

12/15

2009 No.258  
特別定価 600 yen

# pen

with New Attitude



「冷汁」  
Hiyajiru



「豚ばら肉の黒酢炒め」  
Butabaraniku Kurozuitame



「煮込みハンバーグ」  
Nikomi Hamburger



「水炊き」  
Mizutaki



「具沢山みそ汁」  
Miso Soup



「わさびのパスタ」  
Wasabi Pasta



「中華スープ」  
Chinese Soup



「きりたんぽ鍋」  
Kiritamponabe



「広島風お好み焼き」  
Hiroshima Okonomiyaki



「フルーツのシロップ漬け」  
Fruit Cocktail

## 1冊まるごと 男の料理教室。 食のプロが指南する簡単レシピ集

volume 2



「スクランブルエッグ」  
Scrambled Eggs



「鯛茶漬」  
Taichazuke



「大阪風お好み焼き」  
Osaka Okonomiyaki



「白菜のクリーム煮」  
Creamed Hakusai



「鳥南蛮雑炊」  
Torinamban Zosui



「ブリの照り焼き」  
Buri Teriyaki



「ラフテー」  
Rafute



「スルメイカの煮込み」  
Surumeika Nikomi



「ホウレン草のスープ」  
Spinach Soup



「ちゃんちゃん焼き」  
Chanchanyaki

## 地球の味を凝縮した、 小さな造り手のピノ・ノワール

「プリリアントで、スリリングで、古  
代の地球の味わいがする」——最近日  
本でリメイクされた映画『サイドウェ  
イ』の作家アメリカ版で、主人公が花  
開いたピノの魅力を語った言葉だ。あ  
あ、納得。飲みごろを迎えたピノは、  
まさに地球の太古に通じる、土の、枯  
葉の、石の、ミネラルの、水の、化石  
の味わいがするのだ。

夢をあきらめかけたワインオタクの  
中年男と結婚前に最後の自由を謳歌し  
ようという落ち目の俳優が、カリフォ  
ルニアのワインロードを旅する物語。  
ぜんぜんカッコよくないし、なんだか  
ちよっと悲しい感じさえするけれど、  
カリフォルニアの澄んだ空とスタイリ  
ッシュなワインたちと人間味あふれる  
登場人物たちが、見ているほうの気持  
ちをホッと温めてくれる。

人気のカリフォルニアワインがずら  
り登場するなかで、印象的だったのは  
フランスワインの抜かれ方。落ち目俳  
優がアバンチュールを楽しもうとする

女性宅にある「リシユブール」(あのロ  
マネ・コンティ社のもの)、ワインオタ  
クが自暴自棄になってファストフード  
店の紙コップでぐい飲みする「シヤト  
ー・シユヴァル・ブラン1961年」  
(世界の宝を……)、気のある彼女に気  
持ちを伝え切れずにバカ飲みしてしま  
う「ボマール」(モダンな造り手ドミニ  
ク・ローラン社のもの)など、ファン垂  
涎の銘柄がカリフォルニアワインの合  
間にうまく盛り込まれている。

で、実はお手ごろに。太古の味を  
体験できるピノを見つけた。まだ10年  
も経っていない2000年のヴァンテ  
ーシだけけれど、淡いレンガ色に角が取  
れたタンニン、豊富なミネラル分と滋

味あふれる深く優しい味わいが見事な  
熟成味を感じさせる。銘柄は「ボマ  
ール」。映画に出てきたのと同じ名前だ  
けど、あの派手でモダンな造り手では  
なく、さほど有名ではない小さい造り  
手のもの。一口飲んで虜になった。こ  
れだけの味になるには普通のピノで20  
年はかかる。このポテンシャルなら  
倍、いや、3倍の値段でもいいと思っ  
た。

主人公の中年男が好意を寄せる女性  
が、彼を鼓舞するように「ピークを過  
ぎた下り坂のワインでも、その味わい  
にはとても魅力がある」と語る。そっ  
く、人生はワインみたいなもの。ピーク後  
にはしっかりと太古の味わいを出せる人  
に、なりたいもんだね。

「ボマール レュジアン 2000年」が生まれる場所

DOMAINE LEJEUNE

ドメーヌ ルージュヌ

●Place Eglise, 21630 Pommard, France

☎+33 (0)3 80-22-90-88

E-mail: [info@domaine-lejeune.fr](mailto:info@domaine-lejeune.fr)

[www.domaine-lejeune.fr](http://www.domaine-lejeune.fr)

# 今宵も一杯

76

杯目 文友田晶子

ボマール レュジアン  
2000年  
POMMARD LES RUGIENS  
2000

原産国 フランス

家族経営の小さなワイナリー、ドメ  
ーヌ・ルージュヌが生み出すピノ・ノ  
ワール。除梗なしでの大樽発酵など  
古典的な醸造方法にこだわって造  
っている。価格など詳細は輸入元の  
ラシーヌへ。☎03-5366-3931



