

田崎真也のワインライフ

WINE LIFE

no.11 日経ムック
2000

野菜のおかず
身体にやさしくワインが美味しい

ワインライフにしかできないビッグな二大企画
あのロマネ・コンティ、ロマネ・サンヴィヴァンを
懐石料理と楽しむ

門外不出の
ロバート・モンダヴィと寿司を合わせる



ブラインドテイasting
チリのシャルドネ&
カベルネ・ソーヴィニヨンに
再び挑戦!
ブルゴーニュのポマール、
ポマール一級、ヴォーヌ・ロマネ、
ヴォーヌ・ロマネ一級
弘前・米子 ワインを旅する
新しい読者プレゼントスタート

鳥取・米子

旅の料理人

田崎真也

撮影／菊地和男 文／友田晶子
取材協力／全日空 境港市観光協会

日本全国を旅し、その土地の美味しい食材を田崎流のアレンジクッキングでワインと合わせてしまおうというコーナー。料理とワインのマッチングの面白さの他に、その土地ならではの食材を紹介できるのもこのコーナーの醍醐味。
ワインに「原産地呼称」があるように、



重要文化財「回船問屋後藤家」のある加茂川周辺は、昔ながらの町並みが商人町の風情を感じさせてくれる。今回は豊富な漁量を誇る境港で水揚げされたイワシ料理に挑戦だ

日本にも土地や風土に根づいた魅力的な食材があるので、わが国の知られざる、美味しい原産地呼称を見つけに、海、山、川、島へ田崎がワイン片手に飛び回ります。今回の舞台は鳥取県米子市。ここでもまた新しい発見満載です。

目の前に赤白一本ずつのワインがある。

ラベルには『1900/2000 K A I K E O N S E N』の文字。カイケ? はて、どの国のワインかしら? んん? オ・ン・セン? もしや、温泉かあ? 「鳥取県米子市にある皆生温泉が、今年百周年を迎えるので、記念企画として僕がセレクトしたワインをつくることになったんです」と田崎。

最初の数字は百周年を意味する。よく見ると、小さな小さなお魚のイラストが散らばっている。

「この辺りは美味しい魚がたくさんとれるところ。とくに境港は全国有数のイワシのメッカなので、イワシをデザインしてみました。カワイイでしょ」というわけで今回は、このワインに合わせて、田崎オリジナルのイワシ料理を作るという旅に決定。

山陰の玄関といわれる米子空港からすぐの境港市は、鳥根県との県境にある天然の良港だ。古くから山陰の要塞であり、大陸貿易の拠点として知られている。九十二年から九十六年にかけて連続五年間漁獲量全国一の記録をもつ大漁港である。

境港魚市場の常務取締役佐々木六郎さんと、観光協会の伊達憲太郎さんの案内のもと、まずは早朝の入札セリを見学させていただいた。

カタクチイワシとサバのセリが始まっている。面白いのが、入港した船ごとに船着場の船上でセリを行なうこと。新鮮さが身上の青魚らしい。百社ほどの仲買商が買値を競い合う。魚を触ったり裂いてみたりしながら品質を確かめるプロの目がなんともキビしい。競り合う声も捕れたてのイワシ同様、ピチピチと張りがあつて威勢がいい。

「買いつ。キロ二十五!」

すごい速さの中で取引される中、なんとか聞き取ったのがコレ。一キロあたり二十五円! なんとという安さ。小さめのカタクチイワシはメザシや出汁用の煮干しなどに加工される。六月からは大振りの真イワシのシーズンだ。

「数年前は漁獲一位だったんですが、今はすっかりイワシが捕れなくなつたんです。ピーク時は七十万トンあったものが、去年で十五万トン。真イワシもあまり期待できないなあ」と苦笑いの佐々木さん。

「イワシのような回遊魚は二十年

●アクセス
羽田から米子空港までは、全日空のフライトで1時間15分。米子空港から境港までは車で10分、皆生温泉まで空港からは車で20分と近くて便利だ。



境港



近海もの小サバのセリが始まる。活きのよさが身上の青モノだけに、入港と同時に船上に男たちがかけあがり、一気に掛あいが始まる

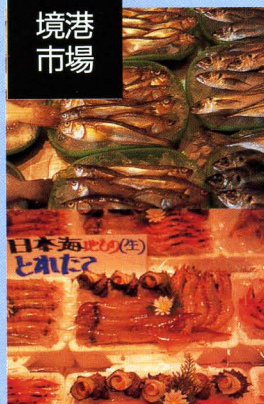


直売センター理事長の西尾さんと。後が境水道大橋。港のランドマークだ



毎朝この大型船がとれたての魚を運んでくれる。船上でのセリの見物だ

境港市場



なんといってもこの名物は、新鮮な海の幸。見て、この輝き！



今朝とれたての活きのいい魚たち。地方によって呼び名が変わるの

「境港はイワシ、サバ、アジなど青ものが知られてますが、量は減ってます。これは今日捕れたアンコウ。値は安定してるね。イカは冬場がスルメ、ヤリ、春からは甲イカ、夏は白イカやねえ」
 「これは、メバルですか？」
 「そう、こっちはポッカ」
 土地によってさまざまに名前を変え、魚をまめに釣り好き田崎の目がキラキラ。
 「隠岐周辺はいい漁場ですよ。海藻が多いし」という田崎の言葉に、「そうです。私たちの宝物です」と胸を張る西尾さんの笑顔もかがやく。ここの港から出荷されるも

