

日本ハムグループ広報誌

ROTARY

2008 APR.
ロータリー

4

特集 いま素材が魅力
甘みと歯ざわりを楽しむ万能野菜

キャベツ

NH

きっかけは、 ロゼワイン!?

ワインコーディネーター 友田晶子



イラストレーション/漆原冬見

ともだ・あきこ / 酒処・福井県生まれ。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職業」(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/>

あるのですが。むふふうだ。この大皿から自分の分をとるというやり方が、じつは本当のフレンチスタイル。いやあ、感動しましたね、マジで。さすがフランスだ。これでフランス語が上達しないわけがない。

授業の合間に見学に行くワイナリーでは、花の香りたたようロゼワインを飲み、ますますフランス語がべらべらになり、自分は天才なんじゃないかと思ってしまう。

春、お花見にびつたりのワインとして「ロゼ・ダンジュ」をおすすめするたびに、当時流暢にフランス語を操っているような気分になっていたおバカな自分を思い出す。かれこれ20年前のお話だ。

だけどこれ、決して悪いことじゃないと思う。外国語はなにより、話したいと思う気持ちと恥ずかしさを取り除くということが重要なことから。あたらしく語学を始めるという方、ワインを飲みながらお話しになつてみてはいかが? いや、マジで。

春。

あたらしいことが始まる
シーズン。

ワインの国フランスに行くためにフランス語を勉強し始めたのもこの時期だ。全くの初心者で東京のフランス語学校に入学した。もともとワインに興味があった私は、単語くらいは知っていたが、ずうずうしさで「話したい」という欲求は人一倍。多少文法がおかしく発音が違っても、通じればいいが私の考え。3カ月はど初步クラスを経験して、そのままフランスへ旅立った。

初めての生活の場は「ジャルダン」。

ド・フランス」(フランスの庭園)とよばれる美しいロワール地方のアンジエという町。町の中心にあるアンジエ大学でフランス語学研修をしたのだ。この地方はフランス語の発音が最も美しいところというのがこの地の大学を選んだ理由だけど、本当はワインの名産地だったから。へへ。とくにアンジエ周辺は、搾りたての莓ジュースのような優しく繊細なロゼワイン「ロゼ・ダンジュ」がたくさん造られることで知られる。

驚いたのは学食でのランチ。ちゃんと前菜が出て、メインが出て、チーズが出て、デザートが出る、いわゆるフルコース。うひやあだ。もちろん、ワインもある! ひゃっはーだ。お昼になると食堂に移動し、まずテーブルに乗せてある2、3種類の地ワインのなかから好きなものを注ぎ、食前酒に。そう、こうしていると大皿に盛られた前菜がまわってきて、そこから好きな分だけ自分の皿にとり次の人にまわす。それを食べ終わると、今度は大皿に盛られたメインディッシュがまわされる。途中ワインを換えたければ換えられる。少しずつだけデザートもまわってくる。デザートも

デザートもまわってくる(これが日によつて種類が変わる!)、最後にデザートがまわってくる。デザートもデザートも