

日経 *interesse*

2003
OCTOBER 10 No.90

仕事も家庭も全力で。
「今しかできないこと」を
夢中で楽しんでいたい

この人に会いたい INTERVIEW

風吹 ジュンさん

ふぶき・じゅん 1952年富山県生まれ。75年にドラマ「寺内貫太郎一家」で女優デビュー。以来、テレビや映画で幅広く活躍中。個人賞受賞作に映画「無能の人」「コキウ」、作品賞受賞作にドラマ「小石川の家」「日輪の翼」、映画「スリ」「カリスマ」など多数。公開中の映画「偶然にも最悪な少年」では精神科の医師を、10月放映のドラマ「転がしお銀」(NHK)の撮影中

キュートな笑顔で30年もの間、テレビドラマや映画で私たちを魅了し続けてきた風吹ジュンさん。風に舞うタンポポのような雰囲気は今もそのまま。「自信がないからかなあ。いつも走り続けていないと不安で、どんどん仕事を入れてしまうのよ」と笑う風吹さんですが、女優が天職と思えるようになったのは30代半ば頃から。特に子どもを持ってからは「人と出会うことって楽しい」「仕事ってありがたい」と心から思えるようになったといいます。

物事にとらわれない自由人という印象からクールに見られることもあるようですが、実は仕事でも日常でも妥協のできない熱い性格。撮影現場で、監督と徹底的にやり合うこともあるそうです。プライベートでは19歳の娘と17歳の息子の母親。数年前まで仕事が多忙な多忙でも朝食だけは必ず作って食べさせ、今なお親子の絆が揺らぎそうになった時には真つ向から向き合う。「とことん子どもの気持ちを受け止め、バトルをしてきたから、この子たちは信用できるな、

と思ってるんです」。忙しいのに新しいことにも次々チャレンジ。子どもと一緒に渋谷に洋服を買いに行き、中国茶やアロマテラピーを楽しむ、新しい料理に挑戦し、「子どもの友人達にも中国茶飲ませて、どう？なんてやってるの。迷惑よねえ(笑)」。好奇心の旺盛さがそのまま生活の豊かさにつながって、本当に楽しんでる。「50歳からはトレーナーをつけて筋トレも始めたの。キツイけど心地いいのよ」。ずっと輝き続けている風吹さんなのです。

CONTENTS

特集 P.2

秋の夜、語り合える
ワインの時間

日本経済新聞 虎の巻 P.7

「パパは日経を読みこなしているのかしら？チェック！」

デパートバイブル P.8

バーゲン&フェア情報
だから好きです！このショップ
わたしの5つ星ランチ/注目のイベント

新・マダムレイコの賢いマネーライフ P.11

「入っておきたい損害保険はコレ！」

からだにいいこと流行ってます P.13

「鼻からの深呼吸で元気に！」

試してみました話題の新製品 P.16

「新機能マスカラ」&「コンパクトミシン」

PRESENTS

今月も豪華なラインナップ！

COACH新色のお財布、
京都ブライトンホテル
4人分宿泊券、
キャピトル東急ホテル
ディナーお食事券、
高級化粧品などが当たる

P.15

食卓の話題となる1本とともに...

秋の夜、語り合える ワインの時間



監修 友田晶子さん
ともだ・あきこ●ワイン・コーディネーター。田崎真也氏オーナーのワインバー「アルファ」の前店長。講師などで活躍中。著書に「女とお酒のいい関係」他

ワインは食卓に華やきを添える格好のアイテム。でも、店頭にずらりと並ぶ中から1本選ぶとなると迷いますね。今回は、食卓の会話をきっと盛り上げてくれるカジュアルなワインを、ワイン・コーディネーターの友田晶子さんにご紹介いただきます。堅苦しい蘊蓄はいらない! 「きょうの話題や気分ぴったりワイン」を上手に見つけて、よく飲み、よく食べ、よく笑う、そんな秋の食卓に、ぜひ。

TEXT: RUNA OTA, KANAKO MASUDO PHOTOS: SUSUMU OKAWA, TAKAO MIYAKAKU STYLING: MARI KUBOTA ILLUSTRATIONS: NOBUHIKO OKAMURA
食器や小物の問い合わせ先は…Aオレンジハウス大井町店Tel.03-5709-7231 B エノテカ広尾店Tel.03-3280-6258 C 東急ハンズ渋谷店Tel.03-5489-5111



scene 1 「いま注目の産地」について 語ろう!

