

2018年10月19日

#18-27

“コーヒーと和菓子” という日本の新たな食文化が世界へ  
 美食の国 フランス・パリで、「Magnifique!! (素晴らしい!!)」と高評価

「ジャポニスム 2018 : 響きあう魂」参加企画  
 和菓子ライブパフォーマンス Supported by AGF® 「煎」

味の素 AGF 株式会社（代表取締役社長：品田 英明）は、日本とフランスの友好160周年を記念してフランス・パリを中心に開催されている大規模な複合型文化芸術イベント「ジャポニスム 2018 : 響きあう魂」にて、“コーヒーと和菓子”の組み合わせを体験いただく参加企画《和菓子ライブパフォーマンス Supported by AGF® 「煎」》を、2018年10月11日（木）にフェランディ フランス料理高等専門学校、13日（木）にパリの老舗ベーカリー、ポワラーヌにて開催しました。

「JapaNeeds Coffee®」（ジャパニーズコーヒー）を目指すブランドAGF®「煎」は“コーヒーと和菓子”を楽しむという新しい食文化の創造をコンセプトとした「珈琲と和菓子プロジェクト」に2016年から取り組んでいます。今回は《AGF®「煎」 WAGASHI-INNOVATION lab. (ワガシノベーション ラボ)》プロジェクト\*の一環で、フランス・パリにおいて現地の方に新しい食文化を発信することを目的として当企画に参画しました。

※ 「珈琲と和菓子プロジェクト」の一つで、日本の伝統文化の革新者とコラボレーションし“コーヒーと和菓子”の可能性を広げる様々な挑戦を行うプロジェクト。

当企画では、国内外を問わず和菓子の啓発活動を行う団体「チーム和菓子」から、東京製菓学校 学校長 梶山浩司氏、両口屋菓匠 清水利伸氏、大野屋 安藤耕一氏の3名の和菓子職人が、どら焼きや練り切りなど色とりどりの和菓子作りを披露。ヨーロッパの方々に、目の前で作られた和菓子と、気高く繊細な香りと澄み切った味わいが特長のAGF®「煎」を振る舞い、“コーヒーと和菓子”という新しい食文化を体験していただきました。

歴史と伝統あるフェランディ フランス料理高等専門学校では、生徒や一般の方など約100名が参加しました。40年にわたり仏料理界を追い続けるジャーナリスト ジェラルド・ジルベール氏は、「香りがよく軽やかなコーヒーAGF®「煎」は、甘味の強い和菓子にとってもよく調和していました」とコメントしました。また、フェランディ フランス料理高等専門学校にて海外事業部のディレクターを務めるエリザ・コジトー氏は、「和菓子は、香りが高くて酸味が少ないコーヒーAGF®「煎」と相性がいい。和菓子の繊細さが際立ち、さらにおいしくなると感じます」と絶賛しました。

また、1932年創業のベーカリー、ポワラーヌでは、ジャポニスムの参加企画が開催されるということで一般の方約200名が集まりました。美食の国フランスで人気が高まりつつある和菓子と、軟水で入れる日本のコーヒーとの普段経験することのない組み合わせに、「C'est bon! (おいしい!)」「Magnifique!! (素晴らしい!!)」という声が飛び交いました。日本文化が好きだというアポロニア・ポワラーヌ社長は「このようなイベントを行ったのは、ポワラーヌの歴史の中で初めてとても特別なことです。ジャポニスムにも興味があり、さらなる日仏の結びつきに期待しています。コーヒーと和菓子の組み合わせは、互いの香りと味を高めあっておいしかったです」と語りました。

■フェランディ フランス料理高等専門学校でのイベントの様子



会場全体



和菓子のライブパフォーマンス



コーヒーと和菓子を楽しむ参加者



(左から) 大野屋 安藤耕一氏、両口屋菓匠 清水利仲氏、フェランディ フランス料理高等専門学校 教師、東京製菓学校 学校長 梶山浩司氏



コーヒーと和菓子

■ポワラーヌでのイベントの様子



コーヒーと和菓子を楽しむ参加者



## ■「チーム和菓子」とは

全国和菓子協会が優れた技術者として認定した「優秀和菓子職」のみで構成する団体で、現在 131 名が所属し（2018 年時点）、日本国内外で活動し、和菓子の技術やすばらしさの普及啓発活動を行っています。

## ■登壇者プロフィール

東京製菓学校 学校長 梶山浩司氏

2013 年より現職を務める。全国菓子大博覧会で農林水産大臣賞をはじめ、各種技術コンテストで数々の賞を受賞。日本菓子協会東和会・会長。国内はもちろん、海外での和菓子啓発活動に尽力している。

両口屋菓匠 取締役顧問 清水利仲氏

江戸創業の菓子屋「両口屋」の流れをくむ、「両口屋菓匠」（愛知県・安城市）を兄の正幸氏と守り継ぐ。現代の名工（卓越技能者）、中央技能検定委員、フランス和菓子協会青遊会・副会長、日本菓子研究団体名和会・副会長。チーム和菓子リーダー。

大野屋 代表取締役 安藤耕一氏

昭和 56 年創業「大野屋」（山梨県・甲府市）の二代目。慶弔の引き菓子、工芸和菓子、餅菓子など、産地や素材にこだわった和菓子を生み出し続けている。日本菓業振興会・副会長。東京製菓学校・講師。チーム和菓子サブリーダー。

## ■AGF®「煎」レギュラー・コーヒー

「日本のおいしい」を徹底的に科学することでできた「JapaNeeds Coffee®」（ジャパニーズコーヒー）です。選び抜いた豆の特長を引き出すこだわりの焙煎で仕上げた、気高く繊細な香りのコーヒーで、急須で丁寧に淹れるお茶のような、澄み切った味わいをお楽しみいただけます。



上乗せドリップ  
香醇濃味



上乗せドリップ  
淡麗澄味

## ■ジャポニスムとは

日仏友好 160 周年を記念して、2018 年 7 月より 2019 年 2 月まで、パリを中心にフランスで実施する総合的な日本文化紹介事業。日本とフランスの両国が連携し、芸術の都フランス・パリを中心に“世界にまだ知られていない日本文化の魅力”を紹介する大規模な複合型文化芸術イベントを開催。

URL : <https://japonismes.org/>