

## 東京でウェルシュ・レアビットの プロモーションイベントを初開催

Wales Now Vol.14

発行日：2017.02.28

### TOPICS

- | お知らせ | 東京で「ウェルシュ・レアビット」のプロモーションイベントを初開催
- | ピープル | NHKディレクター三木健太郎さんに聞く、ウェールズ料理の魅力
- | お知らせ | 東京・阿佐ヶ谷のマグノリアカフェで「ウェールズ・フェア」が開催中
- | トリビア | 毎年3月1日、ウェールズ最大の祝日「聖デイヴィッドの日」につける飾りとは？

### Eat me! Try me! ウェールズの伝統料理「ウェルシュ・レアビット」プロモーションイベント

主催：英国ウェールズ政府、共催：英国政府観光庁、  
後援：駐日英国大使館 国際通商部/クリナップ株式会社

不思議の国ウェールズから、チーズ&ビールのコラボの美味しい料理がやってきました！

英国ウェールズ政府は、「Food is Great」キャンペーンの一環として、ウェールズの伝統料理「ウェルシュ・レアビット」のプロモーションイベントを、2017年3月22日（水）東京にて、初開催いたします。本イベントでは、駐日英国大使館シェフによるウェルシュ・レアビットのご紹介とクッキングデモンストレーション、英国料理研究家の砂

古玉緒先生による北ウェールズ/ポドナントウェルシュフードセンターのクックリースクールでのご体験談、そしてウェールズ政府より「不思議の国ウェールズ・2017年伝説の年」と題して、旅先としての新しい魅力をご紹介します。

当日は、大使館シェフによるできたての熱々ウェルシュ・レアビット、懐かしい甘さのウェルシュ・ケーキ、フルーツたっぷりのウェールズ伝統菓子バラブリス他、ウェールズの貴重なチーズやビール、アップルサイダーなど試食・ご試飲も。参加は招待制で、旅行会社のツアーご企画担当、プレス・メディア、英国アンバサダープログラムご登録のプロガーさん代表数名がご参加予定（\*受付は終了しております）。イベント実施の詳細は、次号以降の「Wales Now」にてリポート予定です。



### “一見、チーズトーストのようですが、 食べ応えがあり、しっかりした味でした”

日本とウェールズの架け橋となる人々をご紹介します。前回に続き、NHKの人気科学番組「ガッテン！」で、特集「インフル・肺炎・がんに効く 世界で発見! 驚異のネギパワーSP」（12月14日（水）19:30-20:43放送・同月20日（月）再放送）のディレクターを務めた三木健太郎さんに、ウェールズ料理の魅力や番組の反響について伺いました。

ー ウェルシュ・レアビットが番組中に紹介されましたが、三木さんも現地で食べましたか？

はい。番組内でもスタジオの中でも試食するシーンがありましたが、街中のカフェでもパブでも、もちろん家庭でも、どこにでも登場するお料理ですね。一見、チーズトーストのようですが、食べ応えがあり、しっかりした味でした。スタッフ全員が絶賛していたので、日本でも自信を持って紹介できると確信しました。

ー 他のウェールズ料理も食べましたか。ご感想は？

北ウェールズでは長ネギとラム、野菜の煮込み料理（シチュー）の「カウ



NHKディレクター 三木健太郎 (Kentaro Miki) さん (左)。北ウェールズにある「イギリスで一番小さい家」にて、伝統衣装を着た女性と



Crown copyright 2016 (Visit Wales)



撮影クルーの皆さん。カーディフ港にて

ル (Cawl)、コンウィでは「マスル (Mussels) \*日本のムール貝の大きいサイズ」や魚料理などを食べました。「イギリス料理」の予想に反して、美味しいものばかりだったので驚きました。それから、カーディフのセントラル・マーケットで、ウェルシュ・ケーキのできたてを熱々のまま食べたのは絶品でしたよ。

#### ー 番組の反響はいかがでしたか？

視聴率は12.9%で、各テレビ局の年末特番がひしめく中、同時刻帯ではトップの視聴率でした。また、ウェールズを紹介した部分では今回の最高値・13.8%にまで上がっていました。番組後も「ウェルシュ・レアビットを、ぜひまねして作ってみたい」「ネギ嫌いでもウェルシュ・レアビットでなら食べられそう」という声を多数いただきました。

#### ー 読者にメッセージをお願いします。

ウェールズでは撮影を支援してくれた地元の方々をはじめ、あたたかい人情と真のおもてなしの姿勢、土地を愛する心が伝わってきました。まさに「日本人好みの国」と言えます。また、短時間で訪れるよりも、長期間じっくり味わう方が、その良さが伝わる国だと思います。私も時間ができたら今度は、カヌーやマウンテンバイク、登山など大自然をじっくり楽しみたいと思いました。ウェールズの国技であるラグビーも、現地で観戦してみたいです。ぜひウェールズへ行ってみてくださいね。



NHKの人気科学番組「ガッテン!」の特集「ネギパワーSP」(昨年放送)より、北ウェールズのコンウィ城の撮影風景

### 東京・阿佐ヶ谷のマグノリアカフェで「ウェールズ・フェア」が開催中

東京・阿佐ヶ谷の英国式喫茶「マグノリアカフェ (Magnolia cafe)」では、St.David's Dayをお祝いする「ウェールズ・フェア」が開催中。ウェールズの郷土食がメニューに登場します。

期間：2月25日(土)～3月12日(日)

営業：月～金は14時～22時、

土日祝日は12時30分～22時

メニュー：ウェルシュ・レアビット (週末のみ)、バラブリス (持ち帰り可)、ウェルシュ・ケーキ (持ち帰り可)。3月4日(土)、5日(日)は、限定メニュー「ウェルシュ・プレート・ランチ」も登場予定

#### ▼マグノリアカフェ

<http://magnoliacafejapan.blogspot.jp/>

#### 編集後記

ウェールズの長ネギ (Welsh Leek) は、甘みがあって美味しく、初めて食べたときは驚きました。街中で長ネギのブローチなんかを胸につけている人たちを見たときは、もっと驚きましたけれど。良い聖デイヴィッドの日をお過ごしください。



#### ＼ ラッパ水仙や長ネギを飾ってお祝い ／

毎年3月1日は、ウェールズの最大の祝日「聖デイヴィッドの日 (St. David's Day)」。ウェールズの守護聖人のためのお祭りで、ウェールズのシンボルである黄色いラッパ水仙や、長ネギ (Welsh Leek) の飾りを身に付けてお祝いをします。

