

田崎真也のワインライフ

# WINE LIFE

ワインのある暮らし ● 1999 ●

no.7 日経ムック

## 田崎真也が見つけた 取り寄せ可能な ワインのつまみ41品

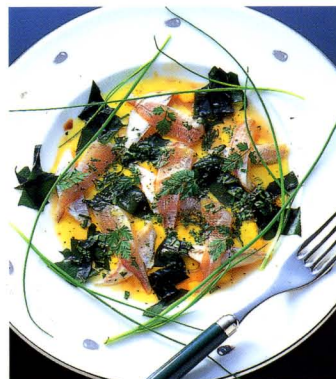
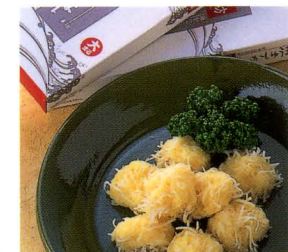
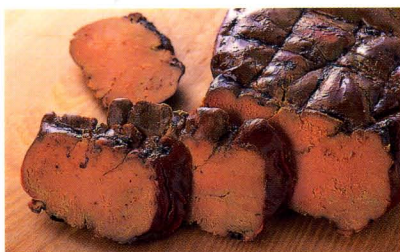


今号からスタート  
TASAKIの  
おすすめワインを  
読者プレゼント



ナンバーワンソムリエの  
試食コメントつき

世界初!!  
知られざる銘酒、  
シャトー・ミュザール  
1959~1991年の  
比較試飲



アルガス・リースリング37種  
コート・デュ・ローヌ(赤)68種、シャブリ68種  
サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセ19種  
ブラインドテイastingで選んだそれぞれのベスト!!  
意外な結果に大注目!!



## ワイン

## 料理とワイン



イラスト・近藤みわこ

今回のテーマは、ついにきました料理とワインの相性についてです。ワインを語るには欠かせない、昔から語り継がれてきている究極のフアクターであります。

もちろんこの「ワインABC」は、ごく身近な初歩的な視点からワインを探るのが身上。本格的なところは本文中を参考にしてください。あくとして、料理とワインというテーマをグッと絞りこんで、家庭での楽しみ方といったあたりをみていくことにしましょう。

料理とワインを合わせるときのルールとして、一昔前のマナーブックには必ず「魚には白、肉には赤」とあったものです。

しかし、実際にはお魚・お肉といっても、いろいろな種類があり、さまざまな料理方法があり、簡単にひとくりにできません。同じお魚でも、白身や繊細な貝などはスキリとした白がいいですし、マグロ、カツオなど赤身や、ブリ、ハマチなどの脂の

## ◆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。

のつたもの、光りものなどには赤のほうがよく合います。

お肉も、鶏肉、豚肉、日本ではあまり食べませんが、仔牛肉など白身がかった肉にはコクのある白が、赤身の肉にはしっかりと赤が合います。

さらに、同じ素材でも塩味や白ワインソース、クリーム系の料理などには白ワイン、醤油、トマト風味、赤ワインソース、ドミグラス系などには赤ワイン……と料理法や味付け、色合いで合わせるというやり方もあります。

ワインライフの読者にはお馴染みでしょうし、今や巷にあふれるワインブックすべてに書かれているといっても過言ではない料理とワインの合わせ方です。

しかし、果たして日本の家庭の食卓で、本当にこのルール通りに、料理とワインを楽しめるものでしょうか。

たいてい一般の食卓には、お刺し身があったり、ハンバーグがあったり、シウマイや冷奴、キムチがあったりするはずですが、はじめは酒のつまみ系で最後にごはんものというように、多少順を追ってというご家庭もあるでしょうが、いろんなおかずがいつべんに並ぶというのが、昔ながらの基本的な日本の食卓風景です。

