

辛さと熱さがジワジワジワッ

初めまして。お酒好きのワセないビールのお話。
 インコーディネーター友田晶 数年前から始まったトライ
 子です。このコーナーでは毎戦争以来、目が回るほど増え
 回おもしろいお酒、珍しいお



友田 晶子

酒、お酒にまつわる知識やマナーなど、お酒に関するいろいろ
 ナーなど、お酒に関するいろいろ
 入るな。よもやま話を紹介
 していつかと思っています。
 どうぞお楽しみに！
 今回は、日本の夏には欠か
 業界はなにやら混戦ドロドロ
 が増えまくったビールの銘柄
 数。さらに世界各国からの輸
 入ビールも加わったり、最近
 では地ビールの参入とビール
 シ色に緑のチリ唐辛子が描
 かれたラベルが張ってあり、

模様といった雰囲気。

そんな中で、去年あたりか

らハレーすい星のごとく、突

如あらわれた異色のビール

が、アメリカ、ブラックマウ



ンテン社の「チリ・ビール」

三五〇ミリの透過通ったボト

ルには、燃えるようなオレンジ

色に緑のチリ唐辛子が描

かれたラベルが張ってあり、

柔らかか炭酸、ノドごしさわやか

シリシリと灼(や)けつく
 よつな太陽光線と、まるで垂
 熱帯のような温気のなかで
 は、さわやかで清涼感あふれ
 るフレッシュな飲み物がほし
 くなるもの。
 では、ビール？
 いやいや、いつもビールじ
 やあまりにも芸がない。
 そこで今回イチ押しのお薦
 めは、フランスの北西アルタ
 ーニュ・ノルマンディー地方
 産のさわやかな発泡酒「シー
 ドル」。この地方特産の、小
 振りのリンゴから造られる醸
 さに、一、二気圧程度の

造酒。つまり、リンゴのワイ

ンとごしさわやか、口当

りマイルド。ちなみにシャ

ンパンは六気圧ぐらい。

それに、なぜこのあつ



てジュースが原料で、何も足

さない、何も引かない、百パ

のシードルのアルコール度数

がビールと同じ、四、五多

から。うだるような空気な

柔らかな炭酸を含んでいるの

で、ノドごしさわやか、口当

りマイルド。ちなみにシャ

ンパンは六気圧ぐらい。

それに、なぜこのあつ

い

い

い

い

い

い

い

い



ポップでかわいいスタイリン
 グだけど、よくよく見ると底
 には、長さ五、六センチはあろう
 そりと横たわっている。
 か巨大なホンマモンの唐辛子
 そう、なんと生唐辛子入り

の激辛ビールなのだ。
 口に含むと、心地よい炭酸
 と一緒にジワジワジワッと辛
 さと熱さが舌のつえに広がっ
 て、思わず「ひびひび」と声
 をあげてしまう。
 が、不思議なことに、もう
 一口も二口と、なぜか後を
 ひく何とも言えない旨(うま)み
 辛さ。
 ベースのビールそのものの
 が、アメリカンタイプの軽々
 ノドごしのいい味わいなの
 で、清涼飲料水のようにゴク
 コクといけるのだ。
 また、うれしいことに唐辛
 子にはタイエット効果もある
 井市出身、東京在住)



高くないものの方が体にやさ
 しいのです。
 キンキンに冷やしてそのま
 ま飲んで、大きめの氷でオ
 ードGOOD。

日本のお酒メーカーも独自
 の製法で飲みやすいシードル
 を造っているけど、やっぱり
 こは、フランスの本場モノ
 を楽しんでみたい。ポトルは、
 シャンパンのような厚手のど
 つりしたタイプで、ラベル
 はもちろんフランス語。当
 り前なのだ。注意したいのは、
 DOUX(甘口)とBRUT
 (辛口)があるところ。
 地元では小麦粉、もしくは
 そば粉で作ったクレープに、
 卵や生ハム、チーズ、ジャム、
 フルーツなどをまいたものと
 一緒に飲むのがルール。
 おフランス風に、ちょっと
 京在住)

というから、このシーズンに
 は一石二鳥？
 うんと冷やしてポトルのま
 ま飲むのもカッコいいけど、
 私のお薦めは、トマトシユ
 スで割って食前酒として楽し
 む方法。ちょっと辛口のカク
 テル「レッド・アイ」だ。
 辛味や香辛料をきかせたお料
 理と合わせて、みんなであ
 わいエスニックな夏を過し
 てみてはいかが。
 もしくは、日(び)本(に)を
 もつ相手に、そっと注いであ
 げるといっ使用方もあります
 よ。フフ。(友田晶子) 福
 井市出身、東京在住)

(ワインコーディネーター
 ・友田晶子) 福井市出身、東
 京在住)

ラテン系…まさに血も踊る!

激しい残暑は、南国生まれのパワーのあるお酒で乗り切るのもひとつの手。そう、血も踊るラテンの国メキシコの銘酒「テキーラ」の登場だ。

竜舌蘭(ゆづせつらん)というアロエの変形、パイナップルの親分、サボテンのお化けみたいな植物から造られるテキーラは、樽熟成していないシャープな味わいのホワイトと、樽熟成して琥珀(こほく)色になったまるやかなゴールドがある。

実際、植物から造られるから生(き)で飲むとちょよっと青臭い感じがするの、カクテルとして飲まれる有名どころ。

カクテルとしてはオレンジジュースで割った「テキーラ・サンライズ」や、レモンとキュウソーでシェイクした「マルガリータ」が有名どころ。



でも、最近ちまたでひそかにはやってくるのが「ショット・ガン」なのだ。小さなショットグラスにテキーラとセブンアップの

場合が多い。まあもちろん、地元のシニョールたちは塩とライムをつまみにグビッと生であおってるんだけどね。



よらかな炭酸飲料を混ぜて、手のひらでふたをしておもむろにテーブルにたたきつける。グラスのなかには泡がクアク状態になって、それ

を一気にノドの奥に流し込むのだ。恐ろしいのは、自分でゆっくり飲めるわけではなく、注文するやいなやボー

イさんもしくは仲間たちによって無理矢理飲まされ、おまけに、頭をクワンクワン揺り動かされるのが、このショット・ガンの正式マナー?なのだ。

でも、私の悪友A子は、生のままのテキーラでショット・ガンに挑戦した。もともとお酒は強い彼女だけど、まわりのヨイショにはとっても弱い。乗せられるまま何杯も飲んでいくうちに、グラスが手のひらの下でグシャリと割れた…。でも泥酔状態でちっとも痛くなかったとか。

とはいえ炭酸でアルコール調節できるから、お酒の弱い人でもOK。地元メキシコでは「モ・ペット」と呼ばれ若い人たちに人気がある。

まさに血も踊るラテン系のお酒だけど、本物の血は流さないように気をつけて飲んでくださいませ。(ワインコーディネーター 友田晶子 福井市出身、東京在住)

ブドウを「手」でつぶして…

先日、山形でワイン造りをしてきた。

作家椎名誠氏率いる、あやしい探検隊「やまがた林間学校」のなかの「ワイン仕込み体験塾」に、塾長として参加したためだ。

実際に、ブドウを収穫し、そのブドウを、なんと「手」でつぶしてジュースを搾り発酵させるといって、文字通り「手造りっ」といったなんとも力のこもったワイン仕込み体験なのだ。普通、ワイン用のブドウは九～十月に収穫するの

に、夏真っ盛りの八月半ば、といったこの品種を使うのかと思えば、あの種なしブドウとして知られる「デラ

デラウエアに代表されるよつな、いわゆるフルーツとして食べる品種は、意外だけど、ワインにするとき、まrioいものにはならない。巨峰やマスカットな



ウエア」であった。

淡い赤紫色のブドウだけど、ロゼではなく、白ワインになる。

どとても甘酸っぱいジュースで美味だけど、ワインにするとき、なんとも生臭い飲みづらい味わいになって



しまつたのだ。

ワイン用の品種は、粒が小さく、皮が厚く、種も多

い。フルーツとして食べるにはイマイチ。生食用のブドウとはもとのフルーツ

が違つというわけ。

まあ、最近醸造技術も

ブドウでもおいしいワインができるようになったし、ブドウゼンとか、イチゴや

桃、ナシなんかのワインさもあるくらいだ。

基本的に「ワイン」というのはあくまでブドウから造られたものをさし、他の果実を使ったものは「フルーツワイン」と呼び区別されているので注意してネ。

デラウエアの粒を、両手でスパスパブチブチと、何とも言えない感触でつぶしながら、たっぷりのジュースを搾って、発酵槽の中に移す。

これがしばらくするとブクブク泡をたてて、発酵し始めるわけだ。十一月の終わりごろにな

ると発酵や瓶詰めを終え、見事に「新酒」となったわが手造りワインが、それぞれ自分たちの描いたオリジナルラベルを付けて全国の塾生の皆さんの手元に届く。さて、腰を痛めながら収穫し、自らの手を下ろドロに汚しながら造ったワインの味はいかに?

