

ワインと食のライフスタイルマガジン

[ワイン ホワット!?!]

# WINE-WHAT!?!

7

2015 July No.5

定価 980円  
(税込み)

Cover

音月 桂

変貌するニューサウスウェールズ

オーガニック・

## ホーストラリア

新連載スタート

### Re:start

日本最優秀ソムリエ・  
石田博の新たなる挑戦

初夏に飲みたい

2500円以下

ワイン

# 48

本

笑う門には  
福来たる

## 落語 × ワイン

結婚式の幸せを彩る  
名サポート

### マリアージュ・ワイン

ワインと食で

# 福

# を招く



ワインの文化

# 福を招く

人が幸せになる理由はさまざま。  
飲むこと、食べることは、  
まさにその大きな要因のひとつです。  
「ワインのあるおいしい暮らし」を  
探し続けるwine-what!?が  
ワインと食とが招く  
こんな「福」を見つけました。



笑う門には  
福来たる

# 落語 / ワイン

取材・文 / 岩瀬大二、木原美芽  
写真 / 太田隆生

噺家自身、  
ワインそのものかもしれません。

# 林家三平



「人生の節目、分岐点に、なぜかワインがありますね」という  
林家三平師匠。  
軽妙で洒脱。その芸風の裏にあるワインとの幸せな関係。  
今、「師匠に飲んでいただきたい5本」とともに語っていただきます。

「若い頃、イタリア、青の洞窟。あそこで飲んだワインは素晴らしい思い出ですねえ。」  
した上で、写楽の話までするんですよ……。  
世界を知ろう

大学生時代、あてもなく、バックパッカーとして世界を旅した日々をしみじみと振り返る。積極的な見聞もあつただろうし、名門に生まれたのが故の苦悩からの逃避もあつたのかもしれない。鮮烈な青の世界で出会つたのは、清冽で、でも、あまりにも開放的な白ワイン。  
「青の洞窟を出てトマト畑に案内されて。シンプルなペペロンチーノに今、目の前でもいだけばかりのトマトを握りつぶして、はいどうぞ。そのパスタに、無造作にカラフェに入れてられた白ワインが、めっちゃくちゃあうんですよ！なんのブドウかはわからなかつたんですが、こういう幸せな世界があるんだなあと。」  
そして若き日の旅の終わり。そこにもワインが。  
「バルセロナのバルにひとりで行つたんです。案内されたのは大テール。ドイツ人とフランス人とアメリカ人と同席。そこでスペインのワインを酌み交わしながらお互いの国の文化を語り合つたんですが、そのとき痛感したのは、自分は日本のことをなにも知らない！つてこと。フランス人夫妻は自分の国の文化を話



「そうだ、自分には落語があるじゃないか。そのときです。噺家になるという決意をしたのは。」  
以来、ワインそのものにも傾倒した。ワインがある幸せは、三平師匠を豊かにしてくれた。用意した5本のワインレビューも軽快だ。  
「やんちゃな夫婦の絆を感じますね(笑)。稚鮎の天ぶらをちよいと蓼酢で。」

「初鯉！生姜をたっぷりかけてこの背伸びした若いテイストとあわせてみたいですね。」  
「うまい前座さん。2つ目になつて2年目。これから言葉の重みを知つたら大化けしますよお！」

夏の和の風景や寄席の情景と世界のワインと結びつけ、幸せなテール、座敷をイメージさせてくれる。さすがの話術。  
「いいいますか、噺家自身、ワイン

そのものかもしれませんね。寄席でいえば、三平と名前が入つた「めくり」はラベル、着物がグラスで、着物の紋はコルク。いろいろな舌や目を持つた方の前で、今日の三平を味わつていただく。トリなど出番が深いときには重厚なワインになるときもあれば、さらっと軽快な白ワインのようなマクラ話で楽しんでいただくときもある」。

季節によって、出番によって、寄席客の雰囲気によって、ネタや味わいは変わるけれど、その落語家＝ワインの本質は変わらない。

名人芸も、若手の勢いも、人情も笑顔も。そう、落語を楽しむようにワインを、ワインを楽しむように落語を。

### 三平師匠プロフィール

1970年東京都台東区根岸出身。2009年、落語協会真打昇進。昭和の爆笑王である故・林家三平（初代）の後継として、名門の看板を背負う。  
<http://www.sanpei-hayashiya.com>



ボデガス・マツ  
マツ・エル・ピカロ  
2013

ワインの深みを人生の深みに例えた、印象的なエチケットのシリーズ。まずは「青年」から。「胸を張って背伸びをしている感じがいいですね。まだ、甘い開いていない。でも若さがちゃんと立っている。初鯉! 生姜をたっぷりかけて、この背伸びした若いテイストとあわせて。いや、赤ワインでも魚もいい。メゴチの天ぷらに塩、なんてのも楽しめそうですよ」。ティンタ・デ・トロ 100%。若々しいジュシーさながら樹齢の高い木の集中力も。微笑とも厳しい表情とも、自信とも不安ともつかない若者の表情が、ワインのテイストとあいまって、単館ロードショー映画的な青春物語に似合う。