

ROTARY

日本ハムグループ広報誌 [ロータリー] 10月号 October 2009

NH
Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

特集 いま素材が魅力
脂身と赤身の旨みが重なる
豚バラ肉



花開いた 日本のワイン

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

日

本のワインがとつてもおいしくなっている。理由は、急激な品質向上。もちろん昔から優れた銘柄はあったけれどその数は少なく、ほとんどはその土地のおみやげワイン的なもので、フルーティーだけど個性のないタイプばかりだった。なぜなら、年間平均気温が高く、ぶどうの花が咲く時期には梅雨があり、収穫のときには台風がある。降雨量や湿度の高い日本は、ぶどうの栽培やワインの醸造には向かない土地だといわれていたから。生で食べるフルーツのなかで売れ残ったものが、しぶしぶワ

インになつていったという歴史もある。ところが、肥えた土地でも、雨が多くなると、とてもなくいいぶどう（それもワイン専用のぶどう）やワインがでるというところが、最近わかってきた。それは、やる気のある若手の造り手が情熱と探究心をもって取り組み始めているから。彼ら彼女らは、たとえば、ぶどう酒造りをしてきた醸造所の何代目かであったり、あらたにぶどう作りという農業に参入する若者であったり、まったく畑違いからの転職であったり。いずれにせよ、バブル時代のグルメブームや赤ワイン健康ブームなどを経験し、

本当においしいワインの味を知った世代。そのうえ、フランスをはじめとする世界のワイン産地での勉強や研修も豊富で、その経験を見事に応用させている。また、減農薬農法や有機農法、月の満ち欠けなど天体の動きと連動しながら自然な農法を行うバイオ・ダイナミクス（英語ではバイオ・ダイナミクス）などに取り組む造り手もぐっと増えてきた。

この恩恵を受けずにどうする。たとえば、北海道三笠市の「山崎ワイナリー」。日本での栽培は不可能といわれたビノ・ノワールに成功し、きれいな酸味のある生き生きとした赤ワインを造っている。焼酎大国宮崎もしく。町をあげてワイン造りに取り組む3セクの「都農ワイナリー」では、地元品種から珍しい赤の発泡酒を造っている。清酒蔵でもあった信州「小布施ワイナリー」では、自然派農業に力を入れる五代目が濃縮感あるメルローの赤を生み出している。都市圏の酒販店やレストランでは、彼のワインはいつも売切れだ。女性当主の山形上山の「タケダワイナリー」は、日本初のシャンパン方式で、キメの細かいエレガントな発泡酒を、また亜硫酸無添加のピュアでクリーンなワインを丁寧に造っている。

日本各地の風土が表現された我が日本の地ワイン、確実に右肩上がりの注目株なのだ。

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)『世界に誇る品格の名酒』(JPA)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。公式HP <http://www.akikotomoda.com/>