あやしい探検隊ならぬ、あやしい味?のワインになつていないことを、ひたすら願う秋の夜長なのである。

(ワインコーディネーター 友田晶子 福井市出身、東京在住)

格安ワインがダントツ人気

いやいや、まったく驚いた。え、何がって？
だって四百八十円なんだもの。れっきとしたフランス産よ。え、余計わからないうって？

ワインですよ。そう、今巻(ちまた)で話題の格安五百円ワインのこと。

私がレギュラー講師を務めているワインスクールで、フランスのカジュアルなワインをテーマに、気軽に楽しめるワインを数種テイストングしたときのお話。今まで日本で、気軽に手

に取れるといえ、たいてい千円から二千円が相場だった。

を交せておいたのだ。いつも授業では、先入観を持たずにテイストングをしている。値段を知ってから飲むと



女が酒を選ぶとき

もちろん、スクールで用意したのもその程度のものなだけで、ひとっだけこそり、ティスカウントンヨップで買った格安ワイン

どうしても高いほうがおいしいと思いがちなのだ。これ、人間の性(さが)ね。その時も、生徒さんの案

2900円野郎に樽の香り

いやいや、まったくもう、さらに驚いてしまっじゃないの、本当に。

え、まだ興奮してるといって何かって？

前回のこのコラムをお読みの方はおわかりいただけだと思うけど、四百八十円の激安価格で、ちゃんとしたフランスもので、味もなかなかグッドという、今話題の格安ワインにびっくりして「価格破壊パンサー」と喜んでいたら、今度はナント一本二百九十円という驚くべき値段のワインが

お見えしちゃって、大慌て状態というわけなのだ。Tiolo de Bot a ティオ・ポータ

通常、本格派好みの高級ワインは木樽(だる)を使って熟成させるので、バニラのよつなふわっと甘い、何ともいえない深みのある



女が酒を選ぶとき

というワイン名でスペイン産。白と赤があるけれど、うれしいことに、かなり本格的なワインの風味がする

芳香になるもののだが、この二百九十円野郎は生意見にも、いえ、健気にも、やわらかく香ばしい樽の香



直な感想が聞きたいというのと、まあ大部分は「はやりのみだから」というシャレで出したのが本当のところだったんだけど、なんとその格安ワインが、口当た

フランス、プロヴァンス地方の北部が産地で、ピーター・メイユ氏のベストセラー「プロヴァンスの12ヶ月」のまさに舞台となっているあたりのワイン。熱い太陽と乾いた空気が、プロヴァンスの人情あふれる人々が造りだす魅力的な地酒だ。たぶん地元の人たちが、気取らない郷土料理と一緒にグビグビやっているワインに違いない。私もプロヴァンスでひと月ほど生活していたことがあるが、ワインの安さには本当に驚かされたものだった。

りがするではないの。

ワインのプロに名前と値段を伏せてテイストングさせても、そこそこのものと答えるんじゃないかなろうか。安ワインにありがちな



薄っぺらで、味気ないものとは全然違う。

七五〇のレギュラーボトルのワインが、ビールと同じような値段で変える世の中になったのねえ。

「ワインコーディネーター 友田晶子」

まったく「あんた、エライ」。「スペイン、エライッ」って感じなのだ。

食べ物がおいしくなる季節に、こんなに手軽で味もグッドなワインがたくさん出回るのは、本当にうれしいことだ。

ちなみにこの「ティオ」のように樽香が際立つタイプには、ちょうど今出盛りのキノコ類がよく合う。味はマツタケに勝るといわれるマイタケや、シメジにエノキを、たっぷりのバターとワインでソテーし、好みでレモンかすだちをキュッと搾る。熱々をワインと一

緒にほお張れば、ホクホクの実験になること間違いなし。それから、手軽な価格の赤ワインは、渋みが少なく軽い味わいのものが多く、ちょうど旬を迎えたアブリ生き生きの鯖(サバ)やサンマなどの青物に実によく合う。意外でしょう？

ああ、本当に、あれもこれもおいしくて、罪つくりな季節だわ。ワインの「価格破壊」の次は「ウェート破壊」を考えなくっちゃ。

(ワインコーディネーター 友田晶子) 福井市出身、東京在中

興味本位の資格、意味ないワ

日本酒の発展と、日本酒サー
ビスに携わる人々の技術向上を
目的に発足された「日本酒サー
ビス研究会」が主催する「きき
酒師」の資格認定試験が、去る
十月十九日に行われた。

四回目の今年は、国内国外合
わせて約三千人ほどの受験者だ
という。私がレギュラー講師を
務めるワインスクールの生徒さ
んの中にも、日本酒に興味をも
つ人が少なくなく、今回も相当
な人数、挑戦したようだ。

このきき酒師の資格をはじ

め、数年前から人気が出てきた
「ソムリエ」や「ワインアドバ
イザー」など、お酒のプロ向け

アップにもつながるはずだ。
しかし中には、酒屋やレスト
ランで、知識をひけらかす、単
に威張りたいがために資格を取
るという手合いがいたりするか



の資格を取る人が増えてきた。
資格を得ることで技術
や知識が深まるし、自信もつく。
ひいては、飲食の文化的レベル

ら、驚いてしまっ
ソムリエやきき酒師のバッジ
は、お客が着けるものではない
と思っただが。



さらに、若い女性の資格プ
ムというのもあって、取得理由
を聞くと、「ソムリエって何と
なくカッコイイからあ」などと

いう。資格を持っていたって、
偉くもカッコよくもない。
最近、この資格に関しての相
談を受けることがよくあるが、

仕事上必要な人でない限り、私
はあまりお勧めしない。
興味本位で、資格なんかとっ
ても、まったく意味がないのだ
もの。

ワインファン、日本酒ファン
の一消費者であつたら、バッジ
をひけらかすのではなく、ファ
ンに徹するほうがよほどカッコ
いいんじゃないかしら。

今年、たまたまワインアドバ
イザーの試験に受かり、資格を
取ることができたという、うら
若き女性に会ったが、彼女は安
定したOL生活をやめ、これを機
にワイン業界で働きたいという。

聞けば、業界につてがあるわ
けでなし、昔からやりたかった
という情熱があるでなし。勧め
られるままに試験を受けたら、
取れたといった状態なのだ。

「なんと無謀な、そんな甘い
もんじゃない」と、まるでお
やじのように怒ってしまった
が、彼女に対してというより、
一ワインファンであつた彼女に

資格を取れと勧めた人の無責任
さ加減に、なにより腹がたつた。
酒業界の未成熟な一面だと思
う。
(ワインコーディネーター・友
田晶子) 福井市出身 東京在住)



ワインコーディネーター
友田 晶子

味覚の秋だというのに、近頃は質素、粗食に凝っている。凝っているどころか、いかにも趣味でという感じの「いけいけ」が、実は、世間の不景気風におおられるの厳しい生活。家にいるときぐらいは切の詰めようという理由からきているだけ。

しばらくは小食と減酒。食費も体もダイエットで二百二馬一と、わびしいながらもホクホクと期待していた。

なにせ「ヤセの大食い」ガソリンばかり食ってちっとも走らないアメ車のよう「人の三倍食べるわりには三分の一しか肉がつかないヤツ」がキャッチフレーズの私。随分とスリムに変身するぞなうと思ったり、なんとこれが摩訶(まか)不思議、ヘルスマーターの数字が上がっているではないの。

