

田崎真也のワインライフ

WINE LIFE

ワインのある暮らし ●no.4●1998

日経ムック



実力派若手ソムリエが
ブラインドテイastingで選んだ
普段着のワイン、2000円以下の
**ボルドーAOCの
赤&白20本**



**ここ一番の
ブルゴーニュの赤、**

ニュイ・サン・ジョルジュ &
ジュヴレ・シャンベルタン12本

山形温泉旅館の女将と
ワインを酌み交わす
内館牧子



ワインがうまくて安い!
居酒屋

大特集



田崎真也が食べて・飲んで・納得した厳選20軒

東京 横浜
大阪 京都

辰巳流 居酒屋での ワインの楽しみ方

文/友田晶子 撮影/浜村多恵 スタイリスト/長友妙子 ヘアメイク/豊隅薫(ケイ・エイ・オフィス)

大
特
集
居酒屋



洒落たワインバーでグラス片手に、が大流行の昨今ですが、
ここはやっぱり日本人。ホッと落ち着く空間で、
自称居酒屋好きの辰巳琢郎さんに田崎真也がインタビュー。
大人の男の考える居酒屋とワインについて語っていただきました。
ワインあり日本酒ありビールありの一席。さて、話はどんな展開になっていくのか。

撮影/東京・青山「傳」

メニューは
短冊に限る

田崎 ● 日本人らしく、ワインを楽しむ空間として、居酒屋がそのひとつだと僕は考えていますが、辰巳さんはどうお考えでしょうか。

辰巳 ● 厚揚げやらめざしやらをつまみながら、ビール、日本酒などとまぜこぜにしてワインも楽しんでしまう：なんていうのが、居酒屋ならではの楽しみ方だと思います。

田崎 ● 辰巳さんにとっての居酒屋の定義とはなんでしょうか？

辰巳 ● まず、賑やかなこと。ガチャガチャと弾けるような感じがいいですね。それからもちろん値段が安いこと。誰でも気軽にに入れてみんなが楽しめることです。

田崎 ● メニューに対するこだわりはありますか。

辰巳 ● まず、短冊に書いて壁に貼ってほしい！ 見ているだけで楽しいし、おお、たくさんあるとか、あつちにはこっちなにもものが貼ってあるぞとか、キョロキョロと見つけるのが楽しい。ビジュアル的にもアットホームな感じがして好きなんです。

田崎 ● 貼ってあるメニューをみると、なにかチェックポイントがありますか。

辰巳 ● 大いにあります。紙が茶色っぽくなっているものは、ああ昔からあるんだな、あの白いは新しそう、ちょっと試してみようとかね。それから、噛みたいないわゆる旬のもので、今の時期しかないなんていうのも、チェック入れますね。よく黒板なんかに書いてあるでしょう。

田崎 ● なるほど、おもしろいポイントですよ。

ね。では、注文する順番とか、こだわりみたいなものは？

辰巳 ● やっぱまずは生ビールで乾杯。おつまみは枝豆。もうこれは定番です。豆腐系のもも好きです。刺身などは盛り合わせてなく、一品ずつ、吟味しながら注文します。

田崎 ● 確かに、居酒屋の良さは安さですが、必然的に冷凍ものとか養殖ものになってしまいますからね。そういうときには、養殖でないイワシとかイサキが狙い目ですね。

辰巳 ● そうそう、穴子とかね。まあ、その後は、みんなでワイワイやれるようにダーツと注文します。もちろん飲み物も。僕は、どうしても仕切ってしまうんですよねえ(笑)。

田崎 ● 居酒屋では、いろいろなものを並べて、ワッとやるのがいいですね。日本酒とワイン両方あったら、どちらから飲みますか？辰巳 ● おつまみにもよりますが、日本酒からかなあ。





居酒屋のワインは 三千円を 超えてほしくない

田崎●今回の取材でいろいろな居酒屋に行きましたが、ワインを揃えてある店は、日本酒やビールの品揃えも良いという発見があったんです。さらに、そういうところはしっかりと味見をしてワインを決めている。居酒屋というのは、本来酒を飲むところなのにきちんと酒を揃えているところが意外と少ないんですよ。