こういう状況で、これは酸味のある白、こっちは渋味のある赤、あれには甘口の……なんて、やっつけられるでしょうか。

天ぷら一皿とってみても、海老にはこれだけ、さつまいもにはこっち、いんげんはこうだから、イカには……って、ああ、鬱陶しい! これじゃ、キリがありません。

やはり料理とワインの相性という概念は、フランスやイタリアのように、前菜・主菜

と一皿ずつ単品をたっぷり楽しむときにこそ役立つルールのように思えます。

## 日常楽しむワインを二種類だけ選ぶとすれば……

現実的に考えて、日常の食卓で楽しめるのは二種類か三種類です。では、いろんな料理が並ぶ日本の食卓にはどんな一本を選べばいいのでしょうか。

反論覚悟で言い切ってしまうと、フツの食卓には「軽めの赤」をおすすめしたい。なぜなら、日本の家庭料理のベースになっているのはやっぱり「醤油」。もしくは「出汁」やウスターに近い「ソース」です。これらの旨味とコクには、適度な渋味をもつまろやかでソフトな赤ワインがしっくりくるのです。

えっ? フルボディで渋味の強い方がポリフェノールが多くて身体にいいんじゃないかって? 確かにそうですが、それ、もうそろそろこだわるのをやめましょう。ワインは薬ではないのですから。それにはあまり濃い赤だと、お豆腐や白身のお刺身など繊細な味がわからなくなります。

なに? 醤油にワインは合わないとお勉強したって?

本当にそう思いますか? 勉強熱心で素直さ満点のあなたゆえ、昔の教科書に先入観をうえつけられてしまったのではありませんか?

発酵食品独特の塩分や旨味は決してワインの邪魔にならないはずだし、なんてたって、醤油そのものをジャポジヤポとワインに合わせるわけではなく、素材があつてこそ調味料です。

なによりも醤油にワインは合わないと言

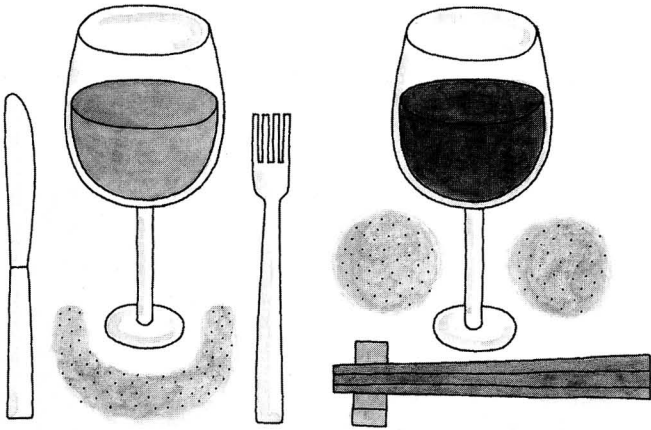
い張つたら、日本の食卓でワインを楽しむことは永久にできません。

おまけの話ですが、今まで、絶対白といわれていた磯風味タツプリの貝類をワサビ醤油でいただく、赤の方が断然おいしく感じられます。とくに赤貝などミネラル分が豊富な貝は、白だと生臭みがでて、金臭のような苦いような味が強調されてしまうことがあります。

## 「手頃な価格」と「手頃でない価格」

さて、では具体的にどんなワインがいいのでしょうか。

飲みが少なめでソフトな赤といえ、手頃な価格のブルゴーニュ、ロワール、ヴェネトあたりの北イタリアなど。その他、ポルドー、コート・デュ・ロース、カリフォ



ルニア、チリなどの手頃な価格のものもいでしょう。

「手頃な価格」というのは、普段飲みだから経済的にということのほか、「あっさりした味わい」という大切なポイントが含まれます。

「手頃でない価格」のワインは、たいてい凝縮度が高く、樽の香りが強く、スパイシーで、果実の風味がたつぷりで、重厚で、普通の食事には個性が強すぎます。

いろいろな素材や味わいが混ざっている我々の食卓を満足させてくれるのは、やはりソフトな味わいの赤ではないでしょうか。いやいや、それでもやっぱり白が好きという方には、フルーティすぎない白をおすすめしたい。リンゴやグレープフルーツ、オレンジ、パイナップル、パイナップルなど、フルーツポンチもびっくりのあまりにキラキラ華やかな風味は最初はよくても、だんだんと鼻についてきて、それこそ家庭料理には邪魔になってきます。

