

たる

[ほろよい手帖]
Monthly
TARU



TSURU
TARU

〔巻頭言〕

酒あればこそ

吉永みち子 作家

お酒と健康

須見洋行 倉敷芸術科学大学教授

藤本義一の

ほろ酔い相談室

絵 成瀬國晴

〔明治を酌む 文豪の酒〕

森鷗外〔甲〕

長谷川泉 森鷗外記念会理事長



特集

ワインは
まだまだ
楽しめる

特集

ワインは まだまだ 楽しめる

世を席卷したワインブームも、一段落。
 ワイン文化もようやく我が国の生活に根付いたと
 いうことだろうか。
 ワインはかように飲むものだ、という常識が定着
 した今、もう一度、その固定観念を疑ってみたい。
 そうすれば、ヨーロッパから教えてもらったワイ
 ン文化を超えて、我々日本人ならではの、楽しみ
 方が見つかるかもしれない。
 ワインはまだまだ楽しめる！ かもよ。



日本の食生活に合うワインはこれだ！……？ ワインコーディネーター 友田晶子



わ たしがワインスクールの講師を
 始めた1989年当時、日本
 人一人あたりの1年間のワイン消費
 量はたった1本だった。そして20
 00年の今、それは5〜6本になっ
 た。

数年間でこの伸び率。ワインは間
 違ひなく21世紀の完全勝ち組商品だ。

ちなみに最もワイン飲みといわれる
 フランス、イタリアでは一人あたり60
 本。さすがにこの数字にはなかなか追
 いつけないだろうけど、ニューワール
 ドの代表アメリカが、確か12〜13本。
 これはそう遠い目標ではなさそうに思
 える。

赤ワイン健康ブームやソムリエ人気
 などいろいろな波を経て、ワインの楽
 しみも身近になったからこそだ。

今では、魚には白ワイン、肉には
 赤ワインでなければならぬ……などと
 拘り定規に言う人もすいぶん少なくな
 った。

だって、同じ魚でもマグロやカツ

オ、サバにブリなど赤身や脂ののった
 ものには白より赤、鶏や豚肉、仔牛
 など自身のお肉には赤より白のほうが
 バランスがいいし、トマトソースやド
 ミグラスソースであればお魚料理でも
 赤、炭火焼きにレモンとオリーブオイ
 ルをかけたものやクリームソースであ
 ればお肉料理だって白が合うんだも
 の。

料理とワイン、そのふたつの中に
 絶妙な相性が生まれた時、フランス
 では「マリアージュ＝結婚」と表現
 する。相性のいいものが出会えば、
 料理とワインの美味しさが何倍にも膨
 らむのだ。これを体験すると本当のワ
 インの素晴らしさがわかるといわれて
 おり、ワイン通はいつの日もこれを追
 求して止まない。

し かし、ちょっと待った。確か
 に真鯛のムニエルにはコクの
 ある白、スパゲッティ・ポモドーロに
 は酸味のある赤、海老のチリソース
 にはスパイシーな赤、牛肉味噌漬け



にはコクのある赤がよく合う。

「だけど、わがニッポンのごく一般的な家庭の食卓といえば、手前にサンマの塩焼があり、右にもずく酢、左にハムサラダ、向こう正面に酢豚、その両隣に冷奴とおしんこ……って具合ではないか？」

「フーんと、サンマの塩焼にはやや軽めの赤で、酢豚にはコクとポリウムのある白、ハムサラダにはちよつと甘めのロゼがよくつて、ええーつと、冷奴にはきりりと冷えた中辛口の白……あつ、えつ、もずく酢にはワインは合わないつて……、ナニーツ」

洋食だけでなく和や中も含めた料理とワインの相性ルールに則っていけば、まるでこんな風になってしまつ。ふつう、一度の食事で開けられるのは1種類かせいぜい2種類。これじや、あんまり慌ただしすぎるし、現実的にはむずかしい。

相

性がどうの、マリアージュがどうのというのは、きつと、

前菜やメインをたつぷりひと皿ずつとするような、いわゆる欧米スタイルの食事であれば、生まれなかつた発想ではないだろうか。大小の皿があれこれ並ぶ日本の食卓で、ワインと料理の相性が云々……と語るのは、残念なが

ら無理がありそつだ。

そ

れじゃどうすればいいのか。わたし流のキーポイントは「醤油」。日本の食卓のどこかには絶対これが引つかかってくる。ここに焦点を絞れば、きつと大ハズシつてことにはならないはずだ。

あの独特の発酵からくるコクと旨味に合うのは、ズバリ、軽めの赤。

たとえば、手頃な価格で買えるブルゴーニュのピノ・ノワール。ソフトなタンニンの北イタリア、ヴァルポリチェッラ、クリアンサ（軽く樽熟した）クラスのスペインの赤、軽い仕上がりのカリフォルニア、ジンファンデル……など。

言い切つてしまひながら、コクのある重めの白もいいかな、とか、とはいへワインはそれぞれの好みが大切、などどとりあえず付け足したりなんかしておくが、さて、皆さんの好みはいいかなものだろう。

ともだ・あきこ

第2回ワインアドバイザー選手権大会3位入賞。主な著書に『スーパーで買えるワインの本』（マガジンハウス）、『女とお酒のいい関係』（小学館文庫）など。また、10月18日にエッセイ集『いつのまにやらワインが職業』（新潮社）が発刊される。