

# ROTARY

2006 FEB.  
ロータリー

2

特集 いま素材が魅力  
深みのある甘みは  
隠し味として大活躍

みりん



Nippon Ham Group

人輝く、食の未来

生牡蠣に……ワインVS日本酒？  
さあどっちだ！

久しぶりにイタリア・フランスに行ってきた。目的はワイナリー見学だが、心ひそかに期待していたのは、実はボルドーでの生牡蠣！

丸型のブロン種をはじめ、やや小ぶりで薄めのヨーロッパ産はスルスルと何個でも食べられる。実際18個やっつけてきた。

日本に帰っても相変わらず牡蠣三味なのだが、日本の牡蠣はそんなに食べられないなあと思っていたら、昨日、宮城産を16個、ペろりとやってしまった。今夜は2ダース24個に挑戦しようと思っている。

一緒に飲むお酒はこう決めている。大西洋や地中海で育った牡蠣はワインと、日本周辺の海で育った牡蠣は日本酒と、だ。

理由は、育った海の違いで牡蠣の味わいも違うように思うから。あちらの牡蠣は塩がきついが牡蠣自身はさらりとあっさりしている。日本産ははっきりと厚みがあって濃厚な旨みと甘みがある。

前者には酸のしっかりした白ワインを合わせたい。出来たてのミュスカデヤサンセル、もしくはアルザスのリースリングなんかもいい。牡蠣とのバランスというよりも、レモン代わりになるようなきりりと引き締まったもののがいいのだ。塩辛さもやわらぐし、塩味でワインも美味しくなる。さらにワインの酸味が牡蠣の甘さを引き出してくれるからたまらない。あらあら、もう何個でもスルスルと胃の中に消えていき、しらない間に殻が山積みになってまったく困ってしまう。

昔からよく「生牡蠣にはシャブリ」と言われたが、これはシャブリがもつ強い酸が牡蠣の雑菌を殺してくれるからとか、シャブリ地区の土壌が牡蠣と同じ石灰質なので同じ風味同士相性がいいとか、まあ、いろいろ言われているんだけど、要はレモンのような酸味が牡蠣の味を引き立ててくれるから合うのだと思う。

後者には旨みとコクのある日本酒、たとえば、山麩や生酛<sup>きもと</sup>を合わせたい。昔ながらの造りで生み出されるこれらのお酒は、乳酸菌の作用でやわらかい酸と芯のある骨太な味わいが特徴となる。常温ならなめらかさを、ヌル爛なら辛口風味を楽しめる。ぼつてりした日本産牡蠣のあの独特な磯の香りとミルクのような旨みを倍増させてくれて、これまたたまらない。牡蠣をはむっと嘸み、生酛をすっと口に含む。むは〜、うま〜。

生に飽きたら酒蒸しがいい。殻を開けて、生酛をたっぷりふりかけて軽く蒸す。熱々にポン酢か生醤油をかけ、お好みで一味唐辛子をパラッとかけ、ハフハフッと口にほうりこむ。これにはもちろん熱燗だ。酒蒸し牡蠣と熱燗を飲み込んだあと、鼻に抜ける磯の香りを感じてごらんさい。涙が出ます。これまた半ダースも1ダースも胃の中に消えていくこと請け合いなのである。



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

時代の寵児ともてはやされた、六本木ヒルズの若手経営者が逮捕された。既成概念を打ち破り、短期間で成長軌道に乗せたその手法と錬金術は「勝ち組」の代表格とされてきた。彼の生き方に共鳴し、多くの若者が群がる時代にもなった。時価総額がすべての物差しになりつつある昨今、企業の価値基準は「株価を上げることが全て」という時代になろうとしている。知恵のあるものに資金が集まり、ないものは淘汰される。その一方で、額に汗して日本古来の物づくりに生涯をかけ、毎日を懸命に生きている人々も多々いる。未実行のバスに乗れた人々を「勝ち組」(乗り遅れた人々を「負け組」と、簡単に形容していいのだろうか)と思う。

5年ほど前、弊社のグループ企業である鶏の農場に、機関投資家を案内したときの、女性アナリストのコメントを思い出す。「朝から晩まで一生懸命働いている作業員の姿を見て、株の売買に奔走している自分たちはこれではないのか。時代がどんなに変化しても、お金だけを価値基準とするのではなく、人格や品格を大事にすることは、我々が忘れてはならないことだ」(N)