

March 2017

VOL. 01

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

[特集]

日本
クラフトウイスキー大全

[特別企画]

藤原新也のオークニー

富士御殿場蒸溜所の
グリーンウイスキー

今宵のハーモニー

東京生まれの澆刺ワインを
東京下町で飲む悦び

日本ワインが元気だ。2017年現在、全国47都道府県のうちワイナリーのない県は6県のみ。わがふるさと福井にも、山ぶどうで高品質のワインを生み出す白山ワイナリーがある。私がワインの仕事をはじめた1980年代後半ころは「山形でワイン造っているの？」とか「まさか、九州でワインでさるの？」などと言われたものだ。

これは、ワイン文化が日本人のフー・ドライブに定着してきたこと、ワイン造りが農業であることに魅力を感じる人が多くなったからだと思う。ワイナリー経営や農作業は未経験、ただワイナリー経営に乗り出したいという若者や定年シニアが結構いるという。

未経験というのがいい。ワインはワイン用品種から造らねばという既成概念にとられず、今まで顧みられなかった生食用ブドウからも彩り鮮やかな楽しいワインができてはじめている。テーブルワインならぬ「ちゃぶ台ワイン」やタコ焼きに合わせたいスパークリングワイン「タコシャン」など、一昔前には絶対出てこなかった日本人魂に火をつけるユニークな商品も登場している。

もちろん、日本のワインビジネスを支えてきた大手メーカーや歴史ある個

人経営ワイナリーの品質向上も目覚ましく、今や海外輸出も行われている。ワイン文化本家本元の人たちに買って（↑これが大事）飲んでもらっているなんて、ちょっとすごいことですよ。

飲み手にとっての日本ワイナリーの魅力は、比較的簡単にワイナリーを訪ねられることにある。で、ワイナリーの中で出来立てのワインを楽しめること。海外からのエレガントな熟成ワインもいけれど、出来立て新鮮さが勝負のワインなら、とにかく造っているそばから飲むのが最良なのだ。

東京にもワイナリーがある。それも三つ。それも結構な都心。ひとつは練馬。もう二つが深川と清澄白河。どこも極めつけの出来立てフレッシュワインを飲ませてくれる。

清澄白河の住宅街にある「フジマル醸造所」は、一階で千葉から運んだ巨峰や山形からのデラウェアや山梨のメルローを醸造し、2階のレストランでイタリアンシェフ、ニコラスさんが作る色鮮やかで香り豊かな料理とともに提供している。瓶詰めワインもいろいろあるが、ビールサーバーから注ぐドラフトワインが、もうはちきれんばかりの澆刺とした果実味満載で抜群においしい。造っているそばから味わえる

友田晶子



Photo by Masataka Inaba



醍醐味。ワイナリーで飲めるうれしさよ、である。そしてここは東京。なんか、すごいなあ。これ、オリンピック・パラリンピックの選手たちにも飲んでもらいたいものだなあ。

ともだあきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く取り扱う。業界約30年のキャリアと女性らしい感性を活かし一般プロ向けセミナー、料飲店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKE & WINEを愛する女性の会（通称・SAKE女の会）代表理事。

清澄白河 フジマル醸造所

〒135-0022

東京都江東区三好2丁目5-3 2階

TEL / 03-3641-7115

定休日 / 月曜日

※月曜日が祝日の場合は営業、翌火曜日休み

営業時間 / レストラン：17:00 ~ 21:30

（土日祝のみランチ営業有り）

テイスティングルーム：13:00 ~ 21:30