この秋、注目の産地はここ! 話題の地には、おいしいワインが沢山

この秋は、ワインを飲んで会話がはずむこと間違いなしの、話題の地域で育まれたワインに注目です。難しい蘊蓄は専門家にまかせ、ざぱり「産地買い」。例えば応援するサッカーチームがある地域のワイン。うれしことに、サッカーで話題の国は、おいしいワインの宝庫です。「日本の産地も見逃せません。飛躍的に成長し、驚くほど質のよいワインが誕生しているんですよ」と友田さん。山形、長野、新潟。各地で「国産ワインはまだまだ」なんて先入観を吹き飛ばすワインが続々。

また、11月には新酒が並びます。秋口に収穫したぶどうを醸造して造る新酒は、熟成させず飲む若いワイン。フランスのボジョレー・ヌーヴォーで知られますが、他の国の新酒も日本でも味わえるのです。泡が残るほどフレッシュな白やコクのある赤など、個性はさまざま。飲み比べて季節の味を楽しみましょう。

コースター各200円、パンかご300円、ランチョン380円、木製トレイ580円、テーブルクロス1500円/以上A
グラスチャーム(星形)400円/C

“秋は新酒が目白押し! 今年はホイリガー、ノヴェットにもトライしようか”



Heuriger

ヨハンシュトラウス
ワインホイリガー
オーストリア
偉大なワルツ王の名を冠した新酒ホイリガーは、リンゴジュースのように酸味がきいたフレッシュな白。アルコール度が低めで軽やか。オープン価格/ディーンストルグート・ロイベン・ワイン醸造協同組合



Novello

ボッラノヴェット
イタリア
熟したチェリーのような味わいのノヴェット。赤が多く、さらっとして飲みやすい。オープン価格/ボッラ社



Nouveau

ジョルジュデュブッフボジョレー
フランス
ボジョレーは、ブルゴーニュのボジョレー地区で採れたガメイ種の赤が有名。ボジョレーの帝王と呼ばれるジョルジュ・デュブッフ氏は、素朴な地酒にすぎなかったボジョレーを世界の名酒に磨き上げた醸造家。オープン価格/ジョルジュ・デュブッフ社

フランスのボジョレー・ヌーヴォーは、日本でもすっかりおなじみ。でも今年仕込んだばかりの「新酒」ワインの楽しみは他の国にも!

ボジョレーは今年11月20日

が解禁日。イタリアのノヴェットやオーストリアのホイリガーは一足早く11月6日から出回ります。「新酒はフルーティーな軽やかさが持ち味。早めに、冷やして飲むのがお勧めです」。

●左のすべてサントリー(株)
0120-139-320

“最近、日本のワイナリーは急成長。質の高い地ワインを味わってみましょ”

シャトータケダ'96(赤)
土の研究から始まり、手摘み、フレンチオーク樽での熟成まで、丹精込めて造られるワインは、造り手自ら「日本のグラン・ヴァン」と名乗る自信作。日本のワイン?と驚かされるほど濃厚なボルドータイプ。5000円

●Tel.023-672-0040 Fax. 023-673-5175 http://www.takeda-wine.co.jp/ 上山市四ツ谷2-6-1/電話かファクス、手紙、HPで注文/支払い:代金引換