の手にする私たちにとっても宝物に違いない。
 ◆
 イワシ加工工業社を三社訪ねた。最初は『カタクチイワシ・スモークド・アンチョビー』の発売元「長濱屋商店」。明治から続く煮干し加工会社の九代目松下幸人さんと奥様の弘美さんが開発した新商品は、カタクチイワシを桜のチップでソフトに燻製したもの。
 「キャンペーンを悪さして欲しいんですけど(笑)。ジャッキーみたいなものではなくソーセージ風の柔らかいものにしたかった」と松下さん。丹念に燻製されたイワシは、適度な固さで旨味も十分。醤油やバルサミコ酢を使うことなど奥様のアイデアも満載のよう。パンフレットの料理サンプルとカメラマンもつとめていらっしやる。お二人の手作り感覚が伝わってくる。
 「他の魚でも展開できるし、赤ワインを使っても面白いですね」と田崎のアドヴァイスに熱心に聞き入るお二人。田崎とジョイントの新商品が生まれる日も近いのか？
 続いては、「小倉水産食品」。こちらは三代目の小倉雅司さんにお話をうかがった。「さかいみなど地域ブランド開発グループ」の一員である小倉さんが「まいもん(旨いものの意味) ネット」で発信する商品が「さかいみなど井」。粉をつけて揚げ



●長濱屋商店Tel0859-44-3225
清潔な工場で作られるスモークド・アンチヨビー（6匹入・55g・300円）。桜チップで二時間ほど燻製にすると、柔らかさが残った仕上がりになる。松下ご夫妻と熱心な従業員の方々の賜物だ



イワシ加工品

たイワシをタレで煮込む。蒲焼き風で小骨をとってあり食べやすい。お祖母ちゃんがよくつくってくれたおっしやる懐かしの味だ。手間のかかるものがレトルトになっているのがうれしい。名物白ネギを入れることも忘れていないのがさすがです。

「じゃころっけ」はじゃこがたっぷり入ったじゃがいもコロケ。揚げるだけの段階で商品になって

いる。子供に食べさせたいお母さんに大人気のヒット商品だ。そのほか鍋などに便利な「イワシミンチ」や、意外となかった国産の魚介のみを使った「シーフードミックス」など数々のこだわり商品が目白押し。「一日一商品作り」がモットーとおっしゃるとおりイワシ関連商品のアイデアが溢れている。

三軒目はシーフーズ・サブライ



右は紅ズワイの蟹みそパック(80g・800円)。



●シーフード・サブライ小林魚類Tel0859-45-6681
「ああ、懐かしい」と田崎が叫んだ「いわしの昔煮」（150g・550円）。

●小倉水産食品Tel0859-44-5555
新鮮なじゃこがたっぷり入った「じゃころっけ」(冷凍・6コ入・300円)。トマトピューレを使ったソースを添えれば立派な一品料理にと田崎。有機野菜と天然酵母使用のパン粉を使った「スペシャルじゃころっけ」もある

乾燥していないソフト感のある「味一番」がある。お酒のつまみやあったかいご飯にピッタリだ。もうひとつは紅ズワイの「かにみそ」。境港ブランドとして紅ズワイ大キャンペン中らしく、市内の至る所にポスターやシールが貼られている。

「ベニは水溶性たんばくが多く、茹でて時間が経つと身が細くなって美味しくない。ズワイなどに比べて人気がなく一時は一パイ四十円なんていう時もありました」と岸さん。

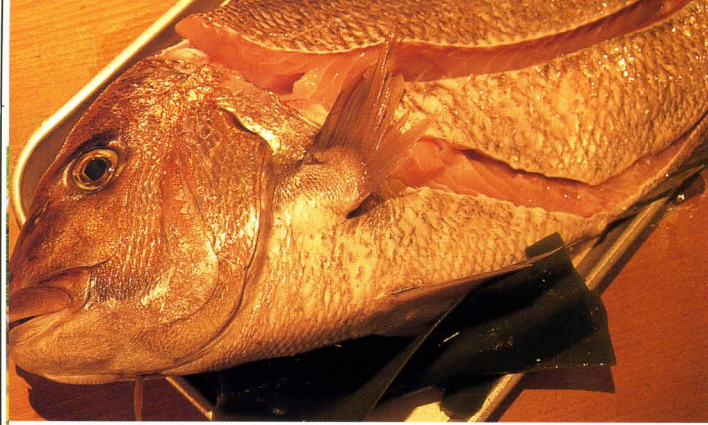
地元で茹でたてを食べるとその印象も変わるとおっしゃる。かにみそはねっとりとしてコクがあり好きな人にはたまらない風味。越前ガニが世界一と譲らない越前生まれのワタクシ友田も、意外な美味しさにうーむと黙ってしまいました。

夜は米子市内の民芸割烹「おなじみや」で地ものの魚介類を満喫した。「磯の子魚料理」と銘打ったけあって、カウンターにはご主人足立士郎さんの目になった旬の魚がずらりと並ぶ。感動もののは「宍道湖七珍」のひとつ、天然うなぎ。皮に旨味があつてしっかりとした歯応え。うん、これは違うゾ。