お酒も控えるわけだから二日酔いでボロボロになることもないわ、「健康健康」など思っていたら、これまたなせか、お肌の調子がきわめて悪い。ハリがないというか、ツヤがないというか、プच्छと吹き出物まで登場する始末。

「信じられない」
何だか気分もさえないなあと言ふなか、たまたま仕事の付き合

「飲酒美容法」の効果も なかなか

いで日本酒を飲んだその翌日、気のせいかしら、いきなりお肌のハリツヤが良くなった。

おまけに、ファンデーションの付きさえも薄くなってきたみたいだし、もともと赤みのない顔が、つっすらピンクに輝いているではないか。

もともと化粧品やエステにはほとんど興味がない質(たち)ゆえに、「ちよっと、バックアップしてみたら」と友人たちになかなか思案されていた矢先の出来事。

質素節約でこんなになっちゃったんだったら、今までどおりガバガバ、グロテスクだったほうがよほどいいじゃないの。

女性の皆さん、美しい肌を目指すなら飲んだ方がいいかもよ。防腐剤なしの通販化粧品を使ったり、ローヤルゼリー入りお塩でゴシゴシすったりと、日々努力を重ねるのも大切だけど、「飲酒美容法」もなかなか効果があることを、ヒョンなこと実感してしました。

ちなみに、今回のレシピは、ヒレ酒二杯と純米吟醸の超熟燗(か)二本。さらに、おいしい旬のおつまみを加えれば、完ぺきです。ただし、自分に合った適度な量は守ってくださいね。ここがポイント。(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、12月5日に掲載します



ワインコーディネーター
友田 晶子

やっぱりこの時期、書かねばならないでしょう。そう、「ボジョレー・ヌーヴォー」ですよ。
もつ、飲みましたか？ 今年はずいぶんおとなしいようだけれど、四、五年前のパブルのころは、一本四千円なんて値段がついていたこともあった。たいしてワインに興味がない人でも、あのころは、一度ぐらいい口にしていたんじゃないかしら？
今年はいいもので、千二百円ぐらい、高くても千五百円とまずまず手に取りやすい価格になった。といっても、地元で飲むヌーヴォーとはまだまだ差がある。地元とは、フランス東部のブルゴーニュ地方のこと。この地方の北半分は、コクのある寿命の長い、世界的な銘醸ワインを産出する地区。残りの南半分が、軽くフレッシュで、渋みの少ない早飲みタイプの赤ワインを生み出す地区。
この南部がワインの名前にもなっている「Beaujolais (ボージュレー)」地区。この地区で栽培されているガメイ種という赤ワイン用のブドウは、収穫してからすべワインになって、熟成させなくても渋みがおとなしく、おいしく飲めることで知られている。特に「Nouveau」ヌー

「安くて当たり前、もう飲みました？」

ヴォー新しいの意)は、特別なつくり方で、より一層早く飲めるようにしたものだ。
もともとは、収穫を祝いながら、お祭り気分でお乾杯していた地元の人たちの地酒だったのが、いつの間にかやっパリのスノッパたちに受け、ヨーロッパ中に広がり「旬」にはメがない新しもの好きの日本人にまで入ってくるようになった。
もともとがそんなわけだから安くて当たり前。地元はもちろん、パリでさえ、数百円で楽しめる。パブルのころは「何もそこまで」という価格だったけど、今年はいまあなんとか我慢できるかな」といった感じですよ。
「とりあえず、季節モノだしね」ぐらいの気分で開けるのがいいかもしれない。
合わせる料理は、チキンなど軽い肉をはじめ、カツオ、マグロ、ブリなどしっかりと味つけた魚、サンマやアジなど光りモノとも相性がいい。おしょうゆ系の和食に合わせやすいのもヌーヴォーの特徴なのです。
ただし、なるべく年内に飲んでしまいましょう。「新酒」は新しいのが取り柄ですから。
(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、12月26日に掲載します



月日のたつのは、まったく早いもので、今年もいつのまにやら師走。そろそろ忘年会疲れが出て、身も心もグッタリって人も多いのではないかしら。

楽しく飲んで食べて、フットと騒いで、スカッと発散できればいいけれど、いちばん困るのは、二日酔い。

翌日キッチリ仕事があって、夜は別の飲み会なんていう日は、ため息と一緒に涙まで出てくる。お付き合いも大切にしたいけど、体のことも美容のことも考えたい。

二日酔いしないための方法をアレコレ聞いてみると、まずは、ちゃんと食べながら飲むようにすることだという。特に、チーズやバター、揚げ物など油分のあるもので胃膜を作ってから飲みなさいという。でも最初から、脂っこいものを食べるのも何だかなあと思いません？

やはり、あっさりとした繊細な味わいのものから、徐々に味の濃い、しっかりした料理に移っていくほうが、人間の味覚の生理にかなっているような気がする。

さらに私は、お酒の席で初めっからご飯ものをガツガツ食べるヤツってのが大嫌いなタチ。おなかいっぱいになって飲んで、ちっともおごしくなさない。軽

—いつのまにかへべレケ状態に…—

いおつまみや前菜で、ボワーンと酔ってくるのがいいんじゃないの。それならば、食前胃薬作戦はどうか。

年末になるとOMでワンスカ流れていますよねえ。

飲む前、食べる前に、胃薬を飲んで調子を整えましょう。そうすると悪酔いしませんよってヤツ。

さらに、胃薬と栄養ドリンク剤を併用すると、その効果は倍増、百万馬力だ、それ行け、やれ飲め！ってヤツ。

たしかに、胃の具合は良くなるけれど、「今日は薬と栄養剤飲んでるから大丈夫」という安心感が、なんともクセモノ。

大丈夫、大丈夫と思っているうちに、いつのまにかへべレケ状態になって、二日酔いの道に突入してしまっ。

それじゃ、カラオケなんかで思いつき発散するのは？

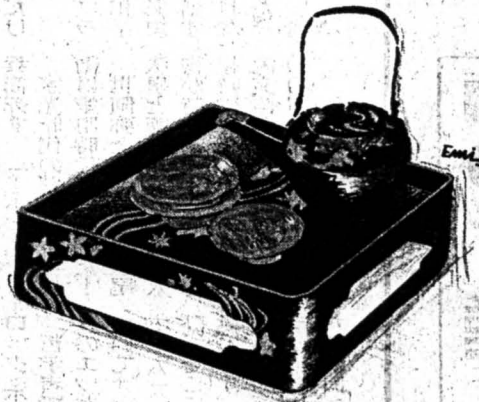
いやいや、楽しくなると余計にピッチが速くなって止めがきかなくなる。

え、あなたに二日酔い防止のすべはないって？

ああ、来年の大きな課題になりそうだなワ……。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、1月16日に掲載します



ワインコーディネーター
友田 晶子

一九九五年が幕開けしました。新年そうそう、飲みたおしますか？今年も、お酒との良い付き合いを続けてゆきたいなあと思っています。

暮れにある方から、金酒(ぼん)入りの日本酒をちようだいた。日ごろは、金酒が入ってたって何だっつてんだいと思っただけで、やはり、新春の改まった気分のかでは、結構うれしいもので、なんとなく敵かな心持ちで、楽しませていただいた。

唐突ですが、お正月といえは、お屠蘇(とそ)がつきものだけに、これ一体どういうものかご存じですか？

かへいとお酒好きの私ではあるが、これに関しては正直あまり詳しくない。ただただ、トロツと不思議に甘くて、独特の風味があるもののように想像するのみ。そう、実際に飲んだことがないのだ。

もの本によると、清酒に「屠蘇散」なるものを浸したものである。

この「とそぎ」とは、日本に古来からあった山椒(さんしやう)や防風などの香草を調合したもので、呼び名からしておなかか風邪の薬みたいな感じがする。

清酒の他に味酢(みりん)なんか混ぜたりもするらしいから不思議な甘さという想像もまんざら

— お酒の神に願掛けて、乾杯！ —

間違っているわけじゃないから、あまり甘いお酒が好きではないから、酔っ払っただけには飲めないなあ、などという言いぐさはない考えが浮かんでしまっただけで、もともとは「正月や祝いの日に飲む、邪気を払う」という意味があつてあくまでも、縁起物といった感じで、ひとくちだくち口にするといったものなのだよ。