辰巳●ただ逆に、凝るあまり一本六千円なんていうのも困りもの。マニアになると居酒屋ではなくなってしまうような気がしますよね。高いのを注文する人がいるからなんですか…。

田崎●いくらぐらいが妥当な値段とお考えでしょうか。

辰巳●そうですね、高くても一本三千円ではないと、いろいろ食べ物を注文すると八千円なんてことになってしまう。ビール、日本酒、ワインを飲んで、食いしん坊の僕でもたらふく食べられて五千円ぐらいだったら、すごくうれしいです。

田崎●居酒屋で五千円だったら、かなり食べられるし、飲めますね。

冷酒ぐいのみで ワインをサービス

田崎●辰巳さんはお仕事柄地方へいらつしゃるときも多いと思いますが、地方の居酒屋に行くことはありますか。

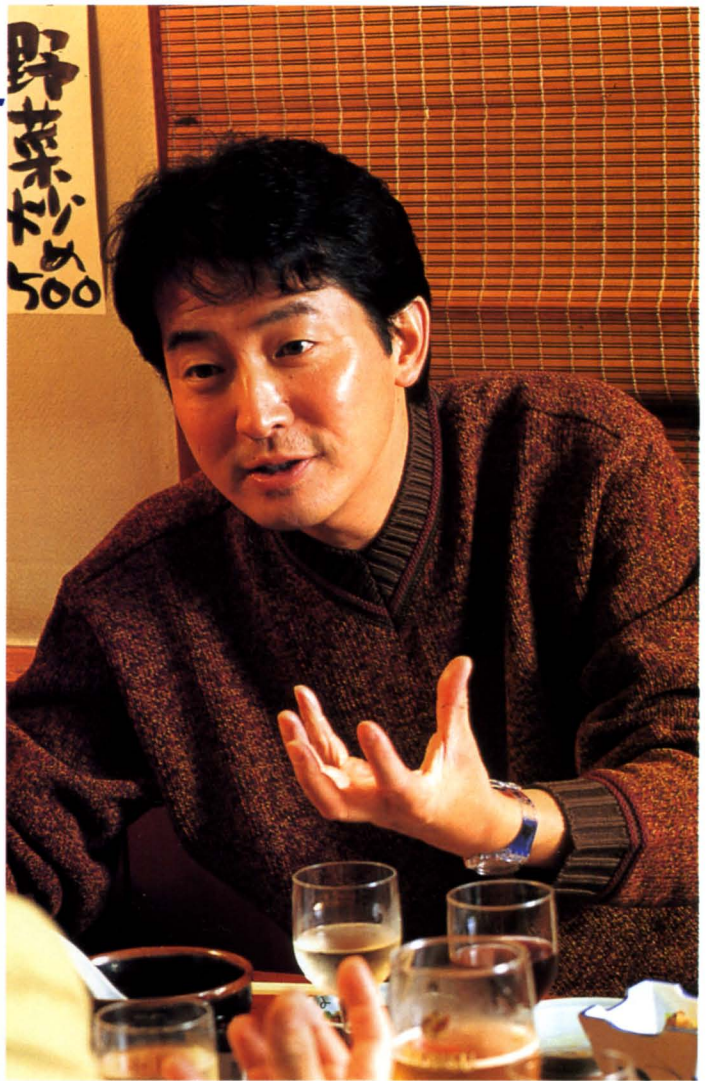
田崎●味が濃い日本酒の後に、ワインを飲むと薄っぺらく感じてしまうときがあるんですが、そういうときは、間にレモンサワーをはさむと、すっきりしていいんですよ。これも居酒屋ならではの楽しみだと思います。

辰巳●このなめろう(イワシの味噌たたき)には日本酒がいいんですが、こっちのイワシの焼き物には赤ワインが欲しくなる。

田崎●あつそうそう。しょうが醤油には赤が良く合いますからね。

辰巳●僕はワインなどの時もいろいろ並べて飲むのが好きなんですけど、ビールや日本酒やワインをそれぞれが思い思いに並べて好きにやるっていうのが居酒屋の素晴らしいところだと思います。