タケダワイナリー 山形・上山

ドメイヌ・タケダ
(キュベ・ヨシコ)
日本で初めてシャンパーニュと同じ伝統製法で造られた発泡酒。3年の年月をかけて作られ、繊細な泡立ちが魅力。8000円



意外に知られていませんが、ここ数十年でめざましい実力をつけてきたのが、日本のワイナリー。一度試して、ぜひその質の高さを確かめたいものです。小さなワイナリーには、ことさらオーナーの気風がにじみ出ているので、飲み比べてその個性を知るのも楽しいもの。

「日本のワイナリーの産地は、温泉とおいしいものがある土地が多いんです。地ワイン十地元の旬の食材十温泉。そんな旅もお勧めですよ」。そう、気軽に畑やワイナリーを訪ねてみるのも、国内のワイナリーならではの魅力でしょう。

岩の原葡萄酒
新潟・上越
深雪花(赤・白)
日本の醸造用ぶどうを開発し、「日本のワインの父」と呼ばれる川上善兵衛氏が明治23年に創設したワイナリー。氏が交配したマスカット・ベリーAを熟成させた赤は華やかな味わい。白はフルーティーな辛口。各2010円

●Tel.025-528-4002 http://www.iwanohara.sgn.ne.jp 上越市北方1223/電話で注文/支払い:先払いで郵便振替か銀行振込



まだまだあります! 注目の本格派ワイナリーと2500円以下のおすすめワイン

<p>コク・ファーム・ワイナリー 栃木・足利</p>	<p>知的障害者の方々を心で支えていることでも知られるワイナリー。カリフォルニアのワインコンサルタントを醸造責任者に迎え、洗練されたワインが人気。沖縄サミットの晩餐会で乾杯に使われたワインは、実はこちらのもの。お勧めは足利吟醸(あしががココワイン・白)1200円、オークパレル(赤)2000円</p>	<p>Tel. 0284-42-1194 Fax. 0284-21266 http://www.cocowine.com/ 足利市田島町611/電話かファクス、手紙、HPで注文/支払い:代金引換、他</p>
<p>小布施ワイナリー 長野・小布施</p>	<p>個性派ワイナリーが多い長野でも最も歴史あるワイナリーの1つ。ヨーロッパ産の国産ぶどう100%にこだわり、国際ワインコンクールで'02年に銀メダル3つ、'01年は金メダル1つ受賞した世界に誇る実力派。リースリングファミリー・ズース・ゼゼルヴェ(白)1700円、ピノ・ノワールDomaine Sogga'00(赤)2500円</p>	<p>Tel. 026-247-2050 Fax. 026-247-5080 http://www.obusewinery.com 上高井郡小布施町押羽371/電話かファクス、手紙で注文/支払い:代金引換</p>
<p>太田酒造・琵琶湖ワイン 滋賀・草津</p>	<p>除草剤を一切使用せず、徹底した有機栽培にこだわるワイナリー。近江湖南アルプスの麓に広がる自家農園で栽培した単一品種ぶどう100%の手造りワインが自慢。特にハンガリー産の品種レッドミルレニウムで造ったワインは、日本では希少。爽やかな香りが魅力的な甘口。れっどみるれんにゅーむ(白)1200円</p>	<p>Tel. 077-562-1105 Fax. 077-564-0046 http://www.ohta-shuzou.co.jp/ 草津市草津3-10-37/ファクスで注文/代金引換</p>
<p>丹波ワイン 京都・丹波</p>	<p>黒豆や松茸で知られる食の宝庫。丹波ぶどう畑を持つワイナリー。土地柄、ワインは日本料理との相性を意識した造り。ぶどう畑の地名を冠した鳥居野は、地元料理でも親しまれる逸品。樽香が少し効いた赤は、煮物や湯葉の佃煮とよく合い、きりっとした酸味と甘みを持つ白は、天ぷらと相性よし。(赤・白)各2010円</p>	<p>Tel. 0771-82-2002 Fax. 0771-82-1506 http://www.tambawine.co.jp/ 船井郡丹波町豊田鳥居野96/電話かファクス、HPで注文/支払い:代金引換</p>

