

ソムリエの心構えは 茶道にも通じます

撮影/西田嘉彰

こんにちは。河野景子です。
今回はワインアドバイザーという
資格を持ち、ワインを中心とした
各種パーティ、試飲会を
企画し、演出している
ワインコーディネーターの
友田晶子さんにお話を伺いました。
私もワインには元々興味がありました
が、わからないことがたくさんあって
少し敬遠していましたが、
この対談ですっかり「ワイン好き」に
きつとあなたも、そうなるはず
です。



お話※友田晶子さん(ワインコーディネーター)

The house of 1999 ロアラブッシュ



●東京都渋谷区渋谷4-2-9 ☎03-3498-3001 営12時~14時
18時~23時 完全予約制 300種のワインの品揃えは、見事/



ともだ あきこ ●1963年生まれ、福井県出身。ワイン専門学校“アカデミー・デュ・ヴァン東京校”を経て渡仏し、本格的に醸造を学ぶ。帰国後ワインを中心とした各種パーティ・試飲会を多数企画、講演等で活躍中。

世界のワインを知るワイン コーディネーターとは

河野 今日とはたくさんお聞きすることがあるんです。まず友田さんは具体的にどんなお仕事をしてらっしゃるんですか。

友田 資格としては、日本ソムリエ協会の定めているワインアドバイザー、テーブルマナー講師を持っています。仕事内容はワインを中心としたパーティやセミナーの企画、演出、コーディネイトやワインの専門学校、アカデミー・デュ・ヴァン東京校(☎03-3486-7769)等で講師をしたりします。

河野 友田さんのようなお仕事をされている方って日本にどのくらいいらっしゃるんですか。

友田 ワインアドバイザーの資格を持っている女性は400人くらいでしょう。

河野 どうしてワインコーディネーターという職業を選ばれたんですか。

友田 割烹料亭とイタリアン・レストランを経営する家庭に生まれて、幼いころから食べることや飲むことに興味があったんです。珍しいワインや日本酒も家がありましたし、それで6年前に現在私が講師をしているワインの学校に入ってみたら、すごく楽しくて、勉強しながら手伝うようになって、途中フランス等に勉強に行ったりもしましたけど、そのうちなんとなくこの仕事が始まって。

河野 ワインって奥深いじゃないですか。私も少し勉強してみようと思うんですが、なんといつても数限りなく。

友田 ええ確かに。でもお酒はみんなそうですが、どんな入り方をしても受け入れてくれるんですよ。間口が広くて奥も深い。

河野 やはりフランス産というのが多いんです。

友田 世界各国いろんなところでワインは作られています。意外ですが、インドやロシアでも作っています。でも資格をとるには一応世界各国のワインを

ええ、味も区別できなくてはいけません。河野 ええっ。すごい！でもどうしてこれはどこの国のどこの地方のワインってわかるのかが不思議。

友田 学校やセミナーで私もこの「好き酒」の講座を、初心者の方を対象にやっていると、皆さん半年間で必ずわかるようになるんですよ。日本人の舌は敏感ですからね。

河野 本当ですか。私も通ってみようかしらうか。

友田 女性の方が自分で開ける場合、良い道具を選ぶことが重要です。一番ポピュラーなのはソムリエナイフだと思いますが、あれはコツが要りますし、T字のものも難しいですね。

河野 何かお勧めのものはありますか。

友田 アメリカのスクリューブル社のものが多いですよ。回すだけでコルクが上がってくるんです。(コラム参照)

河野 それは便利！次にお聞きしたいのはよくワインを注がれる時にグラスに触れてはいけないとか、グラスの下の方を持つとかいろいろな説があるんですが、一体どうすれば友田 きちんとしたレストランで脚のついたグラスに注がれた場合は、グラスに触れず、サーヴする人に任せるのが優雅だと言われます。それとよく日本人の奥様が一番下の部分に手をあてて飲まれる方がいらっしやいます。あまり格好良くありませんね。なるべく脚の部分を持つのが一応基本です。

