

# 多摩カレッジ 楽しいワイン講座

講師 友田晶子



この日のオードブルは、まて貝のキッシュ、つぶ貝のブルゴーニュ風、こはだのマリネ、生ハムとメロン、ハーブ入りクリームチーズ。

「楽しいワイン講座」は、ワインコーディネーターとして活躍中の友田晶子先生が、初心者を対象にワインの歴史から買方、選び方、料理との相性までを案内する講座です。先生ご指定のワインを嗜みながら(オードブルも欠かせません)の講座のため、教室はおしゃれな雰囲気「レストラン・ヴィラ(国立)」で行われています。今回は「ワインが生まれるまで」がテーマです。

「ワインはビュアな飲み物です。一滴も水を使いません。まず、収穫したぶどうは洗わずに枝などを取り除き(除梗)、砕いて(破碎)醸造します。というのもぶどうの皮の表面には酵母があるのですが、洗うとそれが流れてしまううえに、出来上がりが水っぽくなるのです。だから収穫時期に雨が降ると「この年のワインはよくないよ」となるんですね。

\* 講座の見学も受け付けております。ただ今、10月生申込み受付中。

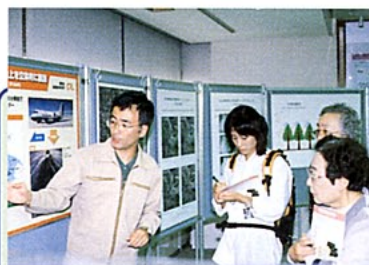
- ◆ 多摩カレッジは、一流講師陣によるわかりやすい内容で、現在47講座(10月からは55講座)を開講中です。
- ◆ 趣味・暮らし・健康の口講座  
つくる楽しさ 俳句「古典を読む」「楽しいビデオカメラ」「囲碁入門・初級コース」「園芸を楽しむ」「ハーブとアートワーク」
- ◆ 欧風のやさしい木彫りなど。
- ◆ 絵画・書道・外国語の18講座  
「バステルと水彩画を楽しむ」「自然を描く水墨画」「季節を楽しむはがき絵」「書道 かな入門・初級」「エンジョイ英会話」「やさしい中国語」など。
- ◆ 地域やウォーキングの9講座  
「鎌倉の魅力再発見」「歴史ロマン古街道」「多摩の植物観察」「多摩のパドウォッチング」など。
- ◆ その他  
「音楽の散歩道」「クラシックを楽しむ」「創るよろこび陶芸」「女性のための麻雀教室」など。



## 多摩カレッジ特別講座

### 「多摩のハイテク・スポーツ歩き」

講師 高柳雄一



多摩地域の最先端科学に携わっている研究所やハイテク産業を訪ねる特別講座。前回の「国立天文台」に続いて、小金井市にある「通信総合研究所」を訪問しました。専門の研究員が、実

際の施設を案内してくれるのですから、迫力は十分です。

まずは、昨年の三宅島噴火口陥没のバネルの前に、熱のこもった電波写真の解説。実際の航空写真では雲や噴煙が邪魔をして、なかなか捉えられない噴火口の変化がくっきりと見えます。目で見るのではなく、電波の跳ね返りで撮る最新技術の賜物です。この写真は、新聞などの報道でもよく取り上げられたそうです。

日本標準時は兵庫県明石市で決められているとお思ひの方が多いのでは。じつはここで標準時が決められています。

研究所の今村さんが「より精密さが要求される今日では、地球の自転では不安定なのです。原子の振動を利用した原子時計を使ってるんですよ」と一〇台の大きなデジタル時計を示します。ここで表示される時刻が、電波で日本中に配信されているとか。将来、電化製品などにも、この電波を受信できる電波時計が内蔵されて面倒な時計合わせが必要なくなる日がやってくるかもしれません。

専門家の解説にバニク気味だった頭の中を、多くの科学番組を手がけられたNHK解説委員の高柳雄一先生が整理して

くれました。「一見すると難しかったでしょう。でもちよつと考えてこらんなさい。原子時計は、いわばちよつちやな砂時計と同じですよ」

広大な敷地は深い森に覆われ、「近くにこんな静かな所があったなんて……」と驚きの声も。普段は入ることのできない研究所での、すべてが新鮮なひとときでした。







1本5万円するワインをテイスティングすることも。

「フランスの迎賓館ではワインの銘柄で招待客のランク付けをすると聞いて、ワインには社会的な側面もあるのだなと感心しました」と奥村ゆき子さん。



友田晶子先生。イタリア料理店を営む家庭に生まれる。現在、ワイン専門学校講師やコンサルティング、コラム・エッセイを執筆する傍ら、ソムリエ田崎真也氏がオーナーを務める銀座のワインバーも手がけている。若々しくスポーティーな雰囲気、緊張気味の生徒をワインの世界にいざなう。



「生活を少しでも豊かに楽しみたい」との思いでご参加の岸千鶴子さん。

さて、この時、プレスして出たジュースだけを発酵させるか、皮などのついたぐちゃぐちゃした状態を発酵させてプレスするかでワインの味が決まります。前者の場合は、色が淡く甘酸っぱくて、アルコールが少なく飲みやすい。後者の場合は色が濃く渋みがあり辛口なので、食事に合います。重要なことは発酵が先か、プレスが先か、なんですね」

淡いピンク色のロゼワインは、味の上でも赤と白の中間的存在。てっきり白ぶどうと赤ぶどうの両方から作られるのだろうと思っっていると、白ぶどうからは作れないと聞いて驚く人もいたようです。

レストランの一室とは思えないほど、受講者は先生の話を熱心にメモにとり質問します。ひよっとして最後に試験でも…と思うくらいに集中ぶりです。(もちろん試験はありません)

講座の後半は醸造法の違うワインの飲み比べ。白、ロゼ、赤、それぞれの軽くさわやかなものと渋めでアルコール度の高いもの、



「ワインが好き」と語る水谷勝久さんだけに繰り出す質問は鋭い。

比べ、白、ロゼ、赤、それぞれの軽くさわやかなものと渋めでアルコール度の高いもの、

合わせて六本のワインが並びます。色、味、香りの特徴を学ぼうと、次第に陽気なムードが立ち込めてきました。

「ワインはきどつたイメージがありますが、もっと日常的に気軽に楽しんでいた方がいいですね。銀座のワインバーにも関わっていますが、一流の寿司店にネタケースごと持ち出していただいての「ワインとすしの会」を年に一回開いています。お魚だから白だろう、と思いがちなのですが、やわらかい赤、例えばピノワールを出すと、店内に感嘆の声がもれることもあります。これからの季節、さんまの塩焼きにちようと醬油を垂らして、キャンティでいただくといいですよ。一〇〇〇円台で買える、やわらかく軽い赤。私が日常的に好きなワインです」と友田先生。

秋の夜長、おいしい料理とともにワインはいかが。



「ビール、日本酒は好きだったけど、ワインには興味ありませんでした。だんだんワインが好きになってきましたよ」と迎伊都子さん。

ワインの種類と特徴

ワイン	ぶどうの種類	製造過程	味
白ワイン	白ぶどう	プレスして出たジュースだけを発酵させる。	軽やかでジュースのよう
赤ワイン	黒ぶどう	皮つきのまま発酵させてからプレスする。	渋みがある
ロゼワイン	黒ぶどう	プレスして出たジュースだけを発酵させる。	軽やか
		皮つきのまま発酵させてからプレスする。	渋みがある



■お問合せ・お申込みは■  
多摩らいふ倶楽部事務局  
042・526・7777