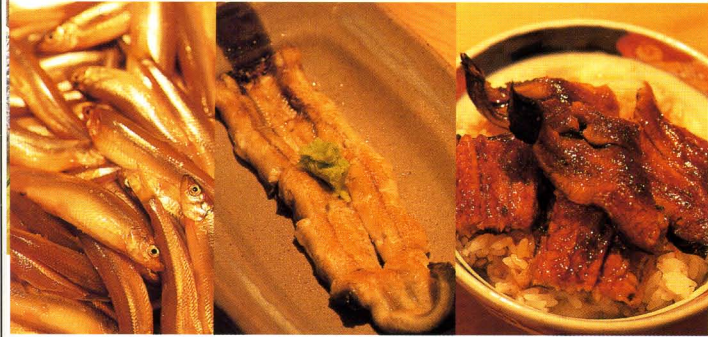
「ああ、この昔煮、デパートで買ってよく食べましたよ。懐かしいなあ」と田崎がいうくらい、全国的に知られたロングセラーだ。十時間以上も煮るのに煮崩れせず骨まで柔らかくなるのがポイント。からし味とかつお味のニタイプに、

さて、お昼は「そば処上代」のこだわりそばをいただいた。テラーからそば職人に転身された仲間春雄さんのお品書きは、ざる、おろし、かまあげ、そばがきの四品のみ。

みてください」とおっしゃるだけあり、そばの香りが心地よく口の中に広がる。一日五十皿のみ限定に、地元の根強いファンが行列する。ワインラヴァーのお嬢さま智美さんは、そばに合うワインを田崎先生にご質問。ざるには甘めの甲州。おろしには辛めの甲州をとご推薦。さらに、「おつゆにワインを入れても美味しいですよ」とサインを手にしてうれしそうに智美さんにアドヴァイス。これは読者の皆さんにも試していただこう。



桜色に輝く天然真鯛。翌日のお祝いの席へ出されるもの。めでタイ!?



穴道湖の「七珍」は、写真左のあまさぎ、中央と右の鰻、白魚、しじみ、すずき、鯉、もろげ（シラサ海老）の7つ。天然鰻の皮の美味しさに絶句



●そば処上代
大山のそば粉に大山の雪から生まれた湧き水で打つこだわりのザル(800円)。地元で栽培したネズミ大根(辛味大根)をたっぷり添えられている
Tel0859-34-1166



水鳥や魚たちの天然の揺りかご、 地中海の陸化計画があるという。

物の天然の揺りかごだ。数年前から周辺の水不足を解消するために、穴道湖の塩水を真水に変えるという計画があがったが、現在凍結中。かわって今度は中海を、なんと

陸化するという干陸案が浮上してきたという。すでに干拓されたところもあり、水鳥が行き場を失ってしまったのだとか。

海をつぶして陸にしたところで、何を、どう、利用できるというのだろう。いったん始めると流れを止めることができない行政の無意

味な一貫性と利権のやりとりが垣間見える。

「吉野川の可動堰の問題と同じだ」と唸る田崎。

「今は民意が通る世の中です。たぶん、この問題も凍結されるのでは。自民も反対してます。ま、選挙が近いせいかもしれません」が、これは地元郷土誌に詳しい伯耆坊先生のご意見（P118に登場）。

美味しいものを訪ね、日本の海山、川、湖、海、島をめぐってみると、思わぬところでその土地に付着した問題に直面することがある。

食に携わるものとして、無関心でいられるはずはない。

■
なんだか今回は、社会派のワインライフになってきたようでありませぬ。いつも飲んだくれて終わってるわけじゃあないんですよ。いや、マジで。

美しい線を描く秀峰大山と、穏やかな中海に青空がはえる翌朝は、米子名物の意外な農産物、白ネギ畑の見学から始まった。栽培の歴史は八十年と古く、年間四十億円をはじきだす西日本一の名産地という。

「白ネギというと関東のイメージ。西は青ネギ文化ですよ」と田崎の素直な質問に、「最近是全国的に白ネギ人気なんです。春ネギと秋ネギを交互に生産できるのがポイントなんです」とJA鳥取西部弓浜営農センター長、永本順一さんは胸を張る。

畑には太陽を浴びて青々とかがやく葉っぱが元気にのびている。ザクッと盛り土からひっこぬくと春ネギの白く艶やかな部分が出てくる。雪をかぶったものはより辛



●おなじみや 東倉吉町の路地にひっそりと佇む店。大阪の「吉兆」で修業経験のある足立士郎さんご夫妻が二人で切り盛りされる。Tel0859-22-9575



白ネギ

80年の歴史を誇る米子白ネギ。手にする春ネギはやわらかく甘い



紅茶

大山の麓で太陽をいっぱい浴び、大切に育てられる茶葉。加工作業も技術がいると陣構茶生産組合の河村富士夫さん。Tel 0859-5414292

味が少なくて美味しいのだとか。「あつ、この根っこも食べられるよ」とまたまた好奇心旺盛な田崎の行動に、JAの皆さんもちよつとタジタジ。

青い部分の中は「なめ」とか「ずるずる」などと言われ美味であることや、白いところを天ぷらにして塩でやるのが最高だということをきいた料理人田崎の頭には、これからのクッキングのヒントがひらめいたようだ。