そつえば、屠蘇散に含まれる香草類も、その昔は風邪防止など薬用として使われていたものばかり。

二年の始め、今年も病氣などに負けず、しっかり頑張りたいよつってな調子で杯を傾けるのが、お屠蘇の神髄というわけだ。

ま、ひとつの願掛けみたいなものではない。うん。

さて私が、お屠蘇代わりに飲んだ金箔入りの日本酒は、この場合、一体何の願掛けになるのだろう。やっぱり、不景氣風に負けませんように。お金のくわん、商売繁盛かしら。

お酒を愛する皆さんそれぞれに、お酒の神に願掛けて、素晴らしい一年になりますようにお祈りください。

謹賀新年&乾杯！
(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、1月30日に掲載します



ワインコーディネーター
友田 晶子



今、日本中の全メディアが報じている「阪神大震災」の報道を見ながら、このコラムを書いている。

おまりの事態に、テレビの画面を見つめて、ただただ驚くばかりである。

震源地近くには、清酒の銘醸地「灘」がある。

二年ほど前になるだろうか、この地の、某大手清酒メーカーで、酒仕込みのお手伝いをさせてもらったことがあった。

近代的な工場を有している半面、昔ながらの伝統技術も大切にしているメーカーで、杜氏(とうじ)さんの指揮のもと、早朝四時起き、凍りつくような空気のなか、いわゆる「寒仕込み」を体験した。

寒さと早起きはつらかったけれど、蒸し米を手でやる(麴(こうじ)を造ったり、発酵中のまだ泡がブクブクたっている濁った液体をかき混ぜたりと、はじめて見る日本酒造りのおもしろさで、知らぬ間に、体から湯気がでるほど熱中したのを覚えている。

さらに、ひと仕事終了後の朝ご飯に出された、ほっくりホカホカの「粕(かす)汁」のおいしかったこと。

丹念に造った吟醸酒の絞り粕を使ったことだから、おいしいのは

—手塩にかけて造った酒は—

当たり前。あれは忘れられない。灘の酒が昔から銘酒といわれるゆえんは、「この地の湧(わ)き水」「宮水」にあるといわれている。

この水は、ミネラル分が豊富で、清酒には不必要な鉄分がほとんどない。良質の硬水。これを使うことによって、しゃきっとキレのいい辛口が出来る。

造り手の人に言わせれば「カラリとした男酒」なのだという。

通常日本酒は、アルコール度数二〇度ぐらいの原酒と、水を混ぜる「割り水」という作業をしてから商品化される。

ゆえに、水の質は、出来上がった酒の味に如実に反映してくる。

試しに、原酒に水道水を混ぜたものと、宮水を混ぜたものを造って飲み比べてみたが、その違いは述べるまでもないことであった。

しかし、近年の海岸地区埋め立ての影響で、宮水の量が減り、味も変わってきたという。

いつもであればこの時期、寒仕込みも最終段階に入っているところだ。

地震によるむじたらしい状況を見ると、手塩にかけて造った酒は、娘のよつこと笑った杜氏さんの顔が浮かんできそうがない。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、2月20日に掲載します



ワインコーディネーター
友田 晶子



一月の終わりにハワイに行ってきた。

まるで、芸能人のごようだった。いいえいいえ、友人の結婚式に出席するため。もちろんご招待ーなんとゴージャス、なんと素晴らしいお友達なんでしょうー

彼女は東京でバリバリに働いていたけど、結婚を機にスッパリ仕事をやめて、長崎に嫁いでいく。

きつと、しばらくは金銭なくなるだろうと、私をはじめ、学生時代の親友を三人招待してくれたのだ。

たいていこの時期のハワイは雨期で、何となく肌寒く、天気も悪いのだが、式の最中は、まさにハワイアンブルーの澄み切った空が広がった。

珊瑚(さんご)礁で造られた荘厳な教会の中、ハイビスカスの甘い香りと、波のように響くハワイアンエディンクソングをバックに、ふたりの誓いの言葉を聞くと、なんとなく、胸の奥がキュンとなるような気がした。

もちろん、お式が目的のツアーだったけれど、海水浴やショッピングにゴルフまで、ちゃっかり楽しませてもらった。

ハワイはコレで三度目だけど、ホノルルなどは特に、ますます日本の植民地化が進んでいるような

—ただでさえライトでドライなのに…—

気がする。これだけ日本語が通じるアメリカも珍しい。

よってたかって「ハワイ、ハワイ」と出かける日本人もなんだか、それに迎合するおちらさんもどつかと思つた。

ちよっとスーパードライをのぞいても、カップラーメンをはじめ、コンビニかと思えばおぼろげに各種お弁当、お惣菜が並び、日本でよく見かける缶のジュースやコーヒー、緑茶、ほうじ茶、烏龍茶までみごとにスライとそろっている。

さすがにビールはアメリカンだろーやっぱさわやかな太陽のもとでは「バドワイザー」や「グアーズ」もしくは「ミラー」あたりじゃなきゃねえ。

と缶を手にとると、「ドライ」だとか「ライト」だとか、いろんな文字がくっついて、まるで日本のビール戦争のような状況になっているではないの。

アメリカのビールなんて、ただでさえライトでドライなのに、これ以上でないしよーいうの。

雨に煙るワイキキビーチ。「せっつかくのハワイ」と意固地になって、震えながら泳いだ後のアメリカンドライビールは、何となく、うすらわびしい味がした…。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、3月6日に掲載します



「テーブルコーディネーター」、「テーブルセッティング」なるものが、はやっている。食卓を飾り、日常の、また非常の「食」をより豊かに楽しもうというところなのだろうか。

書店には、これに関する本や写真集が所狭しと並べられているし、「テーブルコーディネーター」いわゆるその道のプロを養成する学校まである。

実は私も、ワインやお酒関係の仕事をする上で、お料理、食器をはじめ、食卓まわりのことは、やはり知識として知っておくべきだなと思ひ、去年半ばあたりから勉強を始めたのだ。

そのうち修業で、プロとして認定される資格試験なるものを受ける段階にきているのだが、ここまです勉強してきた、とっつきでもひっかかっていることがある。

それは「グラス」に関して。食器やフォーク、ナイフ類、お花、ナフキンやクロスなどは重要視しても、グラスに関しては、なぜかあまり注意を払わないようなのだ。

本や写真集、雑誌の特集などを見ても、第一線で活躍している方たちの作品を見ても、そう思う。見た目ばかり考えて、実用性というものが、どうもあまりないような感じがしてしまふ。

「バランスとって楽しい「食」の演出を」

そりゃ、色がきれいで形がかわいきゃ、写真うつりもいいだろうと思うが、実際に使えないテーブルセッティングをしてもしようがないんじゃないかと思うのだ。

たとえば、ワインに関していえば、色や柄がついていたり、カットが入っているグラスは、どんなにきれいでもまず向かない。ワインそのものの美しい色をためるため、あくまで透明なものがいい。

さらに、口がすぼまったチュエーリップ形であること。逆三角形のように口が広がったタイプだと、せつかくの香りがこもりにくく、十分に楽しめない。

ほかにも、脚の部分がついていないこととか、ある程度容量が入ることとか、できればクリスタルでとか、いろいろ条件がでてくるわけだけど、こういう理由のともなうた実用性を認識して「コーディネーター」されているものが、本当に少ないように思うのだ。

