

酒販の友


2006.2

No.545

平成18年2月15日発行(毎月1回15日発行)



「五輪塚の杉」

 福島県南酒販株式会社

産地見学ツアーがもたらしてくれるもの

ワインコーデイナー 友田 晶子

昨年のワインアドバイザー合格記念「イタリア・フランスワインナリー見学ツアー」に便乗参加させていただいた私が、この旅でもっとも興味を持っていたのは、イタリア赤ワインの王様といわれているパローロを生み出す村を見ることが、世界三大珍味フオワグラの工場見学だった。

イタリア入りから二日目に入ったアルプス麓の丘陵地帯にあるパローロ村は、こんもりと盛り上がった小山を中心に広がるとても小さな村だ。一見すると佐賀の伊万里を彷彿とさせる山間の村で、ここが世界のコレクターが数万円かけても購入したいと夢に見るパローロを生む産地とは思えないほど静かな田舎である。

十一月のこの日は淡い霧に被われて、村全体がしっとりとした露に濡れたような風情だった。

「これが噂のピエモンテの霧か」

パローロを造る品種はネッピオーロというこの地原産の地場品種で、語源となった「ネッピオ」はこの地方の方言で「霧」という意味なのだ。ゆっくり流れる霧の中に包まれていると、ああ、パローロに来たんだなあとしっかり胸が熱くなった。

当然ながらこの日の夕食は、しっかり熟成したパローロが主役。

一九七〇年代のパローロは明るく透明度が増し、朱色がかった宝石のようなきらめきた。香りはドライアブリコットのような甘くかぐわしい香りにシガーのような熟成香で、まるで部屋を包まんばかり。もともとタンニンの豊富なワインだけど三十年の歳月が渋味と果実味と酸味とアルコールを見事に練り上げ、まるみと



旨味となめらかさを感じさせてくれる。後味には樽から来る樹液の風味とナッツのようなこおぼしさが長く長く残る。まさに大人の味わい。

「ふむ、これぞ、いわば本場イタリアのちよい悪オヤジってやつかもしれない」

これならどんなワインの初心者でも、美味しいと思わざるを得ないはずだ。これにこの土地の名物トリュフがしつかり練りこまれたソフトチーズ「ロピオラ」が見事な相性をかもし出してくれた。

イタリアは絶対南がいいと思っていたが、パローロだけは別だ。この日はつきりわかった。今度はパローロの村だけで何日か過ごす贅沢を経験してみたいものだ。

もう一つのパワグラ見学は、イタリアから、モナコ、ニース、アルル、カオールと南仏を経由して七日目のお昼である。

もともと脂っこいものが嫌いな私は、フオワグラは嫌いな食べ物の一つ。マグロならトロより赤身、ステーキならサーロインよりフイレが断然いい。脂の固まりのフオワグラなんてとてもじゃないけど食べるもんじゃあないと思っっている。ワインのプロだからフオワグラも好きだろうと思われのはまったくもって大間違い。とはいえ、業務上知識を仕入れることも重要だ。フオワグラの造り方は見ておく必要がある。

工場があるのは、フランス南西地区カオール村の近郊サルラ村。このあたりはランド地方とも呼ばれ、ジエール、アルザス、ペリグー地方とともにフオワグラのAOC（公的機関が認める原産地呼称）認定を持っている由緒正しいフオワグラの産地なのである。

この認定をもらうためには、健全な自然飼育と清潔な工場での加工が絶対条件になる。今回訪



れた工場も、ナチュラルな餌に恵まれた豊かな環境で、きれいな工場に清潔な服装の従業員の方たちが運営している。

フォウグラになるのは「鴨」と「鶯鳥(Ⅱあひる)」の2種で、「鴨」は緻密で軽い味わい、「鶯鳥」はしつかり重い味わいになる。

自然のなかで四ヶ月育てたあと「カバージュ」という作業に入る。これこそ、例の、無理やりえさを飲み込ませる作業のことだ。

天井部分がぎゅーっと下がる小さい檻に入れられた彼らは、まったく身動きできない状況に追い込まれる。餌やり担当のおじさんが、一羽ずつニューッと首を延ばし、ホースから流れてくる餌の「どうもうこし十水」を口から無理やり流し込むのだ。



餌場の独特な鳥臭さのうえに、無理強い餌やりでみるみる膨れてくる鴨さん鶯鳥さんの首やら胸をみていると、こっちが胸苦しくなってきた涙がちよよぎれてくる。

十分に肝臓が肥大した鴨さん鶯鳥さんは、解体工場で羽をとられ内臓を抜き取られるのだが、こちらのほうもかなり「個性的な匂い。血まみれになって作業する若いお嬢さんたちは慣れた調子でニコニコとカメラにも対応してくれる余裕だ。取り出したばかりの肥大した肝臓Ⅱフォウグラは淡いピンク色を帯びたテカリのある内臓そのものだった。

ああ、人間の欲求というのはまことに計り知れない、底の深いものであるなあ、と感慨にふけるばかり。

「やつば、あたしや、フォウグラ、食べられないわ」

改めて心に誓った工場見学だったが、この日のランチは、なんとサルラ村のしゃれたレストランでスペシャル・フォウグラ・ランチなのだ。

甘いお酒をたっぷり使ったテリースのフォウグラが出され、一瞬ひるんだが、いやはや、正直に申し上げますと、ワタクシ、べろ

りと平らげてしまいました。まことに申し訳ないことでございませう。おまけにフォウグラには貴腐ワインが付きものということで、さっぱりめのモンバジアクがもう絶妙な相性で、あつという間にお皿から消えてなくなってしまうたではありませんか。ああ、人間の業というものが、まったく、空恐ろしいものでして……。

旅というのはこんな風に予測もつかないことが起こるのだけれど、お酒に携わる仕事をしているものにとって、お酒の産地を訪ねるということは大きな意味があると思っている。

そのお酒が生まれる土地や環境を知ることができるとより、その土地ならではの食や人、歴史を直に感じることもできるからだ。

お酒を「販売」するものにとつて、この経験は何物にもかえがたい「販売ツール」になる。見たこと、食べたこと、触ったこと、話したことなどが、みごとにまで販売に結びつく。おすすめる一言一言に現実味と迫力が加わる。なぜなら感動はお客様に必ず伝わるからだ。特に食欲にならずとも、旅が与えてくれる経験は脳みそと心と体に知らず知らず残留するのだ。

もちろん今回のようなイタリア、フランスといったワインの本場でなくとも、国内にも注目すべきワイナリーが点在しているし、一泊二日でも、日帰りですぐさま「現地」を体験することができ。これは大きい。

日本酒に関しても同じといえる。あまり身近すぎて「ワイナリー見学ツアー」のようなイベントとしては考えられないかもしれないが、近郊の清酒蔵に出向くことも立派な産地見学ツアーになるのだ。

熟成したパローロの奥深い味わいやAOC認定のフォウグラの上品な旨みは、私にとって、ただおもしろかったという思い出だけではなく、造る人や歴史、町並み、土の香り、風のおいを今でもしっかりと脳裏に描くことができるツールとなっている。それがセミナーや講演、コンサルティングや文筆業などさまざまなシーンで生きるのだ。旅の醍醐味は、きつとそんなところにもあるはずだ。