続いて訪ねた名産は、ご存じ、二十世紀梨。

とはいえ、梨の時期は、秋。梨畑のある名和郡陣構を訪ね、拝見

したのはなんと茶畑だった。山陰はお抹茶をよく飲む土地柄。では、玉露を栽培？と思いきや、これが紅茶だというのでまたまたビックリ。全国的にも珍しく、鳥取県の新しい事業おこしの一環なのだろう。

有機栽培で育てられた茶葉に二十世紀梨の実をブレンドしたハーブティーが秀逸。

「オリジナル性があつて、とってもいいですね。ほんのりと梨の風味がきいて上品。ジャワティーみたいに食中に飲めていいんじゃないかな」

ビバレッジのプロ田崎だけでなく、茶の専門家でもあるカメラマン菊地さんのテイステイングも真剣だ。やぶきた茶をベースにして

いるのでタンニンが少なく、他の香り成分を付けやすいらしい。まだまだマイナーですとおっしゃる

陣構茶生産組合長の河村富士夫さんが、新しい試みには拍手です。名産二十世紀梨は、百年ほど前

に千葉県で発見された「青梨」の一種。みずみずしい果肉は、バランスのとれた味わいで銘品中の銘品といわれており、「二十世紀を代表する果実である」ということから

このグッドなネーミングになったのだとか。待てよ。昨日空港についた時、たしか売店で二十世紀梨の箱詰めを見たぞ。アレレレレ？

ハウスもの？ 違う？ そんな疑問をもった瞬間、すこいウラワザ、

いやいや、注目の最新技術があることを知らされた。

その名も「氷温熟成」。開発者は氷温研究所所長でいらした山根昭美農学博士。「氷温点」というのは、ものが凍る時の温度のこと。今までたいていの食品は零度で凍ると

思われていたが、実際には零度以下ということがわかった。

たとえばリンゴはマイナス2度、糖分の多いバナナはマイナス3度、イチゴはマイナス1・3度、蟹はマイナス2度が氷温点。

この氷温下で食品をおくと、長期保存が可能になるだけでなく、微妙な旨味変化を起こすことに着目。協会を設立し、全国の支援者とともに研究を続けていらつしやる。

創始者の弟さんでいらつしやる氷温協会理事長の山根俊弘さんはこう語る。

「昔からうちのばあさんが、とれた梨を大寒の入り外に出しておけというのです。『長持ちするわいや。うもうなるわいや』というのです」

氷温の原理を生み出したきつかけは、このお祖母ちゃんの知恵だとおっしゃるのだ。たしかに、大寒の水は腐らないからとっておけと友田家のばあちゃんもいつていたっけ。

「自然の摂理なのです」と先代の跡を継ぐ、現所長の山根昭彦さんがうなずく。

実際に試食した二十世紀梨は、とれたてのようにみずみずしくずつしりとした甘味におおわれていたし、氷温貯蔵した苺でつくられたジャムは加熱処理したものより生の酸味が生きてフレッシュなもの。

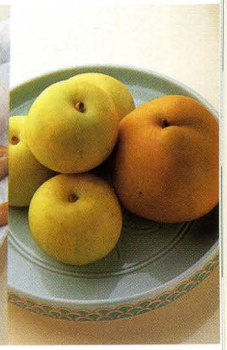
「はじめは誰も信じてくれませんでした。維持して質がよくなるとい技術は他にありません」とおつしやる山根さんに案内され見たのが、マイナス5度でも凍らない水。ゆつくりと氷温状態になると

氷温点そのものがどんどん低くなるのだとか。振動によって氷温状態に変化を起こすと一瞬にして氷になる。まったく不思議な原理だけど、野菜や魚介類が日持ちして美味しく手元に届くことほど嬉しいことはない。

「たしかにマグロやカツオなどは氷温解凍の方が美味しくなりやすよね。日本酒も寒仕込というやり方があるし、ワインだって氷温下で仕込みをする時があります」と田崎。ドイツやカナダのアイスヴァインは氷温だという話からワインと氷温の関係についての談義が始まる。

そうか……。空港で見かけた二十世紀梨の箱詰めは、この技術を取り入れた食品会社のシヨップだったのか。そういえば、日本海の幸や清酒などもたくさん並んでいた。原材料から加工、流通までを通して、今や全国の食品関連業界

が



氷温熟成

「二十世紀梨のほかに『えてかれい』/『タイム』/『氷温熟成寿司』/『米吾』/『氷温漬物』/『小谷漬物店』などの商品もある

で取り上げられるようになったこの氷温技術は、医学界にも新風を送り込んでいるという。注目のニユーテクノロジーは、ここ米子から発信されていたのだ。

さて、話を戻して、皆生温泉ワインに合わせたイワシ料理だ。

今回はなんと七品目。いうなれば「イワシフルコース」、「イワシづくし」というわけだ。ご試食いただくのは、今回お世話になった、皆

自然の摂理、「氷温熟成」は米子発だった。

生格蘭ドホテル」の伊坂順子さん、「ひさご家」松本絹衣さん、「つるや」宇田川智恵さんの三女将。

旅館組合の百周年記念事業の中で、ワイン担当がこの女将会の皆さんなのだとか。さらに、「皆生格蘭ドホテル」板長、今川照夫さんにも加わっての試食タイム。こりや、いつものこのコーナーよりも目線が厳しくなりそうだな。

