

特集 いま素材が魅力  
みずみずしさと甘さが求められる

## トマト





# 夕暮れ時—— 疲れをほどいてくれるお酒、 パステイス

ワインコーディネーター 友田晶子



イラストレーション/清原冬児

## フ

フランス語の語学研修のためにフランスに渡ったのが20年ほど前。

フランス語の発音がもつとも美しいといわれるロワール地方はアンジェという町の大学にしばらく在学したあと、太陽とハーブと芸術の町、南仏のエクサン・プロヴァンス大学に移った。

ここは醸造学科があり、フランス語でワインテイスティングの体験ができたからだ。ネがまじめな私のこと、しっかりフランス語をマスターしようといきなり勉強に邁進……するわけもなく、本場のワインを飲みまくり、地中海の料理を食べまくり、美しい海で泳ぎまくりであった。おかげでレストランやバー

や遊び場で使うフランス語は上達しました。ハイ。

この南仏で気に入ったのはカシスという町にある海岸と、パステイスというアペリティブだ。カシスの海は真つ白できめ細かい砂浜と遠浅で泳ぎやすい浜辺が、もうなんともいえぬ気持ちよく、夕日を眺めながら浜のテラス・バーでパステイスを飲むのが、この世の幸せであった。

パステイスは、南仏産のリコリス（甘草）やアニスなどのハーブをふんだんに漬け込んだリキニールのこと。飲み方がおもしろく、グラスの5分の1くらいに注がれたパステイス原液に、ミネラルウォーターと水を入れる。するとあら不思議、透明だったパステイスが白く濁るのだ。ハーブたっぷりのお酒なので、初めて飲んだときは、おひよ、なんじやこりや、なんて叫びたくなるくらい薬臭く感じる。でも慣れてくるとミントのように涼しげな風味とキヤンティイのような甘さとスパイシーな後味が妙に美味しく感じられ、いつものまにか虜になってしまうのだ。

このパステイスは、とにかく食前かカフェタイムである。お料理と一緒に食事のあとのパーティタイムには決して登場しない。そう、一番しっくりくるのは夕暮れ時なのだ。ほんの少し黄色

みがかった白い液体は、オレンジ色の空と夕風前のちよつと涼しい海風がよく似合う。一口飲むと一日の疲れが解け、さらに一口飲むと今から始まる美味しいディナーのために胃が準備をはじめ。

私好みはペリエ割り。喉越しがさらにさわやかになって飲みやすい。地元ではこのあとラタトゥイユや蛸のソテー、具がたっぷりのサラダ・ニソワーズ、スープというより鍋料理に近いブイヤベースつてことになるが、日本ならスパイスの効いたカレーやタイ料理なんかがぴったりくると思う。パステイスのスパイシーさと料理のスパイシーさが相乗効果を生んで、湿度の高い日本の夏をがっつりと吹き飛ばしてくれるにちがいない。