

特集

中国料理 最新動向



安川哲二の今月一品

多謝! 多謝!
30th
ANNIVERSARY



友田晶子の
気になる

日本酒

シエーブルチーズに発泡清酒
新感覚！夏の組み合わせ



「発泡性純米酒たまゆら」
橘倉酒造 ☎0267-82-2006

十年ほど前、銀座でワインバーをやっているときに気がついたこと。それは、チーズに日本酒、合うんじゃないかということ。以来、公私共にさまざまなチーズ&和酒（日本酒や焼酎のことですね）の相性研究（大げさですね）をしてきた。

先日、夏にうれしいナチュラルチーズと和酒の会を催したが、ご参加の方に「好評を得たのが、シエーブルチーズと発泡清酒との組み合わせだ。ヤギ乳のチーズは好き嫌いが分かれるところだが、独特の酸味がさわやかで結構夏向きのチーズである。これに、爽快な口当たりとのど越しを楽しめる発泡清酒は、フレッシュ

感の相乗効果と甘酸っぱさのハーモニーが本場にすばらしく、チーズファンや日本酒好きだけじゃなく、ワイン愛好家やスイーツ・ラヴァーにも受けそうなほど、はっきりわかりやすい「マリアージュ」を体験させてくれるのだ。

この日用意したシエーブルは、イタリアはピエモンテの「ロピオラ」時間がたつとルビー色になることからロピオラと呼ばれる、さっぱりとしながらも心地いいクリーミーさがあるイタリアン山羊チーズ。合わせのお酒は、長野は佐久、340年の歴史を持つ橘倉酒造の「発泡性純米酒たまゆら」だ。アルコール8%ほ

どでほんのり甘みがある。もちろん瓶内二次発酵で泡はきめ細やか。

味わいのほかに、もうひとつこのチーズとお酒を合わせた理由がある。それは、どちらも「山岳地方」産ということ。山のチーズに海のお酒では少々ちぐはぐだ。アルプスの新鮮な高山草花を食べながら元気に育つピエモンテの山羊チーズには、信州の山々から湧きいずる清らかな水で醸される清酒が、それはきつと相性がいいはずという想定から。料理と食べ物、こういったストーリー性が重要。ご参加のお客様からはこの説明でたくさん拍手をいただいた。やったね。

七夕に開催ということで、笹の葉を飾り、天の川に見立てたチーズのディスプレイでお迎えし、チーズと和酒の新しい組み合わせをお楽しみいただいた。シエーブルのほかには、ロンドンオリンピックにちなみイギリス産のエレガントなブルーチーズに甘口純米酒、水牛のモッツアレラにきりりと冷たい夏の生酒。それに、なんと日本酒と焼酎でウォッシュ（洗った）した熟成チーズを特別に作っていただき、同じお酒を合わせるといふ体験もしていただいた。それはそれはすばらしい味わいの新体験。でもその話は、また、今度。