辰巳流 居酒屋での ワインの楽しみ方



◆Profile◆

たつみ・たくろう／俳優。大阪出身。1984年京大卒業と同時にNHKの朝ドラ「ロマンス」でデビュー。ドラマだけでなく、バラエティ、ドキュメンタリー、舞台、映画と幅広く活躍中。最近は囲碁に夢中になっている。この秋、ヘレンド、マイセン、ボヘミアングラスを訪ねるツアーを企画。

Fashion

居酒屋ということでカジュアルバージョンで登場。秋らしいブラウンの色合いが大人の男性の魅力を引き出している。セーター¥24000
KENZO／ケンゾー・オム（ライカグループ）Tel03-3486-8761

居酒屋を 楽しんでくれる 女性がいいなあ

インと炭酸をテーブルにおいて、半々にして割って飲むんです。もちろん脚なしのタンブラーで。ああいうのが居酒屋の原点みたいな気がしますね。

辰巳●確かに。グリーンツイングにいくつもあがる観光客用のホイリゲもいんですけど、僕はぶどう畑のなかにポツンとある、結構素朴なホイリゲが好きですね。店の前の農道には地元の人車がダアアと並んでいて…。

田崎●日本人は、フランスの三ツ星レストランの雰囲気からワインに入ってしまう人が多いですから。

辰巳●だから不必要に気取ってしまうんですよ。



辰巳●仕事にもよりますが、とくにロケの場合、撮影スタッフは、Tシャツにジーンズで、やはり気軽なので、やはり気軽に楽しめる居酒屋が基本です。店を決めるときポイントは何ですか？

飲み屋街を歩き当たりばったりでおいしい店を探すのは、実は得意なんです。それから、なんといっても酒のメニューが充実していること。酒を見ればつまみの見当がつくんです。そういうところはいわゆる高級な食材ではなく、地モノの美味しい肴が手頃な価格でおい

てある。

田崎●そうですね。高級店はいまや結局全国共通になってしまってますからね。確かに今回の取材で酒がきちんとしているところは料理も美味しかった。それから、地方にはおもしろいアイデアを持った店がいろいろあるんですよ。たとえば、今回訪ねた京都の店などは、冷酒のぐいのみのようなものでワインをサーブしてくださって素敵でした。気取った脚付きグラスなどホントは必要ないんですよ。湯呑みでもいいくらい！

辰巳●ビアグラスでもね！

田崎●持ち方だって、ガバリとつかんでグイッがいいですよ。日本人だけです、足持ってクルクルやってくるの(笑)。オーストリアのホイリゲ(酒場)では、ピッチャー入りのワ

田崎●この特集をきっかけに、サラリーマンがOL連れて会社帰りに居酒屋でワインなんていう光景が増えるといいなあと思っています。そういうのがより自然でしょう。見栄はって、超高級ワインを飲ませるより、今はかえってオシャレだと思えますよ。

辰巳●ワインもリラックスして楽しむのが一番。靴を脱げるのもうれし。僕は気のおけない仲間だと、こうして靴下まで脱いじゃうんですよ(笑)。

田崎●ああ、座敷好きですか？僕は、正座があまり得意じゃないので、椅子か掘りごたつがいいなあ。若い人も椅子があるかどうかで店選びするなんていいですね。

辰巳●女性はミニスカートだと大変かも。そういうえば膝のうえに座布団置いてた子がいた



なあ。

田崎●しかし、女性を居酒屋に連れてくのってけっこう大変ですよ。飲みに誘って居酒屋の前に立った瞬間、なんかがっかりした表情になっちゃたりして……(笑)。

辰巳●いやあ、でも、やっぱり居酒屋を楽しんでくれる女性がいいですよ。

田崎●同感、同感！(コレ絶対書いといてねと、田崎)

