

特集 いま素材が魅力
カラフルな新顔もそろったヘルシー野菜
さつまいも



チーズと 日本のお酒たち

ワインコーディネーター 友田晶子



イラストレーション/酒蔵冬見

10

月1は日本酒の日、11月1日は焼酎の日、11月11日はチーズの日。秋は美味しいものの記念日が満載だ。

ちなみにこの二つ、とても相性がいい。

「え、チーズはワインじゃないの？」と思われるかもしれないが、意外や意外、日本酒や焼酎とチーズは、ものすごくマッチする取り合わせなのだ。それも、フランスやイタリアの本格的な「ナチュラルチーズ」が特にいい。

先日、ワイン、日本酒、チーズのプロフェッショナルを招いて「日本酒とチーズの相性研究」を行ったのだが、その

結果の面白かったことといったらなかった。細かく書けばちよつとした論文になつてしまうので、ひとつの例をこ紹介すると、「純米酒にはハードタイプのチーズがおすすり」となる。

ハードタイプの代表といえば、フランス、アルプス地方の「コンテ」や「ポーフォール」、イタリアの「パルミジャーノ・レッジャーノ」など。熟成によつて

たつぷりの旨みと上品な塩味が詰まつた、味わいの深いチーズたちだ。この旨みと塩分が、純米酒のコクになんともびつたりくる。もちろん、お燗酒でもよく合いますよ。

特に料理の必要もないこれらのチーズは、お好みの熟成のものを買ってきてそのまま切るだけ。はい、簡単。うれしいね。

熟成チーズには、日本酒に合うとされる塩辛や干物やお漬物なども「発酵の旨み」と同様の味わいがあるから、フランスやイタリアといえども、わが「国酒」に合わないはずがないのだ。ちなみにちよつと甘みのあるクリームチーズに高知名産の「酒造」をのせた簡単な一品も、日本酒のアテにびつたりくる。お試しあれ。さて焼酎。これまた驚きの組み合わせ

わせが「カマンベールと泡盛」だ。カマンベールとワインだろうと思うけれど、実は、このカマンベールに代表される白カビタイプのチーズは、チーズの周りに生える「カビ」(これが重要なんだけど)の風味と果実のお酒であるワインとはケンカするという専門意見がある。たしかに、一般ワインにカビはご法度。なので、ワインに白カビチーズを合わせるときは、中身のとりりとしたところだけ食べるという人もいるくらい。そこで登場するのが泡盛。とくに蒸焼きの「鹿」で熟成させた泡盛は独特なミネラル風味がカマンベールの白カビ風味とすばらしいバランスをとってくれる。

結構やるでしょ、日本のお酒たち。記念日をきっかけに、ヨーロッパと日本の融合、こ体験いたしたいものだ。

ともだ・あきこ / 酒造・醸造衛生まね。日本酒、焼酎、チーズ、テーブルマナーにも通じ、セミナー講師、輸入業者・酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に『女とお酒のいい関係』(小学館文庫)、『いつのまにやらワインが読書』(新潮社)などがある。『ALL ABOUT日本酒・焼酎サイト』(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)にてガイドを担当。
<http://www.akikotomoda.com/>