

# エタリの塩辛通信

## エタリの塩辛通信



### テッラ・マードレ2006 ~in イタリア・トリノ

スローフード協会主催の「食のコミュニティの世界大会」Terra madre (テッラ・マードレ) に、愛好会の三木直義会長、宮崎一利副会長・ちづよさん夫妻、関実智雄理事の4人が招待を受け、世界各国から参加した生産者の方々と交流をしてきました。飛行機トラブルによる荷物の到着遅れや言葉の壁など色々アクシデントはありましたが、「エタリの塩辛」を説明する英語スピーチをし(英文代読：雲仙市役所柴田氏)、さらに敢行した塩辛の試食では、各国の方々が「Good!」「Great!」「Buono!」と喜んでくれ、「世界でも通用する食材」として大きな自信が持てました。また、併せて開催された食の博覧会「サローネ・デル・グスト」では、アンチョビ生産者のブースで展示されていた製造法が「エタリの塩辛」とまるで一緒なことに驚いたり・・・ただし、味は非常に塩辛く塩抜きしないと食べられないそうです。世界に向けて「エタリの塩辛」をPRしてきて下さった4人の方々、大変お疲れ様でした。



愛好会メンバーと奥村市長



開会式



漁業セミナーでの英語スピーチ



塩辛をととても気に入ってくれました



英訳したチラシも配布しました



ポストカードを見せながら説明



塩辛そのままではなく、クラッカーに塩辛ペーストをのせました



アンチョビのブース  
説明パネル→



英語が喋れなくてもコミュニケーションが取れるように、漁法や煮干加工&塩辛加工の写真を両面に印刷したポストカードを配布しました。



「エタリの塩辛」を英訳すると "Fermented Etari" となりますが、「エタリの塩辛愛好会」の英訳は "Etari Lovers"。エタリの塩辛だけでなく、エタリ (Etari) つまり橘湾のカタクチイワシを愛する人達という意味を込めています。