日本酒でも、フルーティで薫り高い吟醸や大吟醸は、最初はいいけど飲み続けられない。結局、純米や本醸造など普通の酒が飲み飽きしないといわれます。

さらに、醤油や出汁のきいた料理や、肉料理までカバーしようと思えば、あまりシヤバシヤサラリとしたものでは味気なくバランスが悪い。とはいえ、樽香が強く、ポリウムがあつて、芳醇で濃密……というものも普通の食卓には荷が重い。つまり、果実や樽香が強すぎない、適度なコクをもつミディアムボディの白がおすすすめということ。

具体的には、ポルドー、ブルゴーニュの手頃なもの。酸味があつてキリリとしたタ

イブが好み場合は、ロワール、酸味まろやか。好みの場合は南仏あたり、その他、スペインの若いのもいいし、もちろん日本の辛口仕立てもいでしょう。

というわけで、かなり乱暴なまとめ方ではありますが、お家で普通にワインをやりたいというときの参考にしてみてください。

## お家飲み用ワイン

ちょっと待った！ 一般家庭料理とワインの相性はわかつたけど、一人暮らしで料理もしない。でもワインは好きだし、楽しみたいという人はどうするの？

ビールやウイスキーみたいに、ポテトチップスやサキイカなんてものと一緒じゃだめなのか、ですって？

いいえ、もちろんOK。手を加えれば、ちょっとC級だけど、お気軽ワインのおつまみにもなります。ポテトチップスやクラッカー、プリッツ、お煎餅なんかは、簡単にディップを添えるのです。バリエーションは豊富です。

例えば、ケチャップ+タバスコでメキシカン、ケチャップ+トウバンジャンで中華風、クリームチーズ+黒コショウでフランス風、マヨネーズ+マスタードでアメリカン、マヨネーズ+ワサビでジャパニーズ、ケチャップ+粉チーズでイタリアン……なんてね。

どれもコンビニで手に入るものだし、遊び感覚で楽しんでよ。

でも、侮るなかれ、ケチャップやマヨネーズ、クリームチーズ、粉チーズなどがスナック類とワインの距離を確実に縮めてくれるのです。ワインとは生臭くなりがちなサキイカも、レモンをかけてマヨネーズ醤油+唐辛子のあたりめ風にする決して邪

魔にならないし、たつぷりコショウをふつてトースターで焼いたビーフジャーキーなんか、カリカリ香ばしくびっくりするくらいグッドなおつまみになります。

ちょっとお洒落な小皿に盛ったり、野菜を添えたりすれば、友達だつて呼べちゃいます。コレであなたもワインパーティの主催者というわけです。

「トマトベースのケチャップ味は赤ワイン、クリームやマヨネーズは白ワイン。スパイシーなワインにはコショウ多めがいいよ」なんて語ってみれば、身近な田崎真也……などと呼ばれて尊敬される!?……かも。

料理とワインという本来、崇高なテーマが、ちよつぱりオチャラケムードでまつまつてしまいましたが、ともかく料理とワインを考へる際の一番のポイント、自分の好みを楽しむということ。

いろいろ書き並べたあとなんですが、「やっぱり刺身は白でしょ」でもいいんです。「いやいや豆腐にシブシブのカベルネが好きなんだ」「甘口の白しかダメ」であれば、それでOKなのです。大切なのはあくまで主観。ましてや、家庭料理、自分な家なのです。好きにやればいいんじゃないですか。

気兼ねなく飲んで、自分なりのワインチャートを作ればいいのです。どんなに格式高く、難解で知識を掘り下げまくったワイン本でも、最後に書いてあるのはコレなのです。

料理とワインというテーマに限らず、ワインの情報が氾濫している昨今。ベシツクな知識は必要ですが、あまり他人の意見に惑わされず、自分流に肩の力を抜いて楽しむのが、いまもっともステキなワインとの付き合い方ではないでしょうか。