河野 それは赤でも白でもですか。

友田 ええ。特に白は冷やえますから手を出すと温まってしまうでしょう。でも、これは私の考えかもしれませんが、フランスやイタリア

これで解決!! これから ワインとはこう付き合う

河野 実践的なことを色々伺いたいです。ワインの上手な開け方ってあるのでしょうか。

友田 女性の方が自分で開ける場合、良い道具を選ぶことが重要です。一番ポピュラーなのはソムリエナイフだと思いますが、あれはコツが要りますし、T字のものも難しいですね。

河野 何かお勧めのものはありますか。

友田 アメリカのスクリューブル社のものが多いですよ。回すだけでコルクが上がってくるんです。(コラム参照)

河野 それは便利！次にお聞きしたいのはよくワインを注がれる時にグラスに触れてはいけないとか、グラスの下の方を持つとかいろいろな説があるんですが、一体どうすれば友田 きちんとしたレストランで脚のついたグラスに注がれた場合は、グラスに触れず、サーヴする人に任せるのが優雅だと言われます。それとよく日本人の奥様が一番下の部分に手をあてて飲まれる方がいらっしやいます。あまり格好良くありませんね。なるべく脚の部分を持つのが一応基本です。

河野 それは赤でも白でもですか。

友田 ええ。特に白は冷やえますから手を出すと温まってしまうでしょう。でも、これは私の考えかもしれませんが、フランスやイタリア

友田さんお勧めのワイン&グッズはコレ!!

インドでワインが出来る!?
穏やかな酸味がクセになる



「コート・ドゥ・ローヌ」又「バリのカフェ」にも置いてある気軽なワイン。酸味が効いていて、コクもある。¥2,500。(有楽町西武 酒蔵)



「コート・ドゥ・ローヌ」又「バリのカフェ」にも置いてある気軽なワイン。酸味が効いていて、コクもある。¥2,500。(有楽町西武 酒蔵)

和食に合う赤ワインを発見。
大人びた味わいにもう夢中



「シコンタ99」厚みのある深い味わいが特に男性に人気。フレンチだけじゃなく、和食にもピッタリ。¥3,000。(有楽町西武 酒蔵)

リースナブルなのが嬉しい
シャンパンに似た丁寧な味



「コルドン・ネグロ」シャンパンに似た味わいが楽しめるスペイン産のスパークリングワイン。度は是非。¥1,600。(有楽町西武 酒蔵)

「上」米スクリューブル社のワインオープナー。回すだけで良いのは便利。絶対必需品。¥4,000。(問い合わせ先は同じくアクロス)

どんなチケットも保存可能 優ラベルコレクトホルダー

難しいラベルはがしも、このラベルコレクトホルダーで解決!
(8枚で)¥1,200。(問い合わせ先 株アクロス ☎03-3280-3890)

楽しいワインでの一時は、
コレを揃えてから始まる!





そんなことは気にしないで飲んでますよね。

パリでビストロに行ってもグラスではなくて、ぶ厚いコップのようなものに入ったワインが出されますが、それはそれで美味しいですし、私は基本を心得ていれば、どんな風に飲んでもかまわないと思っただけです。

河野 マナーに拘らわれないほど、フランス人の生活にとってワインは密接なものなんですよ。

友田 そうだと思えます。勿論極上品を飲む時は違うと思いますが、日常生活で緊張しながら飲んで楽しむと、日常で緊張しながら飲むよりも楽しくありません。

河野 緊張すると言えばテイステイング。大抵男性がしてくれるので女性は気にしなくてもいいかもしれませんが、あれはよっぽど美味しくない時以外は「結構です」といいますよね。儀式の一つと考えればいいのですか。

友田 元々はホストがお客様をご招待する時に、ワインが悪くなっているかどうかを味見するということだったんですが、今は儀式化された雰囲気があるかと思っています。ワインが難しいものになってしまっていて、よくないことですね。

河野 テイステイングの時、知っておくといことはありますか。

友田 ワインを注がれたらまず色をじっくり見ます。そしてコルクのかすが浮いていない

か、とにかく外見を見ます。それから香りを嗅ぎます。慣れている人だとこの時点で「少し変だな」とわかるのですが、中々難しいです。その後やっと目に入れて味を確かめるんです。レストランで行う場合、恥ずかしいですがじっくり時間をかけて、いかにもわかっ

