

ちょっと知的に センスを磨く

インビテーション

2008年 12月号 No.69 680yen

Cover Story
伊藤英明

上海密着 & Interview

金城武

V.I.P.

ソ・ジ・ノ

酒って
実は旨いんです。

決め手は3つのキーワード

お酒と料理の マリアージュを 考えていますか？

「マリアージュ」とは簡単にいうと、「相性のいい組み合わせ」。
この組み合わせ次第で、お酒はそのポテンシャルが増したり、逆に不味くなったりする。
旨い酒を飲むにはマリアージュを知ることがとても大切だ。

文=鈴木美和 写真=位田明生

組み合わせのコツさえつかめば、 料理はどんな酒とも相性がいい

世界広しといえども、日本ほど多様な料理とお酒を日常的に楽しめる国は少ないのではないかと。今日は和食だから日本酒、イタリアンだからワイン、焼き鳥だから焼酎；など、料理とお酒のマリアージュも実にバリエーションに富んでいる。

しかし実際のところ、酒好きは料理のジャンルに関わらず、飲みたい酒が優先する。「豚の角煮だけど、今日はワインが飲みたい気分」、「ポテトサラダを買ってきたけど、家に常備しているのは焼酎だけ」なんてケースも。何となく合わないな、と感じながらも、黙々と飲み続けてしまうのが現状だ。

「お酒と料理の組み合わせは、ちょっとしたコツや法則にのっとれば、おいしさがぐんと増しますよ」と話すのは、酒のライフスタイル・コンサルタントの友田晶子さん。お酒の世界をトータルに知る専門家である。そこで、ふだんの料理に合うワイン、日本酒、焼酎をそれぞれ提案していただいた。

左ページの組み合わせ一覧を見ていただく、どの料理にも合う酒が必ずあることに驚くが、ある一定のセオリーがあることにも注目したい。

たとえばハンバーグにはボジョレー、山廃の純米酒、麦焼酎が好相性。「ハンバーグは肉料理といっても挽き

肉を使った軽い味わいなので、重い赤ワインとは合いません。ナツメグや黒胡椒など香辛料のニュアンスもあります。これには軽い赤で、スパイシーさもあるボジョレーがぴったり」

なるほど。肉なら赤ワイン、ではなく、どういふ赤を選ぶかがポイント。

「日本酒はコクのある純米酒、さらに山廃だとポリウムアップして、肉料理とバランスがとれます。麦焼酎は麦の香ばしさを、ハンバーグの焼き目の香ばしさと合わせたいですね」

日本酒はフルーティで香り高い吟醸酒、しっかりとコクのある純米酒、すつきりとノド越しのよい本醸造など。造りによる味の違い、に着目しよう。酒と料理、香りとポリウムのバランスがとれていれば自然と相性がいい。

焼酎と料理の組み合わせのキーワードは、香り。である。「焼酎で重要なのは最初の香りと、余韻に残るフレーバー感。芋はふわつとした甘さ、麦なら煎ったような香ばしさ。米は焼酎のなかでは控えめな風味なので、おひたしやだし巻き卵など、軽い素材の旨みを損ないません。料理の香りと同調するものを選ぶと間違いないですね」

日本人ならではの感性で、 マリアージュを楽しむべき

友田さんによると、料理とお酒の相性には4つの考え方があるという。

① お酒が料理をおいしくする。焼肉

×ビールがわかりやすいが、お酒が口の中をさっぱりさせることによって、料理が進む。たとえば天ぷらにはミュスカデ、シャブリといった酸味の強い白ワインを。キリッとしたワインの酸で、揚げ物があっさり食べられるはずだ。

② 料理がお酒をおいしくする。昔から、日本酒は味噌や塩で飲むと言われる通り、料理（つまみ）がお酒の味をぐっと引き立てる。

③ 同じような風味をマッチングさせたもの。たとえば、ポテトサラダには芋焼酎、もつ煮込みにはスパイシーでクセのあるシラー。パスタの穀物の旨みには、同じく穀物でできた日本酒が驚くほどよく合う。ちなみに、今回の提案はこの③の考え方が多くを占める。

④ 相反する味わいだ、組み合わせることで第3の味が生まれる。たとえばフルーチーズと甘口ワイン。これがそがフランス料理の概念でいう、マリアージュである。

③、④はワインブームの頃から言われ始めたことで、もともと日本人にはなかった感覚なんです。せつかくいろんなお酒を楽しめる環境にあるのですから、あまりワイン的な考え方にとらわれず、①や②も含めて、日本人ならではの感覚で自在に楽しんでみては」と友田さん。左ページのセオリーをヒントに、酒と料理の楽しさをさらに膨らませていただきたい。

ワイン／日本酒／焼酎×料理のマリアージュ表

代表的な料理との相性を見よう。横軸は味付けの濃淡、縦軸は脂の多さを表している。

うすい ← 料理の味付け → 濃い

少ない

↑

油脂分

↓

多い

湯豆腐

日本の白ワイン／純米酒・生酒／米焼酎・お湯割り



だし巻き卵

甘口の白ワイン／本醸造・ゆる燗／米焼酎・お湯割り



ほうれん草の胡麻和え

白ワイン(シュナンブランなど)／純米酒・生酒／胡麻焼酎



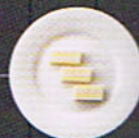
白身魚のカルパッチョ

辛口のイタリアワイン(ソアヴェなど)／大吟醸／米焼酎・ロック



ハードタイプのチーズ

やや辛口の白ワイン／純米酒・生飯／麦焼酎



白かびチーズ

純米酒／冷感



ブルーチーズ

甘口の白ワインか赤ワイン／大吟醸／米または芋焼酎



ポテトサラダ

ロゼ／吟醸酒／芋焼酎・お湯割り



スモークサーモン

白ワイン(ソーヴィニヨンブラン主体のサンセールなど)／純米酒・生酒／米焼酎・水割り



焼き鳥(塩)

辛口の白ワイン／純米酒・生酒／米焼酎・お湯割り



天ぷら

酸味の強い白ワイン(ミュスカデ)／生酒



穴子寿司

赤ワイン／山廃純米酒・ゆる燗／米焼酎・お湯割り



鯖寿司

赤ワイン(ピノ・ノワール)／山廃純米酒・ゆる燗／米焼酎・お湯割り



ミートソーススパゲッティ

キャンティ(イタリアのしっかりめの赤ワイン)／純米・生飯／麦焼酎・ロック



餃子

コクのある白ワイン／山廃純米酒／麦焼酎



ハンバーグ

ボジョレー／山廃純米酒／麦焼酎・ロック



タンドリーチキン

白ワイン(ゲヴェルツトラミネールなど)／長期熟成酒(古酒)／黒糖または芋焼酎・水割り



モツ煮込み

スパイシーな赤ワイン(シラー)／純米の長期熟成酒(古酒)／芋焼酎



イベリコ豚のロースト

淡めのボディのある赤ワイン／発泡日本酒／麦焼酎・お湯割り



豚の角煮

ロゼ／純米の長期熟成酒(古酒)／芋焼酎

