

観る、感じる、泊まる、住む！さあケンチクと一緒に遊ぼう！

Discover Japan

日本の魅力、再発見【ディスカバー・ジャパン】

June 2012

980yen

2012年6月号(隔月6日発売)

5月7日発売

第4巻第3号／通巻17号

6



建築 でめぐるニッポン観光

東京スカイツリー[®]、東京ゲートブリッジ
ル聖マリア大聖堂、前川國男邸、和光本館、
国立代々木競技場、銀座メゾンエルメス
群馬音楽センター、ザ・プリンス箱根
ホテル、俵屋旅館、あさば、金沢21世紀美術館
学園スパイラルタワーズ、自由学園 明日館
富弘美術館、香川県庁舎、深川不動堂
室生寺 五重塔、泰山館、ティファニー本店
群馬県立近代美術館、平等院、奈良ホテル

法隆寺五重塔、三佛寺投入堂、東京カテドラ
スバードライホール、東京タワー、洗心邸
旧井上房一郎邸、青森県立美術館
京都タワー、上高地帝国ホテル、赤倉観光
キヨロ口、コープオリンピア、モード
松本城、秋野不矩美術館
出雲大社本殿
ユニクロ銀座
高過庵



監修:五十嵐太郎
観ておきたい
ニッポンの
名建築
50

東京スカイツリー[®]の
お手本は
法隆寺の五重塔
だった！

日本を語るには ドンペリニヨンを片手に。

あさば当主
浅羽一秀氏

宿坊としてはじまって以来520年の歴史が息づく「修善寺あさば」の現当主。前田利豊子爵より寄進された能舞台“月桂殿”が、四季の彩とともに客人を迎える

ドンペリニヨン醸造最高責任者
リシャール・ジェフロワ氏

世界中で最も愛されている究極の
プレスニージー シャンバーニュ、
ドンペリニヨンのヴィンテージ
クリエーションを一手に担う醸造
最高責任者。医学博士でもある

ドンペリニヨン
ヴィンテージ2003

厳しい冬と過酷な夏を経験した2003年はまさに「エクストリーム(極限)」のヴィンテージ。際立った凝縮感と躍動するミネラル感は記憶に残る長期熟成向き

聞き手&文：友田晶子 写真：桑山章
interview & text: Akiko Tomoda photo: Akira Kuwayama

ドンペリニヨンとあさば 通い合う精神

「ここに来た瞬間から私の中に調和が生まれました。世界でも珍しいスピリチュアルな場所。とても穏やかな気持ちになりました」リシャール・ジェフロワ氏が2003年のヴィンテージとともに「あさば」を訪れた最初の一言だ。

「能舞台は、神殿であり、神が降臨する場所」と浅羽一秀氏。能楽堂は山と水の反響がつくりだす自然の舞台。謡や楽器の音色を美しく表現するこの環境を慈しみ大切にしてきたと語る。グラスを傾けながらジェフロワ氏はこう言う。

「2003年はすべてのボテンシャルが過度になりすぎた、ある意味、極限のヴィンテージでした。それといたずらに、ドンペリニヨンの精神を明確に刻みこむことにより、長熟に向く調和の感覚が生まれました。今この場所で、ドンペリニヨンの精神を私と共に、深い調和の中にある、とてもリラックスしているよ

これまでに数十回の訪日を重ねるドンペリニヨンの醸造最高責任者リシャール・ジェフロワ氏がドンペリニヨンの最新ヴィンテージである2003年とともに、桜の花につつまれた伊豆修善寺あさばを訪れた。シャンバーニュの愛好家でもある当主浅羽一秀氏との対談は、類稀なる伝統を受け継ぐ者同士として、桜の花のように見事、満開となつた。



世界の最高峰を誇る

ドン・ペリニヨンとは

ドン・ピエール・ペリニヨン修道士の名前を冠した唯一無二の銘柄を誇るシャンパン。最高のブランドゆえにパワフルさやリッチさを想像するが、精緻な凝縮感とともに軽やかさを感じる味わいが特徴



