

カーディフでラグビー日本代表とウェールズ代表が対戦

Wales Now Vol.8

発行日: 2016. 11. 18

TOPICS

- | スポーツ | 11月19日、ラグビー日本代表対ウェールズ代表戦
- | 観光 | ウェールズのレストラン2軒がミシュランの星獲得
- | インタビュー | スランディデュノの高品質クラフトビール「ザ・グレートオーム・ブリュワリー」
- | ようこそ | 「阪急英国フェア2016」来日者紹介

11月19日、ラグビー日本代表対ウェールズ代表戦



カーディフの「プリンシパリティ・スタジアム」 Photo: © VisitBritain / Britain on View

11月19日(土)、ウェールズの首都カーディフに位置するPrincipality Stadium (プリンシパリティ・スタジアム・写真上)にて、ラグビーのウェールズ代表と日本代表の対戦が行われます。キックオフは、現地時間14時30分(日本時間23時30分)。日本国内では下記のチャンネルにて、テレビ放映が予定されています。

- 日本テレビ(地上波・全国) :11月19日(土) 23:25~(生中継)
- J SPORTS(衛星波・CATV) :11月19日(土) 23:15~(生中継)

ラグビーワールドカップ2015で大健闘した日本代表チームとの対戦に、ウェールズ全土からも高い注目が集まっています。

ウェールズのレストラン2軒がミシュランの星獲得

南ウェールズのPenarth(ペナース)に位置する「Restaurant James Sommerin(レストラン・ジェームス・ソメリン)」と、北ウェールズのアングルシー島・Menai Bridge(メナイ・ブリッジ)に位置する「Sosban & The Old Butcher's(ソスバン&オールドブッチャーズ)」が、2017年ミシュランガイドにて、初めてミシュラン星獲得の表彰を受けました。

レストラン・ジェームス・ソメリンは、ウェールズ語で名付けられた、ペナースならではの質の高いディナーを提供しています。ソスバン&オールドブッチャーズは、地元で愛されてきた老舗の肉屋から発展したレストランで、印字された固定メニューのない、季節ごとの旬の食材を使った「サプライズメニュー」というスタイルが好評です。



Photo: Restaurant James Sommerin

▼レストラン・ジェームス・ソメリン

<http://www.jamessommerinrestaurant.co.uk/>

▼ソスバン&オールドブッチャーズ

<http://www.sosbanandtheoldbutchers.com/>



「ザ・グレートオーム・ブリュワリー (Great Orme Brewery)」
ジョナサン・ヒューズ (Jonathan Hughes) さん

ト・コンサルタントとして働いていました。ある日、コンウィから5マイルほど先の牧場で羊を育てていた両親から、「年を取ったので、そろそろ退職する」という連絡が入りました。そこで妻を説得して、北ウェールズに戻って、その羊牧場の土地を使って、ブリュワリーを立ち上げることにしました。

というのも、ロンドン遊びに行くのは最高の場所なのですが、毎年、家賃も物価も高くなっていましたので、家族で暮らしていくのは厳しいと感じていたところだったからです。また、食品業界で働いているなかで、消費者は大企業よりも地産の食材に興味を持つようになってきていると感じていました。ですからウェールズに戻って何か始めるのには、良い時期だろうと直感していたんです。

少数生産、高品質にこだわる スランディデュノのクラフトビール

2005年から北ウェールズで始まった「ザ・グレートオーム・ブリュワリー (Great Orme Brewery)」は、ケルト模様をあしらったウェルシュ・ドラゴンのラベルが目印のクラフトビールは、高い品質とおいしさで話題を呼んでいます。

実家の羊牧場をブリュワリーに

北ウェールズ生まれの、北ウェールズ育ちです。スコットランド人の女性と結婚して、ロンドンで食品関係のマネジメント



少数生産にこだわり、品質を第一に

最初は牧場のなかに、小屋くらいの小さなブリュワリーを作りました。そこから、北ウェールズの美しい海岸ライン「グレート・オーム (Great Orme)」がよく見えました。「ザ・グレートオーム・ブリュワリー (Great Orme Brewery)」という言葉が浮かんだので、そう名付けました。

私たちが作っている「ウェルシュ・ゴールド (Welsh Gold)」は、イギリスではセッションエールと呼ばれる、口当たりが軽くて飲みやすいビールです。一方、「ウェルシュ・ブラック (Welsh Black)」は、全くその逆。まるでコーヒーのような、焙煎された麦の香ばしさを楽しめるダークモルトです。ウェールズ伝統のレシピで、ウェールズの水で作っています。少数生産にこだわって、品質を第一に考えています。

この仕事が大好きです。初めてパブでビールをお披露目した日のことを、今でもよく覚えています。皆が「これ、いいね」「おいしいね」と喜んでるのが聞こえてきて、それを作っているのは自分なわけです。大変なこともたくさんありますが、世界に小さな幸せを届けられる仕事だと思います。

スランディデュノの「コミュニティ」を目指して

2年前にはブリュワリーを大きくするために、スランディデュノの現在の建物に移転しました。スランディデュノはヴィクトリア時代の文化が楽しめる街で、『不思議の国のアリス』の物語が生まれたのもここです。ヴィクトリア時代に作られた棧橋は、特に美しいですよ。スランディデュノは、「クオリティ・オブ・ライフ」という意味で最高です。私のお勧めは、何よりも素敵なパブやバー、レストラン、ホテルですね。私たちはまだブリュワリーだけですが、近々ここに併設のバーを開きたいと思っています。地元のアーティストたちと一緒に音楽会をしたり、絵の展示会を開いたりして、近所の人や観光客の皆さんも、皆がリラックスして遊びに来れる「コミュニティ」のような場所にしていきたいです。「日本の人たちが君たちのビールの輸入に興味があって、君を探しているらしいよ」というメールが届いたとき、初めは『いたずらメール』かと思いました(笑)。それくらい驚いて、そして嬉しかったのです。いずれここにバーができたら、日本の皆さんも遊びに来てくださいね!



