

ROTARY

日本ハムグループ広報誌 [ロータリー] 12月号 December 2009

NH
Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

特集 いま素材が魅力
身近な魚 No.1

鮭



今

回も引き続き日本のワインのお話。最近とみに品質向上いぢじるしい我が国に合わせたと思つてゐる。

まずはお寿司。お魚だから白ワインと思われがちだけど、ここは赤ワインといきたい。なぜなら、海老やイカなどの甲殻類は白ワインとはあんがい生臭くなるから。軽い飲みとコクのある赤ワインが実は生臭みを消してくれるのだ。さらに、ほとんどといつていいくらい、お寿司にはお醤油や煮きりをつけるでしょ。発酵食品であるお醤油の強い風味と調和するのは断然赤ワインなのです。赤貝などのミネラルたっぷりの貝類や旨味が詰まったマグロやカツオ、とろりと品のいい脂のつた鱒や鮭とは、やわらかく熟成した赤ワインがフランス料理もびつくりのすばらしいリアージュを見せてくれる。

おすすめは、赤ワインとしては穏やかな飲みでなめらかな舌触りが魅力の「マスカット・ベリー・A」。ワインだからといって脚の長いワイングラスを使わなくても、脚なしのゴブレットやコップでもOK。気取らずにいくのが日本ワイン流だ。

奥ゆかしい 日本ワインの魅力

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

蕎麦には白。ふうわりと香るこうばしい蕎麦独特の風味には、最近ますますドライできれいな酸味を持つようになった「甲州」がすばらしいハーモニーを奏でる。カツオの風味が香るそばつゆと日本のハーブの代表ともいえる山葵がプラスされると、「甲州」がもっている植物系の爽やかな香りがぐっと引

き立ってくる。陶器のグラスにワインを注ぎ氷を入れてオンザロックで…なんておしゃれだね。

この「甲州」、天麩羅ともいい。キスやメゴチなどの繊細な魚にも、アスパラ、にんじん、ごぼうなどの野菜にも、若い「甲州」の爽やかな酸味が絞られたレモンのような働きになり、揚げ物の

脂分をさっと流してくれるから、もうすいすいパクパクいくらでも入っちゃうからお試しあれなのだ。

ワインはとてもシンプルなお酒で、原料のぶどうの風味や土地の個性、さらには民族性みたいなものがはっきりと出る。よくよく味わってみるとフランスワインはフランスらしいエレガンスと滋味に溢れているし、イタリアワインはどこまでも陽気でどこかスタイリッシュ、カリフォルニアワインはパワフルで元気を与えてくれる。日本のワインは、奥ゆかしく優しくナチュラルで、日本人の舌にも体にもハートにもしっくりくるんだよね。ますます注目度アップの日本ワイン、世界のステージに出る日も間近いはず。早めのチェックをおすすめする。

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.akitomoda.com/>