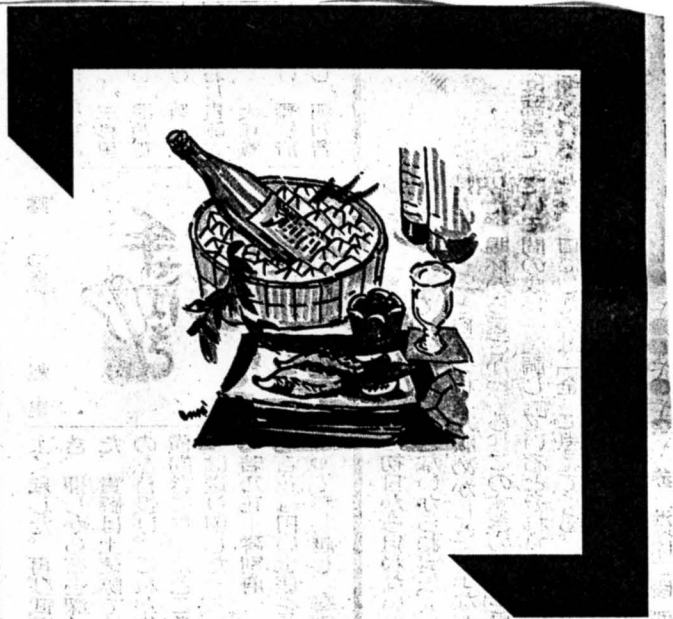
もちろん、基本に忠実すぎて遊び心をなくしてしまっちゃいけないと思うし、また小難しいこと言っつて、ほりやっほりワインはしち面倒くさいなど言われたら困るんだけど、その辺をうまくバランスとって、楽しい「食」の演出というものができたらいいなあと思う。今日(日)の「えん」なのであります。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、3月20日に掲載します



友田 晶子



毎年春に開催される「食と飲」をテーマとした展示会「国際食品・飲料展フーデックスジャパン」が今年も幕張メッセで開かれた。国内外から、新しい情報を求めて、大勢の人々が集まる。商品展示のほかに、さまざまなおイベントが盛り込まれ、ビジネス向けにも一般向けにも、参加できるようになっている。

そのイベントの一つに「低価格ワインの新流通機構」に関してのセミナーがあり、仕事柄、私もたまに同じような内容で話をすることがあるゆえに、興味がわき、さっそく参加してみた。

すると講演者が、なんと、わが地元福井の大手酒販店の社長であった。

「福井県民もがんばってなあれ」としみじみ思いながら、お話を聞かせていただいた。

セミナーはあくまで、酒販店向けのものであったが、ただ安いだけでなく確かな品質のワイン、和食を中心とした家庭料理に合うワインなどを推奨しており、お酒好きの消費者にとっても「フンファン」なかなかに良い傾向」とニンマリしてしまつた内容であった。

ワインは高くて、気取っていて、小難しい、というのはひと昔前の話になりつつあるようだ。

ちなみに、試飲として出された

「ふるさと肴に冷えたアルザスワインでも」

のが、フランスのアルザス地方産のワイン。

ドイツとの国境に位置し、観光地としても有名なアルザス地方は、ドイツ文化の影響を強く受けており、ワインもドイツタイプの細長いボトルを使い、原料がどうもドイツ産のものがほとんど。

九〇％が白ワインで、柑橘(かんきつ)系のフルーツのような心地良い酸味があり、きりっとキレのいいシャープな味わいが特徴。

アルコールが高く、ツヤのある舌触りから「日本酒に似ている」という人もいる。

ゆえに、お刺身や焼き魚などに実によく合うのだ。

飲み口のいいアルザスワインは、ワインの初心者の方でもとっつきやすく、和食の方でも、パツチリ対応することができる。

それでいて価格は、六百円〜八百円というから、家庭で楽しむお酒としては、十分合格印じゃないだろうか。

お話しして下さったのが、ふるさと福井の人だったせいいか、今晚あたり、越前名産の笹ガレイと、そろそろ出回りはじめた春の山菜を肴(さかな)に、冷えたアルザスワインでも飲みたい気分になってきた。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、4月10日に掲載します



桜の季節、花見の季節だ。誠にもって、華やかで美しいんだけど、この時期、重症の花粉症に苦しむ私にとっては、何とも複雑な気分。

今年は花粉も十倍、三十倍、いや百倍だと言われている、もう毎日が涙目で「ハダカツバテイパス」状態なのだ。きつとサリンをかいでも大丈夫にちがいない。しかし何かにつけて「サクラちゃん見ながら飲もうよ」と、まるで寅さん見にくみみたいに、桜にかこつけて飲み会に誘われてしまうのも、またこの時期。

たいてい花見というと、手軽なビールか、やっぱり日本酒。でなきや、何かで割った焼酎(しょうちゆう)といったところかな。

でも、せっかくなきれいな桜をテーマに飲んだら、もうちょっとおしゃれに楽しみたい。こんなときこそオススメは、ワイン。それも、優しく淡く輝くような桜色のロゼワインだ。

いつもは白と赤の間で「なんか中途ハンパ」な感じのわかれ、肩身の狭い思いをしているロゼだけど、こんなときくらい大きな顔をさせてあげたい。

世界中にいろんなロゼがあるけれど、イチ押しは、カリフォルニア産のもの。同じロゼワインのなかでも、色が淡くもっとも桜のイ

「桜テーマにおしゃれにロゼワインを」

メージに近いのだ。

White Zinfandel という名前、いろんなメーカーから発売されている。シンファンデルというのは、赤ワインを造る皮の黒いブドウの名前で、黒ブドウから造られたホワイト(白)のワインということ。

アンズやミカンのジュースみたいに甘酸っぱくてフルーティーで、とても飲みやすい。おまけに、アルコール度数が八〜一〇%と、お酒に弱い人でもいける。

え、まだビールより度数が高いって？ 顔が赤くなるって？

それじゃあ、このホワイトシンファンデルを、シンジャエールで割ってみたら、グッと度数も低くなって飲みやすいはず。レモンかライムを添えるとよりおいしい。

甘くなるのがイヤだったら、ペリエみたいな炭酸で割ればいい。背の高いグラスに注いで、サクラノボの一つでも落とせば、立派なカクテルが出来上がる。

ワインといたって、自分の好きなスタイルで飲めばいいのだ。ましてや花見の時期、無礼講じやっ！ 飲めや歌えの大騒ぎじゃあ、主役はアンタじゃなくて桜だって？ 失礼いたしました。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、5月1日に掲載します



ワインコーデイナー
友田 晶子



今年もまた、ゴールデンウィークがやってきた。

空前の円高と格安ツアーブームで、海外に出かけた人も多いかもしれないが、のんびりと国内をめぐるのがなかなかいいものだ。

地域によっては、膨らんだばかりの桜のつぼみを見れるところもあれば、青々とした新緑におおわれ、初夏の風を感じるころもある。

南北に細長い日本だからこそ味わえる、季節の変わりめの美しさだ。

そして、それぞれの土地ならではの、季節感あふれる海の幸、山の幸を食べたり、地元でしか飲めない「地酒」を楽しむなんていうのが、なんたってサイコーだ。

その土地で造られた酒は、その土地に行くと、そこで採れたものと一緒に飲むのが、やっぱりいちばんなのだ。

おいしいなと思うとお土産にして、家に帰って飲んでみても「アレ、こんな味だっけ?」と思うことがよくある。

その土地の「空気」の中で味わう。これに勝るものはないのである。

先日、栃木県日光で酒造りをしている方にお会いして、いろいろ飲ませていただく機会があった。私はもともと「新潟」のサラッとした端麗辛口タイプか「灘」の

—その土地の伝統の酒と肴に出合って—

コクがあってカラリとした男酒が好きで、関東、とくに北関東の、重くてちょっとモッタリするよつなタイプは、正直、あまり好みではなかった。

もちろん造り手によっても違ってくるし、その独特の味わいが地酒ならではの個性なのだろうけれど...

ところが、日光名物の「ゆば」をツマミにして飲んでみると、そのモッタリ具合が、ゆばのコクと舌触りに、何ともピッタリくるので驚いた。

残念ながら、地元で飲んだわけではないが「日光は雨が多くて、みずみずしい木々に囲まれているんですよ」という造り手の方のお話を聞いていると、しっとりとしたやわらかな空気が想像でき、きつと日光で飲めば、よけいにおいしく感じるに違いないと思った。

その土地土地の気候風土に育まれた伝統の酒と肴(さかな)に出合い、新しい発見をする。春爛漫(らんまん)の日本の空の下で、たろろろ食べて飲んで、ゆったり過す。ついでに温泉なんかあれば、言うことなし!