“今年「日本におけるトルコ年」なの。意外な国のユニークな形のボトルを見つけたわ”



カッパドキア
エスニック料理にもぴったりのスパイスで独特の風味を持つ赤。2000円/トゥラサン社製樽トウパトレーディングTel.03-3577-0689

今年トルコに関するイベントが各地で催され、伸びるアイズや焼き肉をサンドイッチにしたドネルケバブも話題ですが、トルコはワインも個性派揃い。実は、メソポタミア文明のおこったトルコ周辺は、ワイン発祥の地。宗教上の理由で衰退したものの、特に世界遺産で知られるカッパドキア周辺ではワイン造りが盛ん。中でもユニークなのが、カッパドキアのキノコのような形の奇岩群をボトルのモチーフにしたワイン、その名もカッパドキア。飲み終わったらディスプレイにも。

“スペイン、イタリアはワインの宝庫、これがサッカーで話題の州のワインよ!”

Italy

中田英寿選手が所属するバルマがあるのは、エミリア・ロマーニャ州。イタリア屈指の美食の街を抱える地として知られ、ねっとりした味わいのバルマハム、ハード・チーズのバルミジャーノ・レジャーノ、パスタのポロネーゼ、バルサミコ酢と世界に誇る特産品も豊富。「ワインなら、このランブルスコ。珍しいルビー色の弱発泡酒に、気分も盛り上がりますよ」



ランブルスコ・ロッシ・アマビレ
弱発泡性のコクのある赤ワイン。優しい口当たりで、ほどよい甘口。参考価格1015円/ドネリ社モンテ物産Tel. 03-3485-1541

Spain

ベッカムやロナウドの移籍で話題のレアル・マドリード。「その本拠地の南部、ラマンチャ地方のワインはおいしい!」と友田さん。テンプラニーリョという品種のぶどうと豊かな日照、乾いた風土が育むワインには果実味が豊富。日々ワインを開けるお国柄...ということは、ベッカムも飲んでいるかも!?



ラマ・コルタ'99(赤) アジョソ・クリアンサ'99(赤) アニョランサ・レッド'02

軽やかな味わい。1800円/セントロ・エスパニョーラ社製樽D.F.松栄Tel.03336622795

まるでかき氷の味。1800円/セントロ・エスパニョーラ社製樽D.F.松栄Tel.03336622795

フルーティーでさわやか。オープン価格/ポデーガス・ロサ1ノ社製樽岡水Tel.03361390000

今、最も注目を集めるサッカー王国スペインは、日本での知名度はまだ低いものの、実は世界第3位のワイン生産国。またイタリアでは「よいワインはよい血液を作る」ということわざがあるほどワインが親しまれています。いずれもおいしい上にリーズナブル。観戦のお供やサッカー好きの友人のおもてなしに、スター選手が暮らす地のワインで盛り上がりませんか?

憧れのバースイヤーワイン。 その選び方と保管方法

誕生年のヴィンテージ・ワインには、重ねた年月をワインの成長とともに味わう楽しみがあります。「多めに用意して、七五三や入学式などの節目ごとに栓を抜くのは楽しいもの。値段の異なるものを購入しておき、味の変化の差を探るのも面白いですね」と友田さん。ヨーロッパでは子どもが幼いうちにケースで購入し、誕生日ごとに開ける人も多いそう。

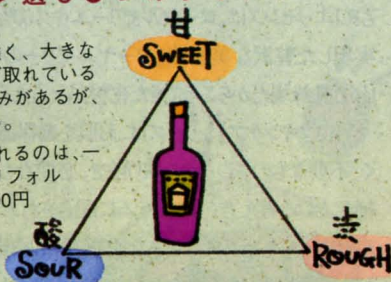
ワイン選びの最大のポイントは、「強い」ワインを選ぶこと。強いワインとは、甘み、酸味、渋み、そしてアルコール度数が高いもの。これらの成分がすべて保存料の役割を果たすため、長期保存が可能になるのです。

