

## 調味料の専門家を認定



日本調味料マイスター協会  
常任理事

吉村 司さん



野菜と果物に関する専門知識を持った「野菜ソムリエ」を認定する日本ベジタブル&フルーツマイスター協会(東京・渋谷)と伊藤忠食品が五月、調味料の専門家を認定する日本調味料マイスター協会(同)を始動させた。同協会の吉村司常任理事

## 繊細な舌 取り戻したい

った基礎知識から実際の料理への活用法まで計二時間勉強し、最後に試験を受ける。百点満点で七十点以上取れば「調味料マイスター」の称号が得られる。野菜ソムリエは女優の長谷川理恵さんら有名人効果もあり、一万四千人が取った。「メーカーの営業担当者、スーパーや外食店の店員など需要は『野菜』以上に多い」と見込む。

日本古来の調味料に強い入れが強い。しょうゆは故郷の北陸から取り寄せる。みそも希少なものを運び、食事の最後には時間をかけてみそ汁を味

わいながら飲む。調味料のすばらしさを再認識したのは米駐在の商社マンだった十五年、材木を買い付けに行ったアラスカ。現地の労働者はゆでたカニを溶かしたバターに浸して食べた。取引先がたまたま持っていたしょうゆを数滴垂らしたところ、欧州系、メキシコ系と人種を問わず「おいしい!」と叫び、大喜びした。

身近すぎる調味料は知らないようで知らないことが多い。「シエフや主婦など調味料をよく使っている人ほど講座を受けてほしい」

(篤)