

今年の秋味は、 ボジョレー・ ヌーヴォーと さんまの塩焼きで 決まり！



イタリア・ルネッサンスの画家、アルチンボルトの花が美しいビショール社のヌーヴォー(上)。ゴッホのひまわりが華やかなクルーズ社のヌーヴォー(右)。(メルシャン)

ポ ジョレー・ヌーヴォー？ なんであんなに騒ぐのかね、と斜に構えている諸兄に告ぐ。熟成させてこそワインだ、などと訳知り顔でいると、今年は損をすることになりそうだ。

ボジョレーワインの父と呼ばれる、ジョルジュ・デュブッフ氏は言う。「私の人生の中でここまで収穫に恵まれたのは、ボジョレー地方で今世紀最高のヴィンテージと言われる、1947年と1976年に続いて3回目のことです。今年は5月の開花時期と8月の天気が素晴らしく、収穫期も好天に恵まれたうえに、昼夜の温度差が際立っていた。そのため、糖と酸のバランスがとれたいいワインに仕上がりました」

今年の解禁日11月16日には、たっぷりとして品が良く華のあるワインが楽しめるはずと、話題騒然なのだ。

そんなヌーヴォーを粋に楽しむには、どんな料理と組み合わせるのがベストなのだろうか。ワインコーディネーターの友田晶子さんに聞いてみた。

「ヌーヴォー人気は、収穫を祝う一種のお祭りのようなもの。気取らずに秋を感じる旬のものとして楽しみましょう。合わせる料理で一番のおすすめは、さんまの塩焼きと大根おろしに醤油を



近著『いつのまにやらワインが職業』(新潮社)が好評の友田晶子さん。

ちょっと垂らしたものの。実は醤油とヌーヴォーはすごく相性がいいんですよ。きのこにヌーヴォーを垂らしてホイル焼きにしてもおいしい。パリのスノッパな人々の間では、生ガキに黒こしょうとレモンをたっぷり絞ったものと合わせて飲むのも流行中。ヌーヴォーの魅力はもぎたてのフルーツと同じ。10~15℃に冷やして、発酵したての葡萄の持つ、弾けるフレッシュ感を楽しんでください。手に入れたら、早めに飲むのがおすすめです」

千年紀を寿ぐ^{ことほ}気持ちを表現した、美しいひまわりのラベルのクルーズ社など、デザインにも注目だ。(深)

「日本の50代よ、 ペナン島 ロングステイに どんどん来なさい」



トロピカルリゾートライフスタイル社 日本事務局
☎03-3578-8624

第 二の人生を南の島で……。そんな夢のような話もあながちそう遠いものではなさそうだ。マレーシア政府がこのたび退職者向けの長期滞在ビザの年齢制限を55歳から50歳へと引き下げた。これにより1年のうちの数ヶ月を、一年中温暖な気候に加え、物価の安いマレーシアに滞在するというスタイルが現実のものとなったのだ。

「中でもリゾート地として知られるペナン島は、生活の場として非常に魅力的な島」と語るのはロングステイをサポートするトロピカルリゾートライフスタイル社の鴻巣秀雄さん。「ペナン島は観光地と

して日本人の好きなゴルフ場やレジャー施設が特に充実しています。治安もよく、物価も日本と比べたら4分の1。アジアでは最高レベルの生活水準が実現できますよ」

さらに注目したいのが金利。例えば100万リギット(約3000万円)を銀行に預けておけば、生活費は利息だけで十分カバーできそう。とはいうものの、今まで会社に縛られてきた日本人に、遊び三昧の生活がはたして耐えられるか? 「今までできなかった生涯学習を始めたり、日本文化に関心のあるペナンの人々を相手に、ボランティアや趣味やキャリアを伝える国際交流活動も友人の輪を広げる千載一遇の機会です」

57歳のアントニオ猪木は、かつて引退興行のリングでこう言いきった。「迷わず行けよ、行けばわかるさ」(小)