20歳の誕生日が待ち遠しい！ ワイン選び5つのポイント

●甘み、酸味、渋みが強く、大きな正三角形でバランスが取れているもの。若いうちはえぐみがあるが、年月と共に丸みが出る。

●20年以上持つといわれるのは、一般的にボルドーかカリフォルニアのワイン。1万5000円以上が望ましい。

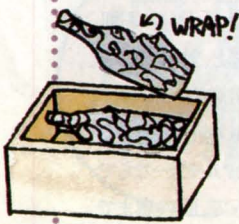
- フランス、イタリアは年によって質にばらつきが。カリフォルニア産やチリ産は、選びたい「誕生年」に関わらず、波が少なく安心。
- 長期熟成に適した品種、カベルネ・ソーヴィニオンまたはメルロー、シラーから選ぶ。
- 赤ワインの他、ソーテルヌ（甘口の白・貴腐ワイン）、ヴィンテージ・シャンパーニュもお勧め！



保管のポイント

強いワインさえ選べば、保管に神経質にならなくて大丈夫。密閉性の高い発泡スチロール箱に詰めるのが、友田さん流です。

まずラベルのカビ防止のためにボトルの胴にラップを巻き、空気層を作るためにボトルを新聞でくるんだら、箱に寝かせます。箱は開閉が少なく暗い場所で保管。ちなみに冷蔵庫は乾燥が激しいので、長期保存には不向き。「難しく考えないで。ワインは気温の高い夏や少し寒い冬という季節の変化を経た方が美味しくなるという話もあるほど。リーズナブルなワインを選んで、もし味が落ちていても、時間の経過が実感できて楽しいですよ」



scene 2

「記念日」について語ろう！

シーンに合ったワインで、記念日を晴れやかに演出

「お祝いの日にはシャンパンもいいけれど、その日に合った物語が込められたワインもお勧めです」と友田さん。食卓が盛り上がると共に、造り手のワインに対する愛情も伝わり、味わいもひとしおです。

結婚記念日なら夫婦の愛の物語を持つものを選ぶのも思い出深い演出になるでしょう。ワイン好きのカップルの結婚祝いなら、夫婦の愛が熟成されていくことを願って、長期熟成タイプのワインを贈るのも喜ばれそう。



For 入学・卒業 & 昇進祝い

フロッグスリープ ステップアップのお祝いには「かえるの跳び」という名のカリフォルニア、ナバヴァレーのワインを。有機栽培のぶどうを使った健康的なワインで、白は軽快、赤はスパイシーで濃厚な果実味が楽しめる。ジンファンデル01（赤）4200円、ソヴィニオン ブラン02（白）3300円/フロッグスリープ ワイナリー（加州ワイン）(株) Tel.03-3262-6361



For 結婚記念日

シャトー・クレール・ミロン'00 夫婦の秘話が込められたワイン。造り手のフィリップ・ロートシルトは、かのロスチャイルド家の子孫。2級に甘んじていたワイナリーを世界5大シャトーのひとつに育て上げた。ラベルの絵は、苦勞を共にした妻と喜び合う様子なのだ。5900円/パロン・フィリップ・ド・ロッチルド社（ワインショップ・エノテカ広尾本店）Tel.03-3280-3634

こども あの人の寿ぎの日に 開きたいワイン



For 結婚祝い

ドメヌ・レ・コート・ド・ラ・ロッシュ、サントムール 2000 ボジョレー地区の北、サントムール（聖なる愛）というロマンチックな名を持つ村生まれの赤。その名にふさわしく、デリケートでやわらかな味。2710円/ドメヌ・レ・コート・ド・ラ・ロッシュ社（東亜商事）(株) Tel.03-3294-4075

