオ・ティント社とワイナリー [Voyager Estate] の協賛によって、エミューやカンガルー、ラクダのケータリング料理とワインをふるまわれ、100点以上の素晴らしいアボリジニ絵画の展示がありました。

絵画のドット・ペイントは心を込めて見つめると、静・動・水・大地・愛・家族…。何か物語のようなものを感じることができました。

■マーガレット・リバーのワイナリー巡り

パースの南280キロの海沿いに広がるマーガレット・リバーは、世界有数のワイナリーがあるWA州を代表するワイン産地です。今回まず訪れた [Voyager Estate] は、著名グルメ誌の [Best Wine Tourism Experience] 賞を獲得したワイナリーです。ワインのテイスティング・バーはもちろん、美しく造られた庭園や、ワインに合う料理を取りそろえたレストランなどは、日本の蔵元にぜひ見学してもらいたいと思いました。

そこから車で10分で次のワイナリー [Leeuwin Estate] に到着です。早速、レストランで地産地消のメニューの中から、生ガキ、フリーレンジ・ポークなどを注文。テラス席でのワイナリーを眺めながらの食事は、つい時間が経つのを忘れます。

その後、「Moss Wood」「Cullen」「Pierro」などを訪ねてみました。これらのワイナリーはオーストラリアTop100に入るワイナリーです。

■Piglet (子豚) に囲まれる私たち

パースから飛行機で南へ2時間。1870年代から入植が始まったアルバニー (Albany) に向かいました。涼しい気候の中で栄養素の高い牧草が育つこの地には、フリーレンジ・ポークのLinley Valley社の牧場があります。その環境は素晴らしく、子豚が森林の中に入っても母豚の呼び声で戻ってくる光景は可愛いものでした。

私は「食の安全」を経営の重要なテーマとしています。作り手である料理人には、生産地を実際に訪れ、食材を大切に扱うことを学んでもらっています。しばらく見学を続けていると、私と大江シェフの足元には、人を恐れることなくPiglet (子豚) が何百匹と集まってきました。「豚は犬よりかしこい」とよく言われますが、意外に本当かもしれません。

ほかにもアルバニーには、和牛生産で有名なIrongate社があります。オーナーは日本チームとしてアメリカズ・カップに挑戦経験のある、世界的セーラーのピーター・ギルモア氏。彼は以前、日本の一流ホテルで和牛ステーキを食べ、8万円も支払ったとのことですが、その美味しさに魅了され、この地で和牛生産を始めたとのことでした。

■フード・ツーリズムの可能性

州西北に位置するブルームの「月の階段」とサンセット、野生のイルカが集まるモンキー・マイア (Monkey Mia)、素晴らしいシーフード・レストランが集まるフリーマントル、一大ワイン産地マーガレット・リバー、ワーキング・ホリデー (WH) 旅行の聖地の1つ、エスペランス (Esperance) のビーチ。東海岸

とは違う魅力とともに、アボリジニ・アート、そしてワイルドフラワーが咲き誇るこの地は、フード・ツーリズムの可能性を秘めた私の大好きな場所です。

さて、来月はシドニーの各地で行なわれているオーガニック・マーケットの紹介とともに、世界遺産として知られる岐阜県飛騨高山の白川郷の自然、人、伝統食をレポートします。

————— Enjoy your meal !

• Leeuwin Estate Web: www.leeuwinestate.com.au
• Voyager Estate Web: www.voyagerestate.com.au



第9章 シドニーのオーガニック・マーケットと 日本の世界遺産、白川郷の伝統食

ピアモントで行われるシドニー・グロウーズ・マーケット

新鮮で安全、そして世界各国の食材が集まるシドニー。今月は、そのシドニーでスタッフとともに毎月出かけるオーガニック・マーケット、そして日本の三大朝市の1つとして有名な、飛騨高山をご紹介します。

■シドニーのお薦めマーケット

毎月第1土曜日にピアモントで行われている「Sydney Growers Market」は、朝7時から食材にこだわるグルメ客で賑わいます。マッシュルーム、ポテト、手作りパン、チーズ、蜂蜜、デザートなど、さまざまな業者が出店していますが、中には片道5時間半もかけて出店するフリーレンジ・ポークの生産者もいます。私がよく購入するのは、20年以上前から知り合いのDarling Mill農場が生産しているオーガニック野菜、オリーブ、そしてナスタチウム (nasturtium) という食用花です。

