

「マグロ・寿司・ワインフェスティバル」

味の文化交流に舌鼓

クロアチアで5日、市民1200人参加

フィナーレ飾るディナーイベント



中辻総料理長(右手前)の包丁捌きに見入る来場者



和洋のマグロ料理ビュッフェは大人気

【クロアチア・ザダル 千葉大志記者】世界有数の蓄養マグロの産地、クロアチアのザダルで1日から5日間、「マグロ・寿司・ワインフェスティバル」が開催され、そのフィナーレを飾るディナーイベントが6日、旧市街地区のホールで開かれた。会場では地場産の地中海マグロを使った和洋の多彩な料理、地元のワインなどを提供。マグロの解体ショーや人気歌手によるコンサートも行われ、来場した約1200人の市民は味の文化交流を満喫した。(一面参照)

フェスティバルはザダル観光局、ザダル市、日本クロアチア交流協会、クロアチア観光省が主催する催しで、今年で3回目。ザダルは地中海でのマグロ蓄養発祥の地であり、「生産量のほとんどを日本に輸出している」(ボジダル・カルメタザダル市長)というほど、日本とも縁が深い。冬はマグロの水揚げ時期で、その収穫を祝い、地場のマグロをPRするため、市を挙げて実施してきた。

最終日に行われたディナーでは、市内外のレストラン・ホテルから集まった37人の料理人が腕によりをかけたマグロ料理を提供。日本、米国、カナダなどからも寿司職人が参加し、ビュッフェコーナーにはツナのカリール、パスタなどの郷土料理から、にぎり寿司、刺身など和洋のさまざまな料理が所狭しと並んだ。

目玉は特設ステージで行われたマグロの解体ショー。大阪などで飲食店10店舗を展開する「にんにん」の中辻利宏総料理長が、見事な包丁捌きで約65kgのマグロをみるみるうちに解体していくと、観衆は指笛を鳴らしたり、歓声を上げたりしながら、その技術に魅せられていた。

会場では地元のワインや蒸留酒なども提供。来場者は「お酒もマグロもどれも本場においしい」「昔ながらの食べ方もいいけど、寿司は特別な味わいだね」などと思いきや、クロアチアと日本の文化が混じり合うフェスティバルのフィナーレは、夜の8時から深夜近くまで続き、場内は終始明るい雰囲気包まれていた。

フェスティバルの期間中は、市内でほかにも、蓄養マグロをテーマにした写真展、マグロ料理教室、折り紙教室なども開かれていた。

ザダル観光局では「冬は観光の閑散期だが、この時期に水揚げされるマグロは集客の新たな魅力になり得る。日本や欧州からの観光客を増やすきっかけにしたい」と話している。

【訂正】8日付8

面の「いしかわ百万石マルシェ2017

冬の記事見出しで、