



チェコ料理と日本酒のペアリングを楽しむ夕べ

チェコ共和国は「ヨーロッパのハート」と呼ばれるほどヨーロッパのエッセンスが凝縮されており、14か所のユネスコ世界文化遺産と、6件の世界無形文化遺産があります。

北海道と同じくらいの大きさの領土は3つの大きな地域（ボヘミア、モラヴィア、シレジア）に分かれており、それぞれビール地方、ワイン地方、スピリッツ地方と呼ばれることもあるとか。特にビールはドイツと並ぶほどの代表的な酒で、日本で人気のピルスナータイプの発祥地でもあります。

中世の趣をそのまま残す首都プラハ、スメタナの音楽で有名なモルダウ川。ドヴォルザーク、ヤナーチェク、マーラーといった有名な音楽家やミュージシャンなどの画家、小説家のカフカ、テニスのナブラチロワやレンドル等々、魅力と興味が尽きない「遠い国」です。

今回のイベントは、このチェコ共和国を知ることがを目的に、日本に住むジャン＝ギヤスパール パーレニーチェクさんのご協力のもとでプログラムを作りました。

チェコの歴史・文化をテーマに日本酒とのペアリングを楽しんで頂きます。

- 日 時 12月12日（木） 19時～21時
- 場 所 日本の酒情報館（地下鉄銀座線「虎ノ門」駅より徒歩3分）
<http://www.japansake.or.jp/sake/known/data/index.html>
- 参加費 3,000円（日本酒・軽食）
- 人 数 30名
- お申込 Peatix よりお願いします。 <https://jss-event191212.peatix.com/>
- 主 催 日本の酒情報館
- 後 援 チェコ共和国大使館（?）

企画協力：ジャン＝ギヤスパール パーレニーチェク



チェコ外務省の文化広報機関チェコセンターパリ支部にて館長として勤務した。絵画、文学、演劇、音楽、映画を初め、歴史、地政学など、様々な分野の展覧会や講演会、演奏会、イベントをチェコセンター内外で企画。普段は一般公開されていないような歴史的な価値がある場所を訪ねながら、世界の文学作品に触れていく「パリ、文学の夜」（毎年パリで開催）など、地域と文化を融合させるイベントを企画した。また、チェコでは、今、

世界的に有名な奏者を魅了してやまない作曲家、ミロシュ・ボクのコンサート、及びCD製作にも関わり、日本でも紹介、同作曲家のCD発売を実現させた（www.camerata.co.jp）。

(スケジュール)

18:30 受付開始

19:00 開会

「チェコ共和国の歴史と食文化について」

ジャン=ギヤスパール パーレニーチェク 様

19:45 チェコ料理の試食、日本酒とのペアリング体験

懇親

21:00 閉会

(料理のメニュー)

写真はイメージなので、かならずしもそのまま出るわけではありません。また準備の都合から一部メニューが変更になる可能性もありますのでご容赦下さい。

1. 前菜：Chlebičky (フレビーチキ)

オープンサンドイッチです。チェコではハムや野菜・チーズなど様々なグザイをパンに載せて、食事の前菜として楽しむことが多いようです。



2. 料理1：Kuba (クバ)

チェコのクリスマス料理といえば鯉。どこの家でも市場で鯉を買って料理するそうです。鯉を食べるようになる以前から伝統的に食べられていたのが、このクバ。クバは、大麦をベースにきのこ・ニンニク・玉ねぎなどをマジョラム風味に味付けした料理です。



3. 料理2：Guláš (グラージュ)

ハンガリー起源の煮込み料理で、牛肉・ラード・玉ねぎ・じゃがいもなどをたっぷりのパプリカ風味で煮込んだシチューです。



4. デザート：Koláč (コラーチュ)

チェコの伝統的な菓子パンです。

少し甘くて歯ごたえのあるパン生地中央に様々な餡・ジャム・クリームなどが載せられています。今回は日本では馴染みの薄いケシの実の餡をコーティングしたコラーチュをご用意します。

