

特集 いま素材が魅力
脂の旨みと香りが際立つ
ベーコン



Nippon Ham Group

人輝く、食の未来



イラストレーション / 漆原冬児

心地よく胃に落ちる 赤身の旨みと赤ワイン

ワインコーディネーター 友田晶子

て脂ですよ、ア・ブ・ラ。「脂は甘みがあつていい」という方も多いいけれど、私は脂の甘みよりアミノ酸の旨み重視派だ。なぜに日本人はこうも霜降りが好きなのだろうか。そろそろ霜降り、卒業しませんか。

とはいえ、おいしい赤身をおいしく食べさせてくれるプロは案外少ない。東京・銀座の人気肉料理店「かわむら」のご主人は「アワビやフグみたいなのに、一見淡泊だけど実は旨みがぎゅつと凝縮しているお肉があります。そんなお肉を召し上がっていただきたい。そういうお肉は、胃にすると入っていくもの」とおっしゃる。私が理想とするお肉はまさにコレ。本場に400gも500gもするすると心地よく軽やかに胃に落ちていく。ああ、もう思い出しただけでくらくらする。

そう、このコラムはそもそもお酒がテーマだった。

そんなお肉にぴったりのお酒はやはりワイン。え、ボルドーの洗いやツたろうって？ これが違うんだなあ。答えは、やわらかな旨みと優しい渋みとエレガントな酸味を持つ熟成したブルゴーニュの赤。良質のピノ・ノワールは熟成すると不思議に「和風だし」のような旨みが生まれる。この風味が赤身肉となんともベストマッチなのだ。赤身肉の旨みと

熟成した赤ワインの旨みの饗宴。足し算ではなく掛け算で旨みが増えていく感覚をあじわっていただきたいものだ。

具体的にワイン名をあげるなら、ミニジニーやコルトンの80年代：なあって理想だけど、まあ、これは超ハレの日用なので、たとえば、ボヌ村の1級畑やもう少しカジュアルにメルキエレー村周辺の赤あたりはどうだろうか。これなら90年代前半でも十分に熟成感を楽しめるし懐にもやさしい。上手な造り手のものを選べば（↑↑↑）が難しいのだけど、赤身の旨みをばっちり受け止めてくれる。

400g……とは言わないけれど、たまにはしっかり赤身肉とワイン、いいのですよ。

最

近、あつちでもこつちでも牛肉のことを話したり書いたりしている。ある雑誌では「肉食クイーン」とまで名づけられた。だって私、これぞと思った牛肉は400gも500gも食べちゃうんです（苦笑）。ぎょうとしました？ 大食いタレントさんもびつくりの量ですね。でも、おいしいと思っただお肉ならこのくらいべろりです、ハイ。

私の考えるおいしいお肉とは。

それは「赤身」。できれば「ヒレ」。欲をいえば「シャトーブリアン」。キメ細やかで適度な噛み応えのある肉質をしつかり熟成させ、旨みが倍増したところでこんがり炭火焼きにする。これが最高。上手に熟成させた赤身肉は切った瞬間にじゅわつとしたような旨みがあふれ出る。

霜降りはダメ。あれはお肉じゃなく

とむだ・あきこ / 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。「ALL ABOUT日本酒・焼酎サイト」(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)にてガイドを担当。<http://www.akikotomoda.com/>