

# ワイン王国

THE WINE KINGDOM 2012 MAY NO.68



## ピエモンテ vs トスカーナ 50本

豪華読者  
プレゼント

イタリアの甘みなスパークリング  
アスティ&モスカート・ダスティ

新連載スタート!

州別飲み比べで知る! オーストラリアワインの“今”

# Apéritif 2

## キアンティのある食卓



**本** 格ピッツァの店が急増している。世の中変わったと感じてしまう私。そんな私の生家は、ピザ専門店だった。

ピッツァなどという呼び方を日本中が知らない40年前、六本木にピザを食べさせる店がちらほらではじめたという時代、父と母は、福井という田舎町でピザの店をオープンした。怖いもの知らずです。

店名は「ニコラス」。経営者が何度か変わったが今でも飯倉片町にある同名店の姉妹店だ。オープン時には本店シェフを福井に招聘しフェアをやったとか。焼きは本格窯だったし生地もソースも手作り、チーズやサラミはイタリアやアメリカから取り寄せていた。当時としてはかなりの正統派、というか、そういう作り方しかなかったんだろうな。

「ピザーパイ」と呼び「イタリアのお好み焼き」などと説明しながら、ピザのほか、スパゲッティやステーキ、グラタンなどを出していた。お客さまは、お医者様や弁護士先生、東京生活の経験があるモ

デルや芸術家などハイエンドな人ばかり。普通のお客様は少なかった。経営は厳しかったはずだ。

いまでも、赤白チェックのテーブルクロスやキャンドルが揺らぐ店内をよく覚えている。足が床に届かずブルーブラさせて椅子に座りながら、おやつ代わりにタバスコ(日本のピザにはつき物ですよ)抜きピザーパイを頬張り、インテリアとして天井からぶら下がるたくさんのお菓子の「キアンティ」を眺めて、カッコイイなあと思っていた。

その後、国産のとろけるチーズや冷凍ピザやピザトーストなるものが登場し家族中が驚いた。世の中変わった。今の空前のピッツァブームを、父は天国から驚きにのけぞりながら見ているかもしれない。

故郷福井は日本海の魚介類が豊富など。我が家の食卓には新鮮な刺身や焼き魚、煮魚が並んでいたが、一緒に飲むのはやっぱり薬づけキアンティだった。やさしい渋みは魚介にも出汁にも醤油にも案外いい。バターやチーズ好きの我が家の大人たちはピザやグラタ

ン、スパゲッティと一緒に福井の地酒もよく飲んだ。和食にワイン、洋食に日本酒、考えてみれば、なんか、普通に飲んでいただよな。

その後、ワインの勉強を始めた80年代半ば、醤油にワインは合わないと言われ驚いた。それ以後、料理とワインの法則を一心不乱に詰め込んだが、教科書どおりに飲むワインはどこかきずきずして味気なかった。ふり返れば、知識も経験もないけれどあのころの大人たちのワイン生活は、おおらかで自由で、豊かだったと思う。

ソムリエとしての経験をもとに、日本酒や焼酎、ビールなどすべての飲料を取り扱うようになったのもこういう環境から生まれた必然と感じている。

「トータル飲料コンサルタント」という造語を肩書きにして手探りですすむ毎日だけど、怖いもの知らずの両親の血は、間違いなく私にも流れていることを、最近認識しはじめています。

※イタリア、トスカナ州のキアンティ地方で生産されるワイン



友田 晶子  
(とまだ あきこ)

トータル飲料コンサルタント。ワイン業界25年のキャリアで、一般・プロ向けセミナー、関連イベントの企画開催、飲食PR事業アドバイザー、コンサルティングなどを行う。日本料飲ビジネス研究会会長。東京芸術学舎非常勤講師。「ふくい食のアンバサダー」や「球磨焼酎大使」を務める。インターネット情報サイト「All About」の酒と食ガイド。著書に「今宵も一杯」(阪急コミュニケーションズ)など多数  
<http://www.akitomoda.com/>