辰巳●フランス料理とか寿司屋が好きなのは恋人にしろ、居酒屋が好きな人を奥さんにするといんじやないかな。

田崎●どこへ行こうかと聞いたときに「居酒屋

● 対談を終えて ●

友田晶子

食通でワイン通の辰巳琢郎さんと、田崎真也が居酒屋で飲んでる！？こりゃいったい何事と駆けつけてみれば、「イワシのつみれ汁にソーヴェって最高」「蒲焼きには絶対赤だよ」「このグラスの脚のここの空間がムダッ」「次、日本酒いく？」などと和気あいあいムード。

話題も、良い店の見分け方から女の子の膝枕の話まで幅広いのも、やっぱりほんわかと安心感のある居酒屋さんならではの。

ワインを知り尽くしている二人がこうやってワシづかみでワインをやってる姿は、必死にワインをお勉強してきた人や、どこか無理をしてワインバーのカウンターに座っている人に思っきり肩透かしを食わせてくれるようで小気味いい。

気取ることはなにもない、日本人なのだから日本流にやろう、難しいことは抜き、というメッセージがひしひしと伝わってきます。

何だかうれしいじゃありませんか。

とはいえ、安ワインをがぶ飲みしようというわけではなく、その時その状況に合わせて、自然に無理なく楽しむということ。

欧米の文化と歴史と伝統に育まれた銘醸ワインを衿を正して愛でるのもひとつ、恋人や友達とカジュアルワインで元気に乾杯もひとつ、ビールや日本酒と一緒に、膝突き合せてぐいのみワインをやるのもひとつ。こういった楽しみ方ができるのが、どこか宙に浮いた「ワインブーム」とやらに翻弄されることのない、本当のワイン好

きってものじゃないでしょうか。

私がワインの勉強を始めた1985、6年の頃は、だれもが緊張感とどこか頭でっかちに肩肘張ってワインに接していました。その後本格的にワインを学ぼうとフランスに渡り、そこで見たものは、グラスをガバリとつかんでグビグビワイワイ楽しむ仲間たちの姿や、ワインを傍らに手を握り見つめあって語り合う恋人たちの姿でした。必死に教科書を読んでいたのが馬鹿らしくなりましたね。

ワインは勉強するものではなく楽しむもの。主役は人であり会話、ワインはそれを盛りたてる名脇役。いまや世界中のさまざまなカテゴリーのワインが最も揃っているといわれる日本です。そろそろこの脇役を使いこなせる主役になりましょうよ。居酒屋は誰もが主役になれるまさにうってつけの舞台です。

シメの焙じ茶をすすする頃になると「銀座にルーズソックスでワインをサービスしてくれる居酒屋があるんですよ」「な、なにに。行こう、行こう、今すぐ行こう」といそいそと帰り支度を始める二人。お好きなのはワインだけではないようで……。

「いやそこ料理がいいのよ。ホント」ってまったくお茶目な人たちなのでした。

編集部注・ルーズソックスの若い女性がワインをテキパキとサービスしてくれる居酒屋(決まっていかがわしい店ではありません!)は、料理もおいしく、安かったので、編集部掲載候補店であったのですが、残念ながら、7月で閉店してしまいました。

