

# World Cuisine



ProChile

多くの日本人がチリと聞いて思い浮かべるのは、地球の裏側の遠い国、と同時に、太平洋を共有し、山や島などの似たような地理条件を持ち、さらには地震や津波などの自然災害対策で協力関係にある友好国、はたまた日本企業の投資による経済成長を遂げた国などといったところか。2007年締結のEPAに端を発し、2017年には租税条約と二国間関係は深まっている。鉱業、食品産業、漁業や水産養殖業など、30年以上も前からの日本の技術移転によって、チリの多くの産業は世界的な発展を遂げた。スマート農業、エネルギー、通信、イノベーションやスタートアップ、サステナビリティなどの分野での協働も進み、二国間関係の未来はさらに明るいものとなるだろう。

チリは、食品、農業、畜産、林業、漁業の持続可能な開発に注力する輸出大国である。多くの日本人はすでにチリの食材を口にしていることだろう。その筆頭ともいえるのが、2015年以降チリの日本向け輸出量ナンバー1を維持するワインである。それ以外では、レモン、ブ

ドウ、キウイ、ブルーベリー、サクランボなどの青果、アスパラガスなどの冷凍野菜、ナッツやプルーンなどのドライフルーツ、豚肉や鶏肉などの畜産品、サーモン、トラウト、ウニ、アワビ、ムール貝、イカや海藻などの海産物、蜂蜜や加工食品など、それとは知らずに消費しているかもしれない。とはいえ、チリの「ガストロノミー」については、日本人にとってまだ馴染みのないものではないだろうか。意外かもしれないが、チリでも旬の食材を楽しむ。

冬の定番といえば大アナゴのスープ、カルディージョ・デ・コングリオ。昨年来航した帆船エスメラルダ号でもふるまわれたこの伝統的なスープは、同船のゲストシェフ、マヌエル・ラゴスの自慢の一品でもある。タマネギ、トマト、ジャガイモ、ピーマン、ニンジン、セロリ、ニンニク、唐辛子、オレガノ、白ワインなどをベースとしたスープに食べ応えのある白身魚コングリオを加えた、大地と海の恵みを一度に堪能できる濃厚な旨味のつまった最高の一皿。この一皿には樽のきいたシャルドネを合わせたい。

一方、夏の定番といえば、トウモロコシのグラタン、パステル・デ・チョコロ。鶏もも肉の上に牛挽肉、黒オリーブ、タマネギ、ゆで卵、レーズンなどを炒めた具材をのせ、トウモロコシとバジルのペーストに砂糖を少しまぶし、オーブンで焼き上げる。こちらはチリを代表する品種カルメネールの赤ワインとともに。

豊かな食材が織りなす旬の食卓、ワインとともにご賞味あれ。

お問い合わせは、チリ貿易振興局 / ProChile (Tel: 03-3769-0551、Email: japan.tokyo@prochile.gob.cl) まで。



左上から時計まわりに：大アナゴのスープ「カルディージョ・デ・コングリオ」、トウモロコシのグラタン「パステル・デ・チョコロ」、チリの特産品であるワイン、持続可能なブドウ栽培