マーケットの海側には「Ripples」というオープン・カフェがあります。この店はシドニー湾に臨む絶景ポイント4カ所に店を構える人気店。マーケットを訪れた後にここでお茶をするのもいいし、道を渡ればスターシティ・カジノで

すので、テラス・バーでグラス・ワインをゆったりと楽しむのもお薦めです。

シティから西へ2キロ、イタリア人街ライカート近くのリリーフィールドでも、Orange Grove Public Schoolという学校内で「Organic Food & Farmers Markets」が週末に行われています。ここでは、手作りのジュエリーから子ども服、石鹸、ロウソク、コーヒー豆など、野菜、フルーツ以外にも販売されています。

シドニー北部フレンチ・フォレストで行われているマーケットは、日本人が作ってお好み焼きや焼き鳥、寿司ロールのほか、ブラジルのシュラスコや、ギリシヤ料理とともにオーガニック・ジュースなども売られています。森の中にあるマーケットですが、近くにはパブもあるので、ダンナさんは昼寝でもして楽しんでください。また、日本の骨董品を集めた店「EDOARTS」が近くにあり、駐在員の奥様はぜひ訪れてみてください。私のお薦めです。

ほかにも、チャッツウッド、レッドファーン、キングスクロスなど、オーガニック・マーケットはシドニー各所で開催されています。日本からの観光客や修学旅行生もぜひ訪れて、マーケットの美味しい朝食とコーヒーを味わってみてはいかがでしょうか。ホテルの朝食はきっと2日目には飽きてしまいますので。

■飛騨高山の朝市

今回の岐阜県・飛騨高山の旅は、飛騨の郷土料理・鶏ちゃん焼きの店『ねじべえ』を東京で展開する平渡さんに案内していただきました。

約60の露店が軒を連ねる朝市で有名なこの地は、江戸時代以来の城下町、商家町の姿がそのまま残る歴史の町としても知られています。ずらりと並ぶ露店の後ろには、鯉が悠々と泳ぐ宮川が流れ、山々の景色と一体となった古い街並みは、さすが「飛騨の小京都」と呼ばれるだけあると感心します。そして、ミシュラン・ガイドに取り上げられ、ヨーロッパの観光客で賑わっていることにも納得します。朝市にはトマト、キュウリ、茄子、手作りの漬け物、五平餅、飛騨牛の串焼き、地酒などが売られていました。

夜、私どもが夕食を取ったのが『京や』さん。捕れたての鮎や、岩魚の炭火焼き、蜂の子、あずきな、ころいも、にたくもじなどの郷土料理と、手作り

赤しそジュース、各種の地酒を美味しくいただきました。家族で経営する同店は、古い佇まいが外国人観光客にとっても受けているようでした。鮎は1匹1,500円と高値ですが、やはり地元で地酒やほかの郷土料理とともに楽しめば格別の味となります。



「京や」の岩魚酒

■世界遺産、白川郷を散策する

15年前に世界遺産に指定されたことで、かつては過疎化に喘いでいた白川郷に、今や日本全国から、そして世界中から多くの観光客が訪れています。四季ごとに色を変える山々を背後に従える合掌造りの集落の姿は、まさに絶景。私も和田家、長谷川家などの建築を見学しました。

各種の材木の特徴を生かしながら、釘を1本も使わず建てられたその家屋は、何百年もの風雪に耐え、そして地震にも強い、優れた構造に特徴があります。黒光りする床とあらゆる風情、風と光をいかに快適に採り入れるかの知恵は、外国人でなくとも驚かされます。

都会生活で疲れた私の心にも、心地良い風が吹いた気がしました。

■郷土料理と文化

私は日本全国の郷土料理とその蔵元と一緒に、外国や他県からの観光客、そして地元の人とで賑わう店を作ることができればと思います。日本全国からワーキング・ホリデーで来豪している当社のスタッフが、英語力や文化の違い、広い価値観を身に着け、生まれ故郷のその様な店で働いてくれることを熱望します。必要ならば、私の残りの人生30年をかけて、ボランティアでもお手伝いをしたいと思っています。



白川郷の合掌造り

今回は、メルボルンのワイナリー巡りとともに、オーギーに大人気の居酒屋レストランをご紹介します。

————— Enjoy your meal !

<information>

■Sydney Growers Market

Web: www.sydneymarkets.com.au

■Organic Food & Farmers Markets

Web: www.organicfoodmarkets.com.au

■Ripples

Web: www.ripplescafe.com.au

■京や

Web: www.kyoya-hida.jp