屋!」って言うてくれた女性にはいつべんで心許しちゃう(笑)。

辰巳●フレンチでワインと、居酒屋でワインは、話す内容も違ってきますね。

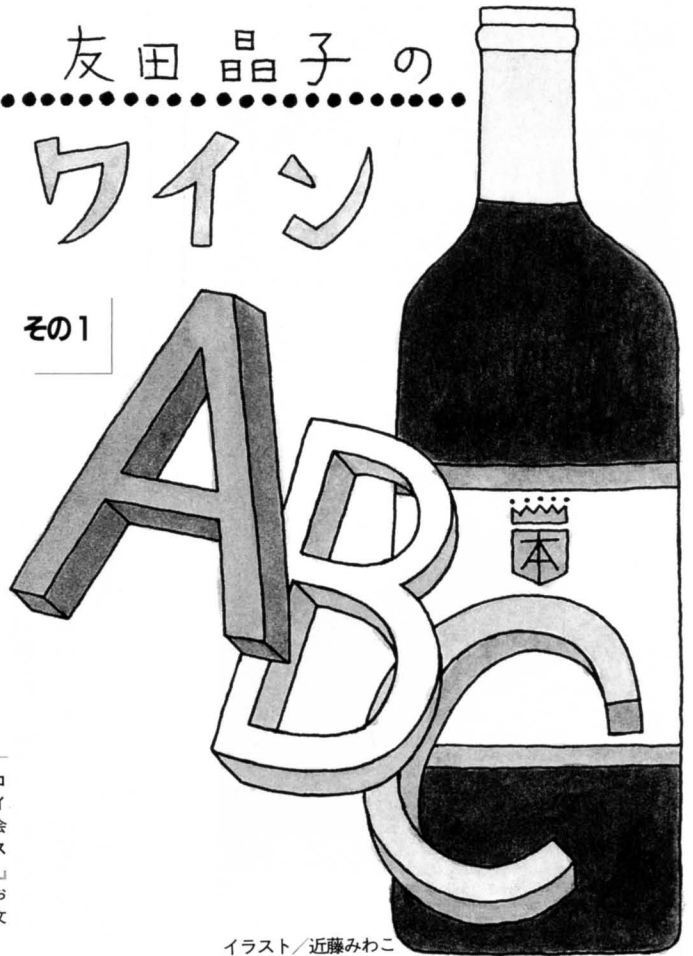
田崎●そこがいいところ。さあ、次のワインどうしましょうか。

居酒屋の定義から始まり思わぬ方向に話題

が広がって、あれよあれよと大盛り上がり。居酒屋のおつまみはご飯にも合うという辰巳さんは、穴子の天ぷらとイワシの蒲焼きでご飯を食べその後、焙じ茶でお茶づけ。ワインの後にお茶づけといったところが、まさに居酒屋ならではの締め括りとなりました。

ワイン

お酒屋さんで その1



イラスト/近藤みわこ

◆Profile◆

ともだ・あきこ/ワインコーディネーター。第2回ワインアドバイザー選手権大会3位入賞。主な著書に『スーパーで買えるワインの本』(マガジンハウス)、『女とお酒のいい関係』(小学館文庫)など。

もう、とにかく、ホントツ、ワインブームなのです。

大手デパートのワイン売場はことごとく拡張されているし、管理の行き届いたディスカウン トショップも急増中。専門店にはさらに品揃えに 力を入れているし、今までビールばかり並べ ていた近所の酒屋さんにもワインコーナーがで きてしまった。

そう、なんてったって、スーパーマーケット で買物かごにワインを入れられる時代なのです から。

とつとつ、ここまで……の感もあるけれど、 欲しいワインを間違えなく買う、それも自分で 選んで、というのはまだまだ難しいもの。

レストランでのワインの注文方法は、前 回まででしっかり勉強したし、頼れる味方 のソムリエがいるからいいけど、酒屋さ んではどうすりゃいいの？

品数豊富は嬉しいが、なにがなにやらさ っぱりわからない。手にとってもラベルが 読めるわけでもなく、思わず裏ラベルの日 本語に安心して、どうでもいい輸入元の 名前と「亜硫酸塩」なんて一瞬ビビるよう なことぐらいしか読めず、どんなワインな のか見当がつかない。

「なにかお探して？」と言う声にビクつき、 冷汗かきながら逃げるように店を出てきて しまった。

ウーン、悔しいじゃありませんか。 そんなときは、友田流「自分好みのワイ ンを上手に買う方法」でトライしてみよう。 ワイン名や産地名がわからなくても大丈夫。

まずは、いきなりですが、中学校の英語 の授業で習った疑問形単語の代表「5 W 1 H」を思い出してください。

ワインを買うために整理するポイント、 意外とこれに重なるのですよ。 具体的にみてみましょう。

① WHY

なぜワインを買うの？

バースデーや○○記念日だから、ちょっ としたお客様だから、普段の晩酌だけだと 体に良さそうだから、ワイン会を開くから、 旅行で飲んでおいしかったから、一人でヤ ケ酒……などまずはなぜワインを買うのか 目的をはっきりさせましょう。