あわてて海外へ行って疲れ果てて帰ってくるより、ずっとお利口な休日のお過ごし方だと思いませんか?

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、5月22日に掲載します



モンゴルの酒をいただいた。「ARKHI」と書いて「アルヒ」と読む。無色透明で、一見、日本の焼酎(しようちゆう)のように見えるが、原料はナント馬のお乳らしいのだ。

モンゴルの大草原を舞台に、遊牧民の生活を描いた映画「白い馬」を監督された作家、椎名誠氏のモンゴル土産だ。

馬の乳から造られた酒なんて、ぞつめたにはお目にかかれない。このアルヒは、焼酎と同じ、いわゆる蒸留酒にあたるものだけど、もちろん、馬乳をいきなり蒸留してもアルコールになるわけじゃない。蒸留酒を造るには、まず醸造酒がなければいけないのだ。

この醸造酒造りがなかなかにおもしろい。映画「白い馬」の中でも、その場面が出てくる。

搾った馬のミルクを、たぶん羊だろと思う動物の皮で作った大袋の中に入れ、チャップチャップとかくはんする。

根気よく、混ぜくり返している。ミルクの中の糖分やら乳酸菌やら酵素みたいなものやらが反応を起(こ)して、シワッシワッとアルコールが生まれてくる。うしろののだが、詳しい発酵のメカニズムは正直言ってわからない。あくまで想像。

まあ、造ってる人たちも細かい

— ナント、馬のお乳から造られた —

ことはわかっていないよつな気がする。「昔々から、ワシらはこうやってきたんじゃ。ワッハッハ」などと返ってくるに違いない。

出来上がったものはアルコール度数1〜2%で、きわめて優しい「馬乳酒」となり、子供たちもおいしそうに飲むという。聞くところによると、日本の「乳酸飲料」はこの馬乳酒からヒントを得てつくられたのだとか。

さて、問題のアルヒは、この馬乳酒を蒸留して造られる。アルコール度数1〜2%のものを三八%(と、ボトルに表示してある)にまでするには、かなり何度も蒸留しなげりゃいけないのだろつなと思っけれど、このあたりもまったく定かでない。

が、口に含むとフワリと甘く、飲み込むとヨーグルトみたいな味が口中に広がる。間違いない、ミルク系のものでできてるんだなという気がしてくる。

何やらなぞが多い酒ではあるが、アルヒを飲むための真ちゆう製の杯に注いであおっている。「まいっか。細かいことは気にしない、気にしない」と、草原の遊牧民のようにおおらかな気持ちになっっている。警官だらけで緊迫の東京の、つかの間のやすらぎって感じかな。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、6月5日に掲載します



山梨県へ行って来た。もろのん、上九一色村じゃなく、八ヶ岳ふもと、小淵沢だ。目的はチーズ造りを体験すること。

ワインにかかわる仕事柄、チーズの知識も持っていないけれど、乳食品メーカーが主催するチーズとワインを学べるスクールで、お勉強を始めたのだ。ワインを学べるところは、都内をはじめ全国各地にずいぶん増えてきたが、チーズを体系的に学べ、実際に何種類も試食できるスクールなどというのは、いっぺんしかないだろう。週一回の授業に飛行機で通ってくる人もいるというから、そりゃ、すごい人気なのだ。

今回はその授業の一環としてチーズ造り体験実習をしに、小淵沢のチーズ研究所へ出かけたわけだ。造るチーズは「ゴータチーズ」。原料は牛乳。淡い黄色で、むっちりとして硬く、かなり大きなチーズ。原産はオランダ。

よくピザなどに使われる「ローリ」と糸引くようなアレ、と言えはわかりやすいだろうか。おいしい空気と栄養たっぷりの牧草で育てられた小淵沢牛の乳に、子牛の胃からとれる「レンネット」という天然の凝固剤を混ぜてしばらく置くと、あら不思議、ミルクプリンのようにプルプルと乳が固まってくる。実際食べても

「チーズ造り体験—その醍醐味は—」

ほんのり甘いプリンのようで、とっても美味。固まってきたものを豆腐を切るように細かくして、ひと、切り口から、ジワジワと透き通った水分が出てくる。

さらに時間がたつと、チーズの元になる白い固まりと、透き通った水分とが分離してくる。

その塊を取り出して、型にはめ、ギューッとプレスして残りの水分を搾り出す。その後、塩などで味付けしてひとまず終了。

ここまでは一日でできるけれど、実際食べたいようになるのは、四、六カ月先。じっくり熟成されて、うま味の成分のアミノ酸がたっぷり生成されるのを待つのだ。

工場は衛生管理もきちんとされ、高度な技術と経験を持つ人々によって、近代的にチーズ造りが行われているけれど、考えてみれば何の機械も持たない古代人も大昔からチーズを食べていたのだ。

日本でも「醍醐(だいご)」と呼ばれ珍重されていたといわれる。これがあまりにおいしいところから「醍醐味」という言葉が生まれたのだという。

今年の秋ごろには、熟成を終えたチーズが手元に届くが、果たして「手造りの醍醐味」を味えるかどうか。楽しみでもあり、ちょっとびり心配でもある。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、6月26日に掲載します



五月の末、福井に帰った。久しぶりの帰郷で、こまごまとした用事が重なり、たくさんの人に会わなければならなかったのだが、なかでも驚いた(と言っちゃナンツレイかしら)のは、本格的なワイン好きが福井にもいた! という発見をしたことだ。

いや、バカにしているわけじゃありません。私がワインの勉強を始めた八、九年前は、福井に帰っても、そうめったに「ワイン飲み」には出会えなかったし、ワインの話をして「へ?」って感じだった。ワインを飲める店といっても、ごくごく限られていたし、買おうと思っても、そう簡単ではなく、品ぞろえにも、相当限りがあつたように思う。

もちろん、私自身が知らなかっただけかもしれない。あるところには、あつたのかもしれない。そう、まるで秘密クラブのように、人知れずこっそりと集まつて「フッフ、今日は、ちょっと珍しいブツが入った」「おおっ。こりゃすごい。いったいどこで?」「シート。大きな声はまずい」などと、小声で話しながら、限られたメンバーだけで、ウヒウヒ言いながら、乾杯していたのかもしれない。

ところが今回、その秘密クラブ

「本格的なワイン好きが福井にも…」

のメンバー、じゃなかった、ワイン好きの方々の集まりに参加させていたたく機会があつて、まったく、実に、驚いちゃつたのだ。

出てくるワインは、かなり格上の高級ワインばかりで、東京でも手に入らないような通好みのものさえある。さらには、みなさん、知識豊富、経験豊富、飲む量も豊富といった、ホウフ三昧(さんまい)? なワイン飲みばかりで、おまけに、楽しむすべもきっちり知っている。

数年前の福井のワイン市場しか知らなかった私は、何やら、カルチャーショック風の打撃を受けてしまった。

翌日案内していただいた福井市内の大手酒販店のワイン貯蔵庫の中には、世界中から集められた、驚くほどの数のワインたちが、きちんと品質管理された中で眠っていたし、中には、目をむくほどの銘醸ワインがゴロゴロと横たわっていた。マニアが見れば、泣いて喜びそうだ。

こりゃどうも、私が想像した秘密クラブも、あながち間違つていないような気がする。ホントはどこか怪しげな隠れ家で、すっごいワイン会でも開かれてるんじゃないのお?