①真イワシのマリネ、アンチョヴィ



①イワシのマリネ、アンチョヴィ風味

三枚におろした身を多めの粗塩で15分しめる。塩を水で洗い流したら、水分をふき取り、マリネ液（塩を少量加えた辛口白ワインを5分の1に煮詰めて冷やしたもの）に30分～40分ほど漬けておく。しっかり漬けたら、水分をとり、皮をむいて薄切りにし、盛りつける。細切りにしたアンチョヴィをのせ、たっぷりのオリーブオイルと、醤油1：バルサミコ酢1で和えたドレッシングをふりかけ、ディル、セルフィーユなどで飾ってでき上がり



「白は、二種類のぶどうをブレンドしたバランスのいい飲みやすい白です。潮風のような磯の香りとミネラルの苦味が海の幸とよく合います。さらに、青野菜やハーブのようなさわやかな風味があるので青みを使ったものにはお薦めですね。さらに赤は、渋味が軽めでやはりバランスのいい口当たり。ほんのりと杉の葉のような青くさわやかな香りが特徴なので、ししとうを添えたり木の芽和えにしたりするとどんな素材でもよく合います。気持ち冷やしててください。白赤ともに少し大きめのグラスで」

イ風味&白ワイン

お手伝いいただいた格蘭ドホテルの板前さん達の影響か、ちよつぱり板長気分て腕を振る田崎から出された一品目。まずは、イワシを塩じめしてあるのと白ワインで漬けてあるので臭みがなく

美味しいという三女将揃っての意見。

「アンチョヴィイは、キャヴィアを塩がわりに使うように、味とホリユームをアップするためにそえました。イワシ・オン・イワシです」と笑う田崎のアイデアに「味が



②イワシのネム(ベトナム風揚げ春巻き)

包丁でたたいてミンチにしたイワシの身と、軽くソテーし、粗熱をとった白ネギのみじん切りを少量の醤油、ミリン、コショウで味を調えながら混ぜ、春巻きの具をつくる。市販の春巻きの皮を4分の1サイズに切り、小さめのサイズの春巻きにし、キツネ色にカリッと揚げる。サンチュ（包み菜）と大葉をたっぷり添え、揚げたてを盛りつける。前もってつくっておいた、つけだれ（ナンブラー1：白ワイン1：水2をひと煮たちさせ、レモン汁とやや多めの砂糖でまるやかに味付けし、レモンピールを漬けて冷やしたもの）を添えてでき上がり。春巻きをサンチュ、大葉に巻いてタレをつけて食べる

しまっている。使えます。ワインのみの酸味が付きだしにもなる」と板長。イワシは名物に違いないが、宿の料理として出す時に問題なのが生臭さとおっしゃる。部屋に届けるまでに臭みがでるし、コンロであたためてもダメなのだ

とか。意外な苦労があるものなのだ。②イワシのネム(ベトナム風揚げ春巻き)&白ワイン

こちらはさつくり揚げた香ばしさに、みなさん「美味しい」の一言。

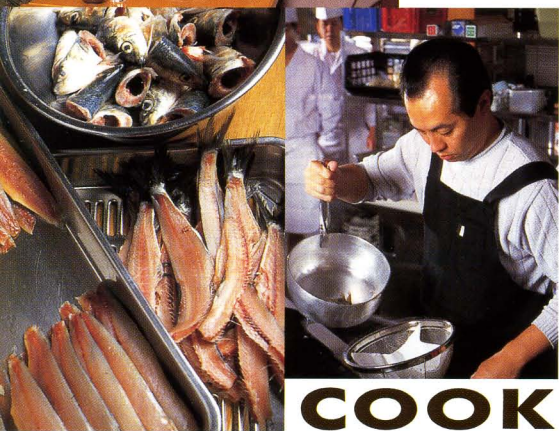
「イワシミンチの入った春巻きを大葉とつみ菜にくるんで、ナンブラーのタレに付けて召し上がってください。パリのベトナム料理店で大人気のメニューです。今回は揚げ物にしましたが、ライスペーパーで生春巻きにもできます」揚げ物だけどあっさりとしていると好評だ。さらに、女将のプロの目は「冷めても大丈夫か」という点もしっかりチェック。

最後にあらためてつまんでみると「臭みもでてないし、大葉があらって食べやすい。合格ね」で、ひと安心。皆生温泉ワインの白の身はポルドー地方の辛口白ワイン。イワシの香ばしさと葉ものさわやかさがベストマッチのようだ。③イワシのトマトスープ&白ワイン

名物の白ネギとトマトの組み合わせで、生臭みを消したというスープ。「イワシの出汁がよくていいし、トマトと組み合わせるところが斬新。和風だけど洋風アレン



右から、皆生格蘭ドホテルの伊坂さん、「ひさご家」の松本さん、「つるや」の宇田川さんの三女将。記念ワインの担当だけあり、料理とワインの相性には鋭い意見が飛び交った



COOK



④イワシのづけの小丼

イワシの切り身をつけ用のたれ（醤油1・白ワイン1、一味唐辛子少々）に20分から30分ほど漬け込む。田崎スペシャル寿司酢（辛口白ワインに砂糖と少量の塩を入れ、10分の1に煮詰めて冷ましたもの）で混ぜ合わせた寿司飯を小丼に盛り、十分に漬け込んだ切り身と白髪ネギをのせ、レモン汁を少々ふりかける

