

12
DECEMBER

2020
VOL.23

Whisky Galore

[ウイスキーガロア]

緊急提言
ジャパニーズウイスキーの
定義を考える

第11回
ウイスキー検定を
振り返って

THE
"SPEY CAST"

12

YEARS OLD

DE-LUXE BLENDED
SCOTCH WHISKY

PRODUCED BY
JAMES GORDON
& Co.
ELGIN - SCOTLAND

70cl

[特集]

Tales About Speyside Malt

スコッチの聖地
スペイサイドの物語を紐解く
33蒸留所を一挙掲載

友田晶子



赤身の魚には、赤ワイン！ 大阪生まれの 「柏原醸造ワイン 赤」がいけまっせ！

昔のワインの教科書には「肉には赤、魚には白であるぞ、絶対だぞ」と書いてあって、生真面目な日本人は、とにかく姿勢を正し、肉には赤、魚には白と、かたくなに信じテーブルに向かっていた。そんな大げさなと思うかもしれないが、ワインが私たちの日常生活において身近な存在になったのは、たかだかここ20、30年ほどなのだ。30年前は「肉には赤、魚には白」って、みんな思っていたんだかんね。

しかし日本人の成長は早い。なんてたって、平成の30年間で、ワインの消費量は3倍になったのだから。その中で、我々は日本らしいアレンジ力で、ワインの楽しみ方の幅を広げてきた。特に、魚料理にパリエーションが多い日本のこと。魚の種類や料理法に合わせ、赤でも白でもロゼでも泡でも、甘口でも辛口でも、さまざまに楽しめる柔軟性を身に付けた。とくに、赤身の魚の味わいは白ワインでは負けてしまうが、赤ワインのコクとこのほか合うということを経験的に知った。これ、肉には赤、魚には白ではなく、「ワインの色と料理素材の色を合わせろ」という新しくもわかりやすい組み合わせルールに、めっちゃ

しっくりくる。

大阪府柏原市にあるカタシモワイナリーは100年以上の歴史を誇る老舗。人気アイテム「柏原醸造ワイン 赤」はマスカットベリーAにメルローやカベルネがブレンドされているが、なめらかな柔らかく、それでいて奥深い味わいが魅力。ねっとりと言味がのった戻りガツオの漬けに合わせれば、いや、ほんと、もう、最高。まさに、料理の色とワインの色を合わせておいしい典型だ。

日本産酒をメインに居心地いい時間を提供してくれる「蔵葡」は、酒販店の経営で、メーカーの信頼も厚いお店。河内生まれのこの赤ワインはカツオの組み合わせのほか、出汁のきいた牛肉しぐれ煮やサバの燻製など6品が盛りれた「おもてなしの盛り合わせ」とも楽しめる。ちなみに、この「柏原醸造ワイン 赤」、フランスにおいて開催の、世界の女性ワイン専門家が審査する『第14回フェミニナリーズ世界ワインコンクール2020』で金賞を受賞し、そのうえ、全出品日本ワインの中のTop of the Best(20点満点審査中で最高得点の1アイテムに贈られる名誉ある賞)に輝いた。日本の、それも河内のワインが世界の女性ワイン専門家を

Photo by Ayumi Fujita



魅了したのだ。「肉には赤ワイン」ではなく、「日本の赤ワイン、魚にも、十分、いけまっせ」と世界中に教えたいなあ。

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・カクテルと幅広く精通。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とWINEを愛する女性の会(通称「SAKE女の会」)代表理事。著書に『ツウになる！日本酒の教本』『ツウになる！ワインの教本』など。

IMADEYA蔵葡-kurabuu-
東京都中央区築地1-5-11 AS ONE GINZA EAST 1F
☎03-6264-1759
営業時間 月～金 18:00～23:00
土 17:00～23:00
(フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)
定休日 日曜日、祝日、年末年始
※メニューは季節ごとに変わります。