

CIR Newsletter

ニュージーランド出身香取市国際交流員
花田サミュエル卓也（サム）

NZの発酵食品

第14回全国発酵食品サミットが10月26日と27日に香取市で開催されました。日本で有名な発酵食品は、味噌、味醂、醤油、酢などで、日常的に使われています。ニュージーランドでももちろん同じものが買えますが、日本のように毎日使うことはまだないです。今回のニュースレターではニュージーランドで有名な発酵食品を紹介したいと思います。

発酵は英語で「Fermentation」（ファーマンテーション）と言いますが、この言葉を聞くと腐ってる物を連想して、引いてしまう海外の方が多いです。また、発酵食品は癖や臭いが強いため、食べられない方も多いです。外国の方は特に苦手なのは日本の納豆です。ニュージーランドではヨーグルト、ピクルス、ビネガーがよく食べられていますが、多くの方はこれらが発酵食品であることを知らないと思います。



ニュージーランドで一番有名で人気の発酵食品は酒です。最も人気なのはビールで、販売されている酒の63%を占めています。ニュージーランドで生産されるビールの大体はラガービールやエールで、アルコール度数は通常4~5%です。ニュージーランドでは、日本のビールだと特にアサヒとサッポロが人気ですが、一番売られているのはニュージーランドのスペイツというブランドです。スペイツは麦芽が結構効いてるビールで、奥にフルーツとホップの香りもあります。クラフトビールも非常に人気があり、ニュージーランドには150以上の小規模レベルの醸造所があると言われています。



ビールはニュージーランドでは一番人気な酒ですが、海外でよく知られているのはニュージーランドのワインです。特にソーヴィニヨン・ブランは人気があります。ソーヴィニヨン・ブランは、2017年にニュージーランドのぶどう栽培面積の60%を占め、ワインの輸出量の86%を占めました。多くの評論家がニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランを世界最高のワインのひとつと評価しています。個人的に、ソーヴィニヨン・ブランよりニュージーランドのロゼが一番好きで、飲みやすく、カクテルに使っても美味しいです。



<https://www.glengarrywines.co.nz/rose>



<https://www.glengarrywines.co.nz/rose>



<https://www.wineenthusiast.com/ratings/wine-ratings/new-zealand-sauvignon-blanc-2022/>



<https://www.glengarrywines.co.nz/rose>



<https://www.glengarrywines.co.nz/rose>



<https://www.glengarrywines.co.nz/rose>

日本ではサイダーは炭酸飲料の一種ですが、ニュージーランドではサイダーは酒です。海外のサイダーはリンゴか洋ナシを発酵させたものです（日本で言うとシードル）。甘酸っぱく爽やかで、夏によく飲まれます。特に12月の第一土曜日は「クレートデー」と呼ばれ、12本入りのサイダーやビールを買って、夜中までに飲み干そうとします。人気のあるサイダー・ブランドは、デンマークのソーマーズビーやニュージーランドのモンティスです。ニュージーランド以外では聞いたことのない話ですが、もし日本や他の国で同じようなことをやっているのを知っている人がいたら、ぜひ教えてほしいです！

FacebookやInstagramで香取市での生活や観光、ニュージーランドの文化など英語と日本語で発信しています。見ていただけたら嬉しいです。これから他のことも挑戦してみたいと思っているので、英語・企画・お手伝いでも何かあれば、是非Facebook・Instagram・3階の商工観光課にてお声掛けください。

