

# リオ・ガストロノミアにおける日本酒レクデモ（ブラジル・リオデジャネイロ）

開催日： 平成28年11月4日（金）  
場 所： マウア埠頭 イベント「リオ・ガストロノミア」会場内  
主 催： インフォグローボ社、在リオ総領事館

在リオデジャネイロ総領事館

## 【イベント概要】

インフォグローボ社が主催する当地最大級の食のイベント「リオ・ガストロノミア」において、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を開催した。基本的な日本酒の歴史、種類、製造工程についての説明の後、日本酒のテイastingも行われた。テイastingでは、公邸料理人が作った2種類のおつまみと共に、講師が用意した当地で購入可能な日本酒4種と、総領事館より提供された純米大吟醸がふるまわれた。本講演には、山元毅在リオ総領事をはじめ、事前登録した約50名が参加した。参加者の多くは、食に興味のある中高年で、日本酒に関する多くの質問が飛び交った。

## 【参加者の反応】

当地で飲むことの出来ない高級日本酒「東光 純米大吟醸 袋吊り」もテイastingでき、良い経験となった。どれも一つ一つ味が違って美味しかったが、「上善如水」が一番飲みやすかった。ブラジル人はよく日本酒に塩をつけて飲むが、これは味わいを消してしまう間違った飲み方であることが分かった。講師は質問にも笑顔で的確に回答し、知識も豊富で非常に好感が持てた。日本酒度や飲む時の温度についても、丁寧にレクチャーしてくれ、日本酒の知識を高めることができた。