ドン・ペリニヨンの生まれ故郷、聖地オーヴィレール大修道院。3世紀にわたる歴史を誇る



520年の歴史を
ご案内

伝統とモダンが融合する館内。「目の届く規模でやらないと納得できない」と、26室あった部屋を17室に減らした。ジェフロワ氏の哲学にも通じる部分が

住所：静岡県伊豆市修善寺3450-1
Tel: 0558-72-7000 Fax: 0558-72-7077
E-mail: asaba@izu.co.jp



池を含めた庭はすべて自然のままを生かしています。安らぎを感じる理由は土地の力かもしれません

「能に表現されるのは調和です。ドン・ペリニヨンとの共通点かもしれません」と浅羽氏。そして気を取り込むように深く呼吸したジェフロワ氏が、「このような気持ちをもつて、それは、オーヴィレール大修道院です」。

その場所とはドン・ピエール・ペリニヨンという名の修道士が、ペリニヨンという名の修道士が、気泡を放つ奇跡のワインを生み出したシャンパンの聖地。思えば、ここ修善寺は弘法大師が開基した場所。この対談、とともに神に仕えた偉大なる先人たちのお導きだつた、とは考えすぎだろうか。

シャンパンに生まれ育ち、医学博士号を取得しながらも、再び故郷に戻ったジェフロワ氏。代々受け継がれてきた伝統を謙虚さをもつて、何が不可欠か、何を補うべきか見極め、次の代へ鍵を渡す」と氏は語る。520年

の歴史を背負う浅羽氏もそれと呼応するよう、「守るべきものを意識しています。長い歴史の中に自分の「役割」があることを認識しなければいけません」。

日本料理、そして
ドン・ペリニヨン

アッサンブラーージュとは、さまざまな要素をひとつの大芸術に仕立てる技法のこと。シャンパンニューも芸術作品を創作するのと同じようにこの表現を使う。

ドン・ペリニヨンは対立せず、星の数ほどない。星の数ほど異なる要素をもつドン・ペリニヨンはいくつもの料理と合わせられる。和食のスタイルに最もマッチするのは必然



世界的デザイナー、マーク・ニューソンと京都の老舗錫工房、清課堂の出会いが生んだシャンパンクーラー

と緊張から完璧なバランスを導き出すこと。そして調和のなかから熟成を呼び起します。緊張とは酸が強い状態とよく表現されます。が、そうではなく凝縮感の高さを表します」とジェフロワ氏。

際立った凝縮感と緻密さ。日本料理との、調和に結びつくドン・ペリニヨンの個性といえるだろう。

聞けば、浅羽氏は、ご自身の結婚式にドン・ペリニヨン、ロゼ・ヴィンテージ1996年を、乾杯のみならず、どの料理にも合うよう設え提供されたとか。これを聞いたジェフロワ氏は、「ドン・ペリニヨンには、ひとつのヴィンテージで8～10皿の料理と共鳴できる、奥行きがあります。私は西洋風の



日本のルーツには、ゆるぎない普遍的美学を感じると語るジェフロワ氏。日本への興味は尽きない

といえるでしょう」シユール・リー（ワインを滓の上で寝かせ熟成させる手法）によつてUMAMI（旨み）成分を生むシャンパン・ニュと日本料理との可能性、さらには日本酒への興味も尽きないジェフロワ氏。本質的に美しいあさばの料理とドン・ペリニヨンの饗宴は、まさにコンテンポラリーブラシオン（沈思默考）の極みだつたと語つてくれた。

ドン・ペリニヨンと日本の精神、文化にたくさんの共通点を見出すに触れる喜びは何にも変えがたい。という氏の「レス・プリ（真髓）」に触れる喜びは何にも変えがたい。ド・ジャポン」探求の旅はまだだ続きそうだ。