

月刊[アテス]



ates

NO FOOD, NO LIFE.

1

No.002 / Jan. 2007

780yen



「欲望」のおもむくままに、
ホテルを
使いこなす。

特別な人のために、
とっておきの
Xmasスイーツ

風呂上がりの1杯が美味くなる、
バスタイム演出法。

ワイン通はもちろん、 かなりのイタリア通になれます。

●ワインコーディネーター 友田晶子

photographs by Yuka Aono

まるで辞書並りのガイドブックだ。でも、読み物としても楽しめるものがある。まず、「1000以上のワイン銘柄」というのが、1000ものワイン銘柄を網羅している。

なにしてるイタリアワインは変化が激しい。ちょっと気を抜いてみると、新しいワインがどんどん格付け組に入ったり、産地名や品種名がなくなったり、ブランドが次々と変更されたり、手に取りかけていないと、何が向かうかわからなくなってしまう。最近DOCG(公的機関)が保証をつけた産地の個性が、昔の伝統的ワインが2006年8月末で35マイナム。ちょっと前までは20だったのに。いや、私カワインのプロ資格を取ったときは11だった。そんなに

増やすなよ。

「イタリア料理店」「イタリアン」という言葉を「知らんやん」と「DOCGです」と「教えられムカッ」と「去年買ったんだ、ああ、勉強しなくて」と思ってしまった。

そんな素朴な情懷はもとより、「イタリア」や「レモン」「ワイン」「ソムリエ」と「ワイン」の料理の相性「など」が大幅に加筆されている。

ワイン関係のプロフェッショナルなら読まねばならないだろう。だが、ワイン好き、特にイタリア料理やイタリアワインに興味のある人にもおすすめだ。これ一冊を読めばかなりのイタリア通になれるのだから。もち

ろん、全部を覚えておくのもいい。

「イタリアン」や「ソムリエ」と「ワイン」の料理の相性「など」が大幅に加筆されている。

ワイン関係のプロフェッショナルなら読まねばならないだろう。だが、ワイン好き、特にイタリア料理やイタリアワインに興味のある人にもおすすめだ。これ一冊を読めばかなりのイタリア通になれるのだから。もち

ワイン関係のプロフェッショナルなら読まねばならないだろう。だが、ワイン好き、特にイタリア料理やイタリアワインに興味のある人にもおすすめだ。これ一冊を読めばかなりのイタリア通になれるのだから。もち

text by Aiko Inazumi

いくつもの「待つ」を知る、
大人のための絵本。
「まってる」

シンプルな絵と言葉で、人生のなかのさまざまな「待ってる」を語る、フランス生まれの絵本。ページをめくると、家の窓から雨が降るのを待っていた幼いころから、手紙の返事を待ちわびた若かりしころなど、これまでの人生でたくさんの「待つ」体験を思い出したり、いま自分が「待っている」何かに思いを巡らせたり。何かを心待ちにすることさえ忘れそうな年末の懐しさのなかで、手にするとふと心が温まる一冊。

デヴィッド・ガリ、セルジュ・ブロンク著
小山真実訳
千倉書房 ¥1,575

当代随一のエッセイストによる、
縦横無尽の読書指南。
「打ちのめされるようなすごい本」

本書はレストラン選びに似ている。自分の好みに合う案内人が見つければ、これほど心強いことはない。本書には、ロシア語会話講座であり、エッセイスト、大宅壮一ノンフィクション賞受賞作家でもある著者が10年間に渡り、約300冊の書評を収録。国際情勢や医療関連書籍のほか推理小説から山城新伍のエッセイまでを扱う幅広さと、つまらない本を正確にそう明かす深さは、優秀な案内人5人分に匹敵する。

米澤万世著
文藝春秋
¥2,400

こだわり過ぎない、
そんな美味しさが胸を打つ。

ていねいな食生活は人生を豊かにする、なんてことはもうわかっている。でも、心を打つ美味しさにはなかなか出会えないし、家でゆっくり食事する時間もない。そんなジレンマを感じてはいないか？

フードジャーナリストである著者は、もちろん人一倍敏感なアンテナでもって、食生活に心を砕く。農産物から野菜の皮やヘタまで、蒸籠、箸置きからお盆まで、食材や道具への深いこだわりでも、優秀な家事能力を誇りたいがためでもなく、食べるということにただただ純粋に愛情を注ぎ続けている。たとえば邪魔者になりがちな冷やご飯、

「買えない味」
平松洋子著
筑摩書房 ¥1,785

両部の経理に換ったご飯を翌朝食べて、炊きたてのときには感じなかった旨みを見出すくんだり、寒風に胸を打つ。一冊は短いながらも、じっくりと読むだけで、ていねいな食生活に近づいた気になる。それほど「濃い」エッセイ集だ。