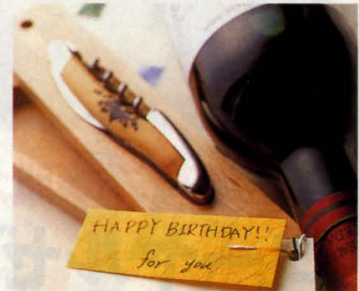


For 出産祝い

ボヌ・グレーヴ・ヴィニキュート・ランファン・ジェズ'99 子どもの頃のキリストが描かれた祝福ムードいっぱいのブルゴーニュのワイン。ランファン・ジェズとは、幼子イエスの意。味わいもやわらかで繊細。オープン価格/ブシヤール ペールエフィス社（サントリー）(株) 0120-139-320

思いを込めた ワインの贈り方

ただ紅白のワインをセットで贈られてもちょっと味けないもの。「あの人の笑顔」を思い浮かべ、①「あなたにこの1本を選んだ理由」やワインが持つストーリー ②冷やすか常温かなどの飲み方 ③「すぐ飲んで！」「5年持つ」など飲み頃 ④合う料理…、こんな点を購入した店で聞いて、カードに書き添えれば、気持ちがより強く伝わりそう。「飲み慣れない方には、オープナーを添えるのも素敵なお心配りだと思います」と友田さん。相手にもワインにも、いっそう喜ばれる贈り物になるはず。



ライオール ソムリエナイフ（木製十ぶどう柄）2万1000円/B

scene 3

「家族の健康」について語ろう！

肉類やバター好きの
フランス人に
心臓疾患が少ない理由

数年前、ポリフェノールの健康効果が注目され、赤ワインが大ブームとなりました。

「フレンチ・パラドックスといわれ、フランス人は肉や脂っこいものをよく食べるのに、心臓疾患が少ない。ワインからポリフェノールをたくさん摂取していたからだっただけですね」と友田さん。ポリフェノールは活性酸素の働きを抑え、血液サラサラにし、動脈硬化や老化の予防にも。「美肌効果もあり、最近アルツハイマーを防ぐとも言われるんですよ」。

では、一方の白ワインはというと、「殺菌作用に注目してほしい」とのこと。白ワインは殺菌効果が高く、ローマ時代にはうがいに使われていたそう。「昔から生ガキにシヤブリという白ワインを合わせるといわれますが、これは生ガキにある菌を殺すためもあるんです。理



White
白ワインには、殺菌作用が。酸味が強いほど効果は高く、これからの季節、風邪予防にも効果あり！



Red
ポリフェノールは色の濃い赤ワインほど豊富。品種では、比較的色の淡いピノ・ノワールやガメイより、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー、サンジョベーゼなどに多く含まれる

チーズ

消化吸収のよい良質のたんぱく質は、肝機能を高め、アルコールの分解を促進。ワインとチーズは同じ古代メソポタミア生まれの発酵食品で、味の相性も抜群

大豆

畑の肉と呼ばれる大豆は、良質の植物性たんぱく質源。水煮の豆をつまむもよし、冷奴や麻婆豆腐でも。「赤ワインは納豆とも意外に合うんですよ」

おつまみを工夫して ワインと上手に付き合う

空腹時にアルコールを飲むと、胃腸での吸収が早く、悪酔いのもと。胃を守るだけでなく、肝臓の働きを助け、アルコールの分解を促すために、良質のたんぱく質を含むおつまみの用意を。お勧めはチーズ。和の食材なら、豆腐や枝豆、納豆などの大豆類です。またお酒を飲むとビタミンB類が欠乏し、ビタミンCも吸収されにくくなるので、サラダも一緒にどうぞ。そして「会話を楽しみながら、楽しく飲むこと」と友田さん。「これが一番の悪酔い防止策です」。

会話

家族や気の置けない友人と会話を楽しみながら飲むのが、確実に悪酔いを防ぐ秘訣。自分のペースを守って楽しみましょう