② WHERE

どこで飲むの？

自宅で、友人宅で、レストランで、パ ーティー会場で、アウトドア(花見、海、 スキー、バーベキュー……)でなど、場所 はどこなのかも重要。

③ WHO

だれが？ だれと飲むの？

家族と、友達と、恋人と、大切なお客様 と、一人でじっくり、女の子ばかり…… などだれと何人などを考えます。さらに、 アルコールが弱い、ワインに慣れていない、 ご年配の方がいらっしやるなどのチェック も忘れないで。

④ WHAT

何を食べるの？

和・洋・中・エスニックなどの種類から、 日常の家庭料理、おもてなし料理、パ ーティー料理といったスタイルまで含めて考 えておきます。もちろん、デザート、フル ーツ、スナックなんでも楽しい。

⑤ WHEN

いつ飲むの？

ランチかディナーか、食前か食後か、春・

夏・秋・冬、季節は？ 今晚、二、三日後
一カ月後、五年後、二十年後……？ 時間
や季節に合わせて楽しめるのもワインのい
いところ。

6 HOW どんなワイン？

白・ロゼ・赤・発泡酒？ 軽い、重い？
辛口、甘口？ フレッシュ、熟成？ 一回
目でお話したぶどう品種など指定してもO
K。具体的なほうがベターです。

以上のポイントができるだけ明確にま
めておくと、おのずと欲しいワインが絞ら
れてくるはず。あつ、そうそう、大切なも
うひとつのポイントを忘れていました。

7 HOW MUCH 予算は？

やっぱり大切なのはコレ。一番目にもつ
てきてもいいくらい。ちなみに⑥と⑦は、
軽い⇨安い、重い⇨高い。若い⇨安い、熟
成⇨高いなどと連動しています。多少大ま
かですが、ご参考までに。

さらに「なんと、まあ！」のHOWIを
プラスすれば、オシャレ。
たとえば、一緒に飲む彼女のドレスの色
に合わせるとか、大勢だったら思い切って
四本分、六本分のビッグボトルにするとか、
出席者のイニシャルがラベルにあるものを
集めるなど、「ええっ！」「ウッソオ！！」と飲



声があがるようなアイデアを盛り込めば、
あなたのワイン選びは成功。人はあなたを
達人と呼んでくれます。

さあ、しっかりポイントチェックしたら、
経験豊富で親切そうなショップの方に声を
かけましょう。あなたのお好みのワインを
取り揃えてくれます。

こうして何度か通っているうちに、自然
にTPOに合った自分好みのワインが見え
てくるでしょうし、会話がきっかけでお店
と仲良しになれば、新商品情報を早く知る
ことができたり、テイステイング会などに
誘ってもらったり、ちよつぱり高価なワイ
ンをセラーで預かってくれたりなんて、う
れしい特権を手に入れることができるかも。
これをまさしく豊かなワインライフへの
道！ がんばって。

だけど、ちゃんとワインの知識をもった
お店じゃないと、いくらいろいろ伝えても
元のモクアミです。店員とお客で黙って立

ち尽くすのみ。……………。無駄です。

商品がきちんと整理されており、ちよつ
とした説明が丁寧な文字で添えてある、な
んていう店が比較的安心でしょう。

なかには、ワインに対する想いが強いば
かりに、好きな銘柄をムリじいする店など
もあります。さらに、ブームだといって高
いものばかりを売りつける店などもあるら
しいから注意して。そんな店に出くわした
ら、「シヤブリの赤をちよーだい！」とアホ
のふりをしてさつさと立ち去りましょう。
敵も深くは追ってきません。

そう、ここに挙げたチェックポイントも
大切ですが、ワインに対する正しい知識の
ほか、グッドなバランス感覚と常識を身に
つけたプロフェッショナル・アドバイザー
のお酒屋さんを見つけ、上手に付き合っ
ていく、どうやらコレがいちばんのポイント
ということになりそうです。

今回はお酒屋さんの見つけ方をご紹介します
ましょう。