▼ザ・グレートオーム・ブリュワリー

<http://www.greatormebrewery.co.uk>

ウェールズから日本へ 「阪急英国フェア2016」来日者ご紹介

先月、阪急百貨店で開催された「英国フェア2016」。阪急うめだ本店には、ウェールズより約20社もの企業が出展。ウェールズの職人、シェフ、そしてハーピストが来日し、ウェールズの魅力を直接、店頭で伝えました。歴史ある「阪急英国フェア」にて過去最大の規模でウェールズが取り上げられた、記念すべき催事となりました。ウェールズからの来日者をご紹介します。

「王立ウェールズ音楽演劇大学 (the Royal Welsh College of Music & Drama) の4年生です。『アリス・イン・ワンダーランド (不思議の国のアリス)』というあだ名で呼ばれています。日本に来るのは初めて。実は、ヨーロッパを出たのも初めて！ 母の希望で、10歳から本格的にハープを始めました。バッキンガム宮殿でチャールズ皇太子の前で演奏をしたり、地元の病院や子どものための施設をまわったりと、いろんな舞台でハープの演奏をしています。英国フェアでは、わたしの大好きなウェールズの伝統曲を弾きました。いかがでしたか？」



アリス・ヒューズ (Alis Huws) さん/ハーピスト

「40年間続く、テキスタイルの会社です。わたしの母が立ち上げました。洋服やクッションを作っています」(パートさん)

「大阪はロンドンと同じくらい賑やかで驚きました！ 縫い物は難しいか、ですって？ いいえ、簡単ですよ。だってわたしは40年間、毎日やっていますから」(ダーンさん)



パート・ライアンベスウィック (Bart Ryan-Beswick) さん、ダーン・ヒューズ (Dawn Hughs) さん/ツイードミル (Tweedmill)

「ウェールズの朝食をご紹介します。カフェの壁にペンブロックシャーの海辺の写真を飾ってもらえて、まるでウェールズにいるみたいでした。なんて素晴らしいアイデア、どうもありがとう！ ウェールズには、のりを使った甘いお菓子もあるんですよ」(アテナさん)

「ロブスター・ロールの製作実演をしました。日本にも岩のりを食べる文化があるから、きっと気に入ってもらえただけです」(ジョナサンさん)



ジョナサン・ウィリアムス (Jonathan Williams) さん、アテナ・ウィリアムス (Athena Williams) さん、マーティン・ウィリアムス (Martin Williams) さん、フランチェスカ・バーニケル (Francesca Barnikel) さん/ザ・ペンブルックシャー・ビーチフード (Pembrokeshire Beach Food Company)

「本物のラブ・スプーンを初めて見ました、という方がたくさんいらっしゃいました。彫ったそれぞれの形に、意味があるんですよ」



シオン・ルウェリン (Sion Llewellyn) さん/ラブスプーン職人

「わたしが着ているのは、ウェールズの伝統衣装です。たくさんの人にレモンカードを買っていただきました。わたしたちの製品には、人工物は何も入っていないですよ」(キャロルさん)



キャロル・ジョーンズ (Carol Jones) さん、
ジョン・ジョーンズ (John Jones) さん/
ウェルシュレディ (Welsh lady preserves)



ロレーン・ウィン (Lorraine Whinn) さん/
ココブザツツ (Coco pzazz)

「ウェールズの伝統のお菓子、バラ・ブリス (Bara Brith) に使うスパイスを入れた、スペシャルなチョコレートを作りました。大阪では、「唐辛子」という名前のスパイスをお土産に買いました。これを使って、新作のチョコレートを作ってみようかしら」

「初めて日本に来ました。わたしたちのアップルサイダーがグレート・テイスト・アワードで2年連続で賞を受賞したと、先月発表されたばかりです。嬉しいことが続いています」



ステファニー・カルピン (Stephanie Culpin) さん/
アップルカウンティサイダー (Apple County Cider Co)



「北ウェールズに昔からあるパン屋です。ウェルシュ・ケーキをたくさん焼きました」

ローリ・ウッド (Ruari Wood) さん/
ヘンランブレッド (Henllan Bread)

ウェンディ・ブランドン (Wendy Brandon) さん/
ウェンディ・ブランドン (Wendy Brandon Hand Made Preserves)



「30年間、ジャムを作っています。マーマレードはプロ料理人コンテストで金賞を受賞しました。日本に来るのは3回目ですが、大阪に来るのは初めてです」



アンジェラ・イリングワース (Angela Illingworth) さん/
スノードニアチーズ (Snowdonia Cheese Company)

「北ウェールズで手作りしている、おいしいチーズです。とても自然が美しいところなんですよ。ぜひ遊びに来てくださいね」

編集後記

カーディフでは、ラグビーの試合の日はスタジアムはもちろん、街じゅうのパブが大賑わいとなります。現地入りしているサポーターの皆さんからの、ソーシャルメディアなどでのレポートも楽しみです。さて、ウェールズファンの日本人は、どちらのチームを応援したら良いのやら……？