ね、ね、おせえて、おせえて。(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、7月17日に掲載します



六月十九日は、私の誕生日だった。私の周りには、不思議と同じ六月生まれが多く、毎年誕生日にかこつけては、飲み会、食事会などど内輪で集まっている。

しかし今年はずれしいことに、ワインスクールで担任をした生徒さんらが集まって、私のために盛大なパーティーを開いてくれた。

パーティーなどについて喜ぶ年でもないのだけれど、ワイン持ち込みで、集まってくれたのが約五十名！

取りまどめの幹事さんたち(私はひそかに「正大師」と呼んでいるんだけど)は、クイズあり、ゲームあり、ドッキリヒックリのアレセントあり、とテレビのバラエティ番組もマケソーな盛り上げっぷりで、本当に楽しませてもらった。誕生日プレゼントって、うれしいものから迷惑なものまで、いろいろあるけれど、思わずグッとくるのが、生まれ年と同じワインテールワインを手にした時。自分の生まれた年と同じ年に収穫されたブドウを使って造られたワインだ。

ふっつ、お酒が飲めるのは二十歳からだから、少なくとも二十年は保つワインでなくてはならない。「保つ」というのは、熟成させておいてくるといって「保つワイン」というのは、出来たて

—誕生日には生まれた年のワインを—

でも、それなりに高い。

何十年も保たせるには、それなりのブドウ品種を使わなければいけないし、それなりの技術を駆使して醸造させなければならぬ。

手ごろな価格で楽しめるワインというのは、何年も熟成させて飲むというのではなく、出来たてからガンガン飲めるように造られている、いわゆる日常のワイン。

誕生日という「ハレの日」ぐらい、特別にしっかりと造られた、銘醸ワインというものを手にしてみたいもの。

欧米では、子供が生まれたら、その年のワインをたくさん買って、大人になったらそれを開けて乾杯するといふすてきな習慣がある。

でも、私が生まれた一九六三年(あ、言ってもうた)は、お天気が悪く、ブドウの収穫量も少なく、出来が良くなかったから、ほとんどモノがないらしい。人間の出来はいんだだけど…

しかし、神は見捨てなかった。ポルトガルが世界に誇る天然甘口「ポルトワイン」は、この年、今世紀最良の出来だという。ちなみに価格は、メーカーにもよるが三万円あたりから上はキリなし。まだまだ、プレゼント受け付け中です。お待ちしています。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、8月7日に掲載します



ワインコーディネーター
友田 暁子

日本の夏です。みなさん、いかがお過ごしですか？

え、このクソ暑いのに、妙に元気がいいって？ だって、夏好きなんだから。え、湿気ベトベトで気持ち悪いって？

ハハーン、特に福井の夏はフェーン現象で、ジトジト、グチャグチャ、ニッチャニッチャなんだよねえ。(こつこつ) この文字を見ただけで、暑さが増すでしょう。

このつとつじき、なんとかしたいというときには、彩り鮮やか、シユワシユワと口当たりさわやかな、カクテルを楽しもうではありませんか。

と言っても、バーテンダーがシェーカーを振って、目の前で作ってくれる本格的なものじゃない。着飾って外に飲みに行くには、ちとおつとつなこの暑さです。

そつ、近ごろ流行の、出来合いカクテルが、超便利。お酒屋やコンビニのショーケースの中に、まるで色鉛筆みたいに、色とりどりに並んでいるビン入り、缶入りのアレです。

戦後第四次カクテルブームと言われている昨今。シントニックやマティニー、マンハッタン、ソルティードックなど、有名どころのスタンダードカクテルのほかに、夏向きトロピカルなものや、フルーティーな女

—夏はおうちで、気軽にカクテル—

の子向けのものなどがあり、その種類は驚くばかり。

バーカウンターを前に、緊張しながら注文しなくても、気軽にカクテルを楽しむことができる。

ただ一つ、いくら気軽だとはいえ、やっぱりカクテル。ビンや缶そのままじゃなくて、ちゃんとグラスに入れて飲みましょつね。

もちろん氷も入れましょつね。それだけで、同じものだけだと全然味が違います。ついでに、レモンやライムを入れると、見た目もステキだし、味がキュッと引き締まり、暑さも吹き飛ば。

カクテルによっては、サクラソボを浮かべたり、オレンジの輪切りをグラスに挟んだりすれば、プロもビックリの本格派。

でも、ここまでやるのであれば、出来合いのカクテルじゃなくて、スピリッツ(ジンやウォッカなどの蒸留酒)を一本買ってきて、自分で作っちゃつてもいい。

ホラ、CMでもやっているでしょ。「コーラとジンでアメリカジン。ジュースとジンでフランスジン」つて。ジンをソーダで割ってレモンを絞ったものは、「一般ジン」のあなたにも、すぐできる。私のオリジナルは、もちろん「ピシ・シン♡」。中身はピシッ。ああ、夏ですねえ。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、8月28日に掲載します



ワインコーディネーター
友田 晶子



あつい…。

いつまでたっても、あつい。ただ、実はこの夏、キラキラ太陽の下、ゴージャスな休暇を過ごせたので、結構、機嫌がいいのである。

英国製五十フィートのモータークルーザーで、伊豆大島まで飛ばしたのだ。

クルーザーよ、クル・ル・ウ・サー(ヤなやつ?)

関東近辺は帰省ラッシュで、高速道路五十キロ、九十キロ渋滞! 新幹線乗車率一八〇%! などとニュースで聞かえたりすると、白波切っ、爽(そ)快に海の上を走る私は、ムシヨウにうれしくなっ、二つひゃー、大変ぞう。そのまま、混んで混んで混みまわって、いなさいねー」と、優しい言葉をかけてあげたくなってしまう。

東京湾から湘南にかけての青茶ミドロミドロのドス黒い海と違い、外海になる大島辺りは透明度抜群で、美しい熱帯魚や数層も海上を飛翔するトビ魚に会える。天然の水族館。

今回は、なんとイルカにも遭遇した。そりゃもう、その感激といったら、本当に…。

え、酒の話が出てこないって? あっ、忘れてた。

夏、海、太陽とくれば、ビール

—ゴージャスなシャンパンのおつまみは—

だと思つてしまう。

甘いな。

五十フィートのクルーザーよ。3LDK3トイレシャワー付きよ。はつきり言って、私んちよりデカイわよ。

こんな状況だもの、やっぱりこは、ゴージャスにシャンパンじやなきや。

つまみは、山と盛られた冷え冷えのキャビア。もちろん灰色に輝く大粒の最高品種ベルカ。それと、捕れたてアリアリのオマールエビがどっさり…。

なーんちゃって、これはワソ。実際は、赤いビニール包装も懐かしい魚肉ソーセージとナスやキユウリのおしんこなど。

この落差たら…。

でも意外や意外、魚肉ソーセージのあの何とも言えない甘味と歯ごたえや、おしんこ類の塩辛さが、妙にシャンパンに合ったりして、それはそれでなかなかうらしい味なのだ。

しかし、ソーセージのビニールを歯でプチッと切ってツイッツとさく瞬間、紫色によく漬かったシバ漬けを奥歯でゴリッとかみしだく瞬間、クルーザーなどいって、も、所せん庶民!なんだなあ、つゝ…と思つてしまった。

(福井市出身、東京都在住)

この面は次回、9月11日に掲載します



ワインコーディネーター
友田 晶子



いったいだれだよ、今年は冷夏
だって言ったのは。

まったく暑かったっすねえ。

でも、暑いだけじゃなくて、ド
ーッと夕立がきたり、激しい雷が
あったり、モコモコ入道雲が出た
り、ほんと、夏らしい夏であった
なという気がしますよね。

当然、夏の酒「ビール」もずい
ぶん売り上げを伸ばしたんじゃない
かな。

ここ数年、ドライ戦争から始ま
って、激安ビール、輸入ビール、
国内地ビール、果てはビールもど
きの発泡酒まで、アレヨアレヨと
いう間に品目が増えて、ビールの
注目度は高まるばかりといった感
じ。

先日も、連日猛暑の続く八月半
ば、日本地ビール協会が主催する
「ビア・テイスター」認定講習会
なるものが開かれ、各地から酒関
係者、ビール好きが集まった。ピ
ア・テイスターとは、いわゆるピ
ール版ソムリエ。

たぐさんのマスコミ勢の中、米
国ブルワース協会から招かれた先
生方も、熱心にテイスターの
仕方や、醸造方法、世界のビール
のあれこれなどを語っていらした
けれども、次々出される珍しい輸
入ビールで、なんとたぐ会場は、
ほろ酔い気分って感じだったな
あ。

