



特集 いま素材が魅力  
独特な歯ごたえと旨みが凝縮

## イカ



# イカに合うのは、何ワイン?

ワインコーディネーター 友田晶子



イラストレーション/漆原冬児

お

寿司にあわせるなら、そりゃもちろん日本酒であるが、ワインも結構イケる。最近ではワインを置いている店も増えたと、なんとソムリエのいるお寿司屋さんなんてのもあるくらいだ。

お寿司はお魚だから白ワイン……って、思いませんか? これ違うんです。実は白ワインに魚介類は生臭く

なつちやうことがある。とくに海老や魚卵類はもうテキメン。それに、なんといつてもお刺身もお寿司もお醤油がからんでくるもの。お醤油はあんがい風味が強い。これに白ワインは負けてしまうのだ。

そう、お寿司には赤ワイン。それも、たとえばピノ・ノワール種のように洗みの少ない柔らかでやさしいタイプがいい。できるなら熟成したものがいい。さらさらとした熟成感、魚介類の奥深い滋味豊かな旨みとすばらしくマッチする。いや、本当。

マグロやカツオなどの赤身、アジ、ブリ、ハマチ、サンマ、コハダなどの光り物、江戸前のツメをつけたネタなどにはもうベストマッチといつてもいい。魚介がもつ旨みや酸み(↑これ重要)を引き出し、脂分や生臭みをきれいに洗い流してくれる。シソやみょうが、海藻類などのツマと一緒にさらに美味。

感動するのは貝類。とくに赤貝は赤ワインが最高(赤つながりだからというわけじゃなくね)。赤貝の磯の香りと昆布のような旨みに、熟成した芳醇な赤ワインの風味がもう最高の組み合わせになる。いや、本当だって。私の大好物アワビにも赤ワインがいい。一見淡泊だけど実は味わいの深いアワビの美味しさをぐぐつと引き立ててくれ

る。いや、もう本当なんだってば。

そうそう、軍艦や海苔巻き類も赤。海苔とお醤油が組み合わさるとあら不思議、熟成した赤ワインの風味と似てくるんですね。お料理とワイン、似た味わい同士は相性がいいと昔から決まっている。

とはいえなかには白ワインとマッチするネタもある。イカだ。お醤油を使わず、塩とスタチとわさびのみであつさりとした場合。これにはさすがしいハープのような香り漂うソーヴィニヨン・ブランがいい。軽やかなイカの旨みにスタチの酸とわさびの爽快感がバツチリ溶け合う。

ああ、書いていたら食べたくなってきた。今夜はお寿司だな。手ごろに仕入れた「Beaube(ボース)1999年」でも持って、知り合いの店にでも行くか。そろそろ私の誕生日だし。たまには自分にご褒美も、いいじゃない。

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/>