たふりをして行うというですよ。そうすれば店の方も「この人はワインを知ってる」と良い誤解してくれますから(笑)。

河野 よく赤ワイン等をグラスに入れてふりましますね。あれは格好良い素振りなんです。

友田 スクワリングというんですが、香りをみるための行為なんです。振ると香りが変化して、一つのワインで色々楽しめるわけですが、レストランであまり長くやってると嫌みな感じですよ。

ワインを語るには、まず日本の文化を知ってから

河野 友田さんは日本酒にもかなり詳しいということなんですが、ワインを飲む時と日本酒を飲む時では何か心構えに違いはありますか。

友田 個人的にはないですね。お酒は全て同じだと思っていますから。日本酒とワインの違いというより、醸造酒と蒸留酒の違いは少し感じますね。私は食事をしながら飲むのは醸造酒、その後蒸留酒、例えばモルトウィスキーなんかを飲みますね。

河野 それでは、特にワインと日本酒の違いはないと。

友田 私はいつも「ワインは難しいものじゃありません。楽しいお酒ですよ」と皆さんに

アピールしてらんです。そう提唱し続けているうちに、ワインという他国の文化を語るには、自国の文化を知らないと言えないと痛感して、それ以来日本のあらゆる事象を真剣に見つめるようになったんです。

河野 それでは日本酒の利き酒なんかもなさるんですか。

友田 ええ。灘に行つて仕込みを習ったり。

河野 フランスのボルドーにも行って醸造を手伝われたんですね。

友田 どちらの場合も自分が少しでも手を加えたかと思うと美味しい気がして(笑)。

河野 そうですよ。でもスゴイ!

友田 やはりとにかくお酒が好きですから。

河野 他に今日本文化に興味深いことは何ですか。

友田 今、茶道をやっているのですが、お茶というのでもワインに通ずるものがあると感じているんです。

河野 どういうことですか。

友田 お茶というのは「おもてなし」の心でしょう。それによって人々が心地良く、楽しい気分になってこそ意味があると思うのです。

そしてワインもそうなのです。決して気取つた、しきたりだらけのものではないのですから、本当に。

河野 そうですね。まだまだ日本人はワイン慣れしてませんね。でも、今回友田さんにお話を伺って、随分ワインを気軽に感じられるようになりました。

友田 嬉しいです。

河野 そういふ方が増える様に、私自身これからは頑張らなくてははいけませんね。



この けいこ ●1964年11月12日生まれ。宮崎県出身。上智大学外国語学部フランス語学科を卒業後、1988年フジテレビジョンにアナウンサーとして入社。1991年から1年間「FNNワールド・アップリンク」のキャスターとしてパリに駐在する。現在は「FNNスピーク」(月～水・11:30～12:00)と「ワース・ワースの庭で」(金・23:00～23:45)の司会を務め、その他特別番組の司会等もこなす幅広く活躍している人気女性アナウンサー。

(景子の今月の感想)

フランスでは春になって悪天候が続くと、その年のワインの良し悪しを心配してニュースにまでなってしまうのです。それ程フランス人にとってワインは生活に密接なもので、食事を美味しくする大切な演出物なのでしよう。しかし私たち日本人にとっては、ちょっと気取つたつい身構えてしまう存在です。パリに行く前は、私もそんな日本人の一員でしたが、スキー場でち

よっと甘めのヴァンシヨ(温めた赤ワイン)を飲んだ時、甘酒を思い出し、それ以来ワインを身近に感じられるようになったのです。自分の口にぴったり合うワインを見つけた時は、まるで素敵な男性に出会った時のような感動があつて、フランス人が皆口を揃えていうように確かにワインは「楽しい」ものだと思えます。そんなワインをうまくお洋服にこぼしてしまつたら、塩をたっぷりとその部分にのせ、吸い取るとシミにはならないぞ。これぞフランス人の生活の知恵、お試しあれ!