

日本ハムグループ広報誌

ROTARY

2005 MAY 5
ロータリー

特集 いま素材が魅力
個性が際立つ芳香と辛み

山椒



Nippon Ham Group

人輝く、食の未来

青空の下、「ランブルスコ」で
生ハムサンドイッチをほおばりたい

青い空、新緑の香り、少し夏を思わせる暖かいそよ風…、清々しいとはまさにこの頃のことをさすのではないかしらん。

この季節に飲みたくなるのは泡のあるお酒。シュワシュワ、ぶちぶち、はじける泡が爽快感をアップさせてくれる。

泡のあるお酒…とはいえ、ビールじゃあちょっと気が早いし、発泡酒では日常すぎて味気ない。缶チューハイではオシャレじゃないし、かといってシャンパーニュでは重過ぎる。日本酒だって発泡清酒があるけれど…。さてなにがいいかと思いをめぐらせれば、あった、これです、ランブルスコ！

イタリア中部エミリア・ロマーニャ州の「ランブルスコ」というぶどう品種から造られる微発泡酒だ。シャンパーニュのように泡が強くないのでやさしい口当たりであることと、天然のぶどうの甘味だけで造られるのでとてもジューシーなところから、世界中で人気を得ている。いや、日本じゃそんなに知られていないか。

こんなに飲みやすくお手頃価格なのに、日本のワインショップやレストランではまだまだあまり見かけない。残念なことだ。おまけにこのランブルスコ、「赤」なのだ。「赤」で発泡しているワインなんてめずらしい。ジューシーさに適度な渋味加わることで大人が楽しめる味わいに仕上がっている。「赤ワイン健康ブーム」に飛びついた人、なんでコレにいなかったのかなあ…。ま、いい。いきなり火がついて、人気殺到、手に入らない、なんてことにはなってほしくないからね。

イタリアの地元でこのランブルスコを飲んだ時につまんだのが「生ハム&メロン」。ウツと思った方、結婚式に出てくるあの味気ない前菜を想像しましたね。あれとはまったく別物ですぞ。塩のきいたねっとり濃厚なプロシュート（生ハムのことです）とギュッと甘味の凝縮したメローネ（メロンのことですよ）の甘塩辛く奥深い味わいが、このランブルスコの酸味と甘味と渋味に重なり、絶妙にとけあいながら、喉の奥に消えていく。あとにはこちいい余韻がながくながーく鼻腔をくすぐり続ける。なるほど、これがワインと料理のマリアージュ（結婚）というやつかと驚いた。

昔は味気ない味気ないと思っていた生ハムだが、日本でもずいぶんいいものが手に入るようになってきた。上質の生ハムのサンドイッチなどにランブルスコはきੱとご機嫌な組み合わせだと思ふ。熟した苺なんか添えたらもっと楽しいだろう。ピクニックにもいい。だって、ランブルスコ、シャンパーニュと同じようなコルクなので、ワインオープナーがなくても手で開けられるのだから。おっと、これがこのワインの一番の魅力かもしれないな。

さあ、赤い発泡ワインを片手に出かけよう。きੱと青葉もそよ風もいっそうきらめいて感じられるに違いない。



イラストレーション/漆原冬児

ワインコーディネーター
友田晶子

酒処・福井県生まれ。日本酒、焼酎、チーズ、テーブルマナーにも通じ、セミナー講師、輸入業者・酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に「女とお酒のいい関係」(小学館文庫)、「いつのまにやらワインが職業」(新潮社)などがある。
<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>

編集後記

先日、中国と韓国出身の方々と食事をする機会があった。さすがに儒教思想を重んじるお国柄の皆さんだけあって、家族愛や人との交わり方には感涙することばかり。料理をいただくときもお酒を飲んでいる時も常に、真心と思いやりをもって笑顔で応じてくれる。質素、儉約で一生懸命に生きているその姿には、教わることも多く「人間は、一人では生きていけない」そのことを改めて強く感じた瞬間だった。日本人も一昔前までは、このような良き伝統が残っていたように思ふ。家庭で作った手料理を近所の皆で分け合ったり、食べた時には、助け合い、支え合いながら生きてきた。

それが今ではどうだろう。個人主義があまりにも優先されてしまっている。他人を思いやる気持ちが薄れている。しかし、今からでも遅くない。人との関わりを大事にしながら、周囲の人たちに真心をもって接したい。「お世話になりました」「ありがとう」と感謝の気持ちを自然に言えるように。(N)