③イワシのトマトスープ

出汁（カツオ、昆布）を沸騰させ、イワシの中骨を入れ、さらに20分ほど煮て漉す。そこに白ワイン少々、塩、コショウ、少々の醤油で味を調え漉し、皮をむいた小口切りのトマトと、皮付きのままイワシの切り身を入れ、さっと煮たさせる。火が通ったら、器に盛り、白髪ネギとむらめを飾りでき上がり

COOK

「和風旅館でも最近の料理は和洋折衷が多く、ワインも使いますよ。ミンチにして味噌田楽風に仕立てたものがうちのオリジナルです」と板長。

イワシだからといって、お決まりのタタキやツミレばかりでは、お客も飽きるというもの。せっかくワインに合わせようというのだから、柔軟に楽しみたいものだ。さらに、「地元の方には『なんだ、イワシか』といわれてしまうので困る」とおっしゃる女将さんの切実な思いにも、この田崎アレンジ



STAY

今回宿泊したのが、ここ皆生グランドホテル。窓からは日本海と美しい砂浜が臨める、抜群のロケーション。
1泊2食18000円～24000円（税別）。休前日は3000円増し。
島根県半田市皆生温泉Tel0859-33-3531



上の写真は、バーラウンジ。トワイライトタイムをお見逃しなく。下の写真は夕食の一部。今川板長が腕をふるう



ACCESS

飛んでも、食べてもマイルが貯まる。
ANAマイレージクラブ



この「トラベル・クッキング」では、全日空で日本各地に飛び、ウマイモンを求めて田崎真也が訪ねています。そして読者の皆さまに、これまでマスコミにあまり紹介されていないこだわりの食材、隠れた名店などを紹介しております。

ここで、旅好きのみならず、グルメの読者の皆さまに、耳よりの情報をお届けします！ その名もずばり「グルメマイル」。これはこのプランに加盟しているレストラン、バー、居酒屋、カラオケBOXなど、さまざまなお店を利用することで、マイルが貯まるというシステムです。

参加店舗は、ANAインターネットホームページ<http://www.ana.co.jp/>あるいはFAX BOX（東京03-3851-8297、大阪06-4391-7780 BOXNo.1029）でも確認できます。お店での支払いの際にANAカードまたはAMCカードを提示の上、マイル積算を伝えるだけで、カウントされていきます。

積算マイルは、

AMCカード100円（消費税込み）= 1マイル（端数切り捨て）

ANAカード100円（消費税込み）= 2マイル（端数切り捨て）

マイルを貯めて無料航空券などの特典を手に入れましょう。



お問い合わせ先

■グルメマイルに関するお問い合わせ

Tel03-3865-1029

（24時間・年中無休 休日・夜間は受け付けのみ）

*グルメマイル以外のお問い合わせには、お応えしかねますので、あらかじめご了承ください。

■ANAマイレージクラブに関するお問い合わせ

Tel0120-029-767

（9：30～17：00 土・日・祝・年末年始休）

■ANAカードに関するお問い合わせ

Tel0120-029-747

（9：30～17：00 土・日・祝・年末年始休）



⑥イワシの照り焼き

照り焼きのたれ（赤ワイン2：醤油1：ミリン1、砂糖少々）に10分ほど漬け込んだイワシの切り身を、オリーブオイルで焼き上げる。途中、余分な油を捨て、つけだれをいれ、タレをかけながら（照りを出しながら）、ソテー。火が通ったらイワシを取り出し、たれを煮詰め、最後にかける。付け合わせは、中骨をカラリ揚げたものと、揚げ白髪ネギを添えてでき上がり。（残ったイワシの頭は、赤ワイン、黒砂糖、醤油、オールスパイスで落し蓋をしながら、佃煮状になるまで煮込み、お好みで添える）

⑤イワシのマトロート

イワシの内臓をとらずに三等分に筒切りにする。イワシのサイズに合わせて同じく小口切りにした白ネギと、ベーコンを鍋に入れ、たっぷりの赤ワイン（全体がひたひたになる程度）と、醤油少々、黒砂糖、コンショウで味付けし、落し蓋をしながら煮込む。途中、たれを全体にかけながら火が通ったら終わり。別鍋で、ジャンボ椎茸を切ったものをオリーブオイルでソテー。さらになっぶりのバターを入れ、おろしニンニク、塩、コンショウで味付けし、コクと照りがでたら、皿に盛りつける

⑦イワシの温製サラダ

歯応えが残る程度に軽く塩ゆでしたカリフラワー、じゃがいも、いんげんとジャンボ椎茸などの野菜を赤味噌ドレッシング（赤味噌、バルサミコ酢、ニンニク少々、レモン汁少々を、全量の3倍量のオリーブオイルで和えたもの）で、からめながらフライパンで炒め、ザックリと皿に盛る。イワシの切り身に塩、コンショウ、オリーブオイルでざっくりと焼きあげ、野菜の上に盛りつける。イワシを焼いたフライパンにバルサミコ酢少々を入れ軽く煮詰め、エッセンスとして全体にふりかけてでき上がり

「おいしい」と板長の意見どおり軽やかな味わいの丼だ。
「ワインというのはとても上品なお酢になります。ただ十分の一に煮詰めますから、高いワインじゃなくて手頃なものにしてください（愛）」と田崎。