—ビールのカクテルで疲れいやそう—

こう見えて、私はビールがあま
り好きじゃない。

炭酸ものが苦手なのと、酔っ払
う前におなかをふくれてしまっか
ら。後味の甘苦さみたいなのもあ
まり好きになれない。

でも、さわやかさや手軽さから
いくと、ビールに勝てるものはな
いなとも思う。

そんな私が好んで飲むのは、ピ
ールベースのカクテル。

有名なのは、ビールをトマトジ
ュースで割った「レッド・アイ」。
二日酔いに効くというウワサもあ
るけど、食前とかさるうがりに一
杯がおいしい。

ほんのり甘さを楽しむなら、フ
レッシュオレンジジュースやビー
チネクターもいい。グレープフル
ーツジュースにすると甘酸っぱさ
とホロ苦みで、少し大人っぽい味
になる。

パッションフルーツやマンゴー
ジュースを使えば、夏の名残を惜
しみながらのトロピカルカクテル
になるし、秋の味覚アドワのジュ
ースで割ると、深く美しいポルド
ーカラーのカクテルができる。

パワー全開だった今年の夏の疲
れを、みずみずしい果実の風味と
やさしいアルコールでじわっとい
やしませんか？

(福井市出身・東京都在住)

この面は今回で終わります



私の職業の名目は「ワインコーディネーター」だ。聞き慣れない名前なので、たいてい「どんな仕事？」と疑問に思われるし、答えるにしても一言では説明できず、自己紹介にアタフタと時間がかかってしまう。

一方、最近「ソムリエ」は、ジワジワと市民権を得つつある。バブル当時の空前のグルメブームのころから、ホテル、レストランでワインを主とする飲み物全般をサービスする人をソムリエと呼ぶということが知られ始め、新聞、テレビを通してソムリエが語られ、今やドラマやバラエティーの番組名にさえなってしまう。

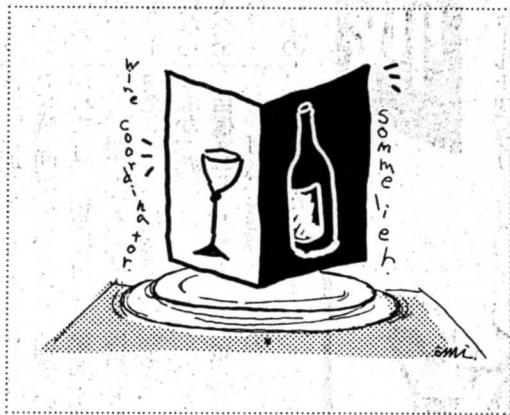
ゆえに、自己紹介で手間取っていた私も、最近では「ソムリエみたいな仕事です」と言えば、「ああなるほど」と言ってもらえるようになってきた。

しかし、正確に言えば私はソムリエではない。日本ソムリエ協会が認定する資格には「ソムリエ」と「ワ

インアドワイザー」の二つがあり、私は後者。アドワイザーは、酒類関連の仕事に従事し、ワインについて正しい知識を持ち、文字通り適切なアドワイザーができると認められた人で、これにサービス実技をプラスしたものがソムリエ。

何やら混乱しそうだけど、アドワイザーの資格を持つていなければ「コーディネーター」は名乗れない。ワインアドワイザーとしての私のポリシーは、気取った小難しいアドワイザーだけは絶対しないこと。ただでさえ複雑怪奇と思わ

ワインで楽しさ広めたい



れているワインを、余計取っ付きづらなものにする必要はないのだ。今年五月に開かれた世界最優秀ソムリエコンクールで優勝した田崎真也氏いわく「ソムリエの自分は知識を研ぐことよりも、お客さまをおもてなすこと」。

ワインも普通のお酒。楽しく飲みたい。

今は「書く」「しゃべる」という分野でワインのアドワイザーをしているわけだけど、これからは「歌う」「踊る」「魅せる」なんていう切り口からもワインを広めていけたら素敵だなと思っている。

歌って踊れるワインコーディネーター第一号を目指します。

(友田晶子) 福井市出身、東京都在住

女が酒を 選ぶとき



現在、私はワインコーネイネーターとして仕事で酒に接しているわけだが、プライベートで「飲む」ということも、もちろん大好き。

基本的には気心の知れた友達二人か三人ぐらいで、おいしいものとおいしいお酒でじっくりやるのが好きだけれど、ここの二、三年、大勢での飲み会がグッと増えてきた。ワインスクールで出会った生徒さんたちのグラス会、があちこちで

あるからだ。ワインの勉強をしようという人は、ほとんど例外なくお酒好き。でも「職場の女友達はあんまり飲まなくて、何だか物足りない」とか「飲みについても、仕事か延長みたいで」とか「二人だけワインっていうと気が取つるよ」と思われて「など、ちょっととしたストレスがたまっている人が意外に多かったりする。そんな人たちがスクールで同じクラスになると、職業、年齢、

性別などまったく関係なく、あつという間に打ち解けてしまつたのだ。

授業終了後もグラス会と称し、ことあるごとに集まる。ワイン&カラオケ大会やワイナリー見学ツアー、ゴルフ温泉飲み倒し旅行など、お楽しみ企画はめ

じろ押し。もちろんお遊びばかりでなく、仕事上の情報交換ができた、新しいプロジェクトが成立したり、中にはスクールがきっかけで結婚なんてものもあるくらい。ワインスクールで授業を

酒ネットワーク、財産に



で「酒」を軸とした人々とのネットワークは、本当に広がりやすいというところをあらためて知ったよ。と思う。ワインに限らずお酒というのは人の心を軟らかくして、なにか壁のようなものを取り去ってくれるものだと思う。そして、人と人を自然にくっつかせてくれる。そう、まるで強力な接着剤のように。

ある随筆家が「コーヒー飲みながらでは出ない話も、お酒を飲むと出てくるもの」と言っていた。

スクールでは生徒と先生だけでなく、プライベートでは仕事の愚痴だつて恋の話だつてありの飲み仲間。この「酒ネットワーク」は、いまや私の大切な財産だ。(友田晶子 福井市出身 東京都在住)



私は常々、食文化というのは日常の生活の自然な営みからジワジワと培われていくものと思っている。それゆえ、バブリーなグルメブームで急激に広まった格式ばったマナーやマニアックなワイン通には、常に疑問を感じてきた。ワインをはじめとするお酒やお料理は、あくまで「脇役」であり、主役は「人」、そしてそこにかわされる「会話」じゃないかと思うのだ。

高級店も減り、ワインもずいぶん身近になった昨今だけど、ホテルやレストランなどで、本末転倒で何だかへんと首をかしげたくなる場面に、いまだよく出会う。これは、西洋料理やワインは気位が高く、とっつきにくいものとして紹介されてきた歴史のせいにはならない。

でも、慣れないものを目の前にすればだれだって戸惑うのは当たり前前。おびえることはないのだ。だって私たち日本人は、禅の心から生まれた懐石料理という天下第一マナーにうるさい食事作法を知っているんだもの。懐石なんて食べたことないって？ 大丈夫、小さいころから、箸(はし)はう持つ、茶わんはこう、味

日本人の目、でワインを



来年がよい年でありませう

だちを十分に楽しめる主役になるはずなのだ。ワイングラスの持ち方がうまなくても、箸の使い方を知らないなんてサイテーだし、キャビアの良しあしが分かっても、おいしいご飯を知らないのは悲しいこと。その辺わかっただけで通ぶっている人のなんてカッコの悪いことか。

ワインという西洋文化の最たるものを扱う人間として、西洋かぶれのワイン好きにだけはなりたくないと思ってきた。

日本人の視点から、ワインを楽しんだっていい。ワインは西洋のものだから、何もかも西洋流に従わなければいけないわけじゃない。日本人として堂々とワインに向き合える人がいっぱい増えること、コレが私の目下の夢。酒「コーデイナー」として、そのためのお手伝いが少しでもできればいいなと思つし、そのためには日々精進などと、まさに大和魂コテコテ風でがんばる今日このごろなのだ。

今回で、このエッセーはおしまいです。お付き合いくださいありがとうございます。どこかでお会いできましたら、飲もうね！

(友田晶子) 福井市出身
東京都在住