「これだったら飯蒸しの代わりに

「皆生温泉ワイン」に合わせて 田崎が作ったイワシ料理七品

が役に立つかも。

④イワシのづけの小井&白ワイン

マグロなどの赤身じゃなくてもツケにすると美味しいという田崎のアイデア料理。鮮度がいいからこぞできる地元ならではの一品だ。

さらにポイントが白ワインでつくった寿司酢。ドイツワインがお好きで量もイケルとおっしゃる宇田川さんは「ワインヴェイネガーではなくて、ワインそのものなんです

ね」と鋭い質問。「とても上品な

味わい」と板長の意見どおり軽

かな味わいの丼だ。

「ワインというのはとても上品な

お酢になります。ただ十分の一に

煮詰めますから、高いワインじゃ

なくて手頃なものにしてください

（愛）」と田崎。

「これだったら飯蒸しの代わりに

入れてイワシフルコースがで

かね」と松本さん。

「ホント。別のところで食べたフ

ルコースは、なんだか重くて全部

食べられなかったけど、これだっ

たらいいかも」と伊坂さんも。さ

すが、勉強熱心な女将さんたちだ。

⑤イワシのマトロート（ポルドー

風赤ワイン煮込み）&赤ワイン

白と同じくポルドー産の赤ワイ

ンが詰められた皆生温泉ワインの

赤に合わせたのがコレ。

「ポルドーの郷土料理にマトロー

トといって、八目鰻を赤ワインで

煮込む料理があります。それをヒ

入れてイワシフルコースがでかね」と松本さん。
「ホント。別のところで食べたフルコースは、なんだか重くて全部食べられなかったけど、これだったらいいかも」と伊坂さんも。さすが、勉強熱心な女将さんたちだ。

⑤イワシのマトロート（ポルドー風赤ワイン煮込み）&赤ワイン
白と同じくポルドー産の赤ワインが詰められた皆生温泉ワインの赤に合わせたのがコレ。
「ポルドーの郷土料理にマトロートといって、八目鰻を赤ワインで煮込む料理があります。それをヒントにつくったもの。内臓も一緒に煮込みます。ポルドーではフォン・ド・ヴォーを使ったり、チヨコレートをに入れてコクを出したりしますが、今回は黒砂糖を使いました。赤ワインの風味を引き立ててくれます」と田崎。

「なるほど。一見濃そうだけど、意外とあっさりしてますね。頭や骨ごと煮ると食べにくいですが、本来はこういう方が美味しいと思っうんですよね。それになんといつても赤ワインと合う」とお酒はあまり強くないとおっしゃる松本さんにほめられた。

⑥イワシの照り焼き&赤ワイン
「照り焼きは身をカリッと焼きあげるのがコツ。骨も食べられるように揚げてみました。こういうところが美味しいんですよ。名物の白ネギも軽く揚げてそえました」とお薦めする田崎。

「頭や骨はちよつと固いけど、好きな人にはいいでしょうね」と三女将の言葉。
「赤ワインと合わせるにはどんな魚料理がいいかということに興味があります。この赤はちよつと冷やして飲んでも美味しい」とおっしゃるのがさすがはワイン好きの宇田川さん。

「僕はいつも、素材は別として、料理の色が白や青っぽかったら白赤や茶色っぽかったら赤を合わせてくださいとお薦めしています。イワシだって、料理の仕方です。白でも赤でも合わせられるのです」とここはソムリエ田崎のアドヴァイスが光る。

⑦イワシの温製サラダ&赤ワイン
赤味噌を使った特製ドレッシン

去年モナコやニースをまわって

「僕がいつも、素材は別として、料理の色が白や青っぽかったら白赤や茶色っぽかったら赤を合わせてくださいとお薦めしています。イワシだって、料理の仕方です。白でも赤でも合わせられるのです」とここはソムリエ田崎のアドヴァイスが光る。

赤味噌を使った特製ドレッシン



皆生温泉はトライアスロンの発祥の地



米子市と縁のある作家井上靖記念館。アジア文化に傾倒した氏の影響もあってか、ベルシヤ織物やモンゴルのゲル(住居)などが展示されたアジア博物館や、地場伝統工芸の「浜がすり」の展示館なども併設されている。Tel0859-25-1251



米子出身の革細工アーティスト本池秀夫先生の作品はすばらしい。牛皮を巧みにあやつって実にきめ細かくリアルな表情をあらわした老人と子供の人形や、どこかユーモアがあって躍動感溢れる動物たちの作品は、一見に値するものだ。作品の問い合わせ先Tel0859-25-0550



EAT

さばシャブで知られる「てらもと」一人3500円で、脂ののった旨みたっぷりのとれサバを楽しむ。要予約 Tel0859-44-4578

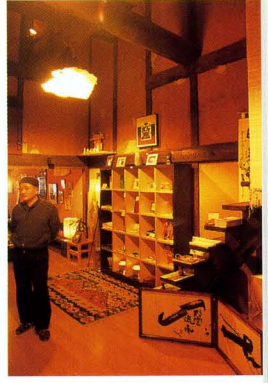


200年の歴史を誇る「ながた茶店」。直射日光をさけ、摘み取ったら酸化をしないうちに徹夜で製品に仕上げられる玉露は、アミノ酸をたっぷり含んだ旨味のあるお抹茶となる。Tel0859-34-2023



美しい皆生浜の白砂と日野川の砂鉄でつくられる法勝寺焼きは、自然のやさしさを生かした素朴さと繊細さが特徴。280名の生徒をお持ちという、安藤軸三先生の指導のもと絵付けに、トモダが挑戦。体験絵付けの問い合わせは、Tel0859-33-2826

米子生まれの作家の作品を手にとってみたい時は、下町風情が残る加茂川の「是楽齋」を訪ねてみるのがいい。紙織物やタペストリー、焼き物、ガラス細工などが、美しく展示販売されている。Tel0859-37-3131



10月から3月まで、1人3500円で、脂ののった旨みたっぷりのとれサバを楽しむ。要予約 Tel0859-44-4578

「ワインは料理を引き立ててくれる。絶妙なバランスとかハーモニーを醸し出してくれますよね。ワインはバラエティー豊富で、女性にも人気がある。こんなに幅広く何でも楽しめる私たち日本人は幸せですよ」とおっしゃるワイン好きの宇田川さんの言葉は、まさにこのコーナーの本質を突いているように、ドキッとさせられました。

地元のワインもあるけれど、改めて今回の記念事業では、世界一ソムリエの選ぶ世界のワインを取り入れたかったとおっしゃる女将の前向きな姿勢とチャレンジ精神に突き動かされるように生み出された。最近の欧米ではサラダ感覚のメインディッシュが大流行している。イワシを使ったサラダなどは、まさにトレンド路線の一品かもしれない。「イワシがカリッとしてるうえに、野菜、とくにじゃがいものコリコリ感が残っていていいですね。野菜もたっぷり食べられるし」とちよつぱりほろ酔い気分ながら、しっかりとチェックの女将さん達。全七品目を試食したが、全体に軽い仕上がり印象とおっしゃる。「ワインは料理を引き立ててくれる。絶妙なバランスとかハーモニーを醸し出してくれますよね。ワインはバラエティー豊富で、女性にも人気がある。こんなに幅広く何でも楽しめる私たち日本人は幸せですよ」とおっしゃるワイン好きの宇田川さんの言葉は、まさにこのコーナーの本質を突いているように、ドキッとさせられました。

今回の記念事業では、世界一ソムリエの選ぶ世界のワインを取り入れたかったとおっしゃる女将の前向きな姿勢とチャレンジ精神に突き動かされるように生み出された。最近の欧米ではサラダ感覚のメインディッシュが大流行している。イワシを使ったサラダなどは、まさにトレンド路線の一品かもしれない。「イワシがカリッとしてるうえに、野菜、とくにじゃがいものコリコリ感が残っていていいですね。野菜もたっぷり食べられるし」とちよつぱりほろ酔い気分ながら、しっかりとチェックの女将さん達。全七品目を試食したが、全体に軽い仕上がり印象とおっしゃる。「ワインは料理を引き立ててくれる。絶妙なバランスとかハーモニーを醸し出してくれますよね。ワインはバラエティー豊富で、女性にも人気がある。こんなに幅広く何でも楽しめる私たち日本人は幸せですよ」とおっしゃるワイン好きの宇田川さんの言葉は、まさにこのコーナーの本質を突いているように、ドキッとさせられました。

高食材だけがワインの友じゃないってことが、よくわかりました。今回訪ねた米子市の両隣、松江と鳥取は城下町でどちらも武家社会。敵を恐れ他人を受け入れないところがあるけれど、米子は商人社会。排他的なところがまったくないのが良さとおっしゃる前出の伯耆坊先生。

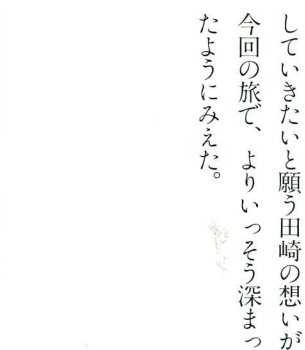
人情味豊かで自由な発想をもっているだけに、世界のワインを取り入れてみたり、思わぬところから新しい技術を開発したりと、商人気質の柔軟性とこだわり固執しているようにみえる。コレまさに、田崎流のワインとの接し方じやありませんか。

高食材だけがワインの友じゃないってことが、よくわかりました。今回訪ねた米子市の両隣、松江と鳥取は城下町でどちらも武家社会。敵を恐れ他人を受け入れないところがあるけれど、米子は商人社会。排他的なところがまったくないのが良さとおっしゃる前出の伯耆坊先生。

人情味豊かで自由な発想をもっているだけに、世界のワインを取り入れてみたり、思わぬところから新しい技術を開発したりと、商人気質の柔軟性とこだわり固執しているようにみえる。コレまさに、田崎流のワインとの接し方じやありませんか。



左から、皆生グランドホテル社長伊坂氏、伯耆坊のペンネームをおもちで米子史に詳しい後藤氏、地域活性コンサルタントの高橋氏らで囲んだ宴会。伝統芸能「安来節」を見せていただいた



の情緒をたっぷり味わわせていただいた。ワインセレクトがきっかけで知った米子市皆生温泉。市内を流れる日野川は昔から暴れ河で何人も犠牲者を出してきた。もともと「海の池」と書いて「かいいけ」と呼ばれていた地名を、これ以上死者を出したくないという住民の願いをこめて「皆生」と改名した。皆で生きると書いて「皆生」。誕生から一世紀。素敵な名前のワインが生まりましたね。単なるワインや食の提供者でなく、二十一世紀を見据えた仕事をしていきたいと願う田崎の想いが、今回の旅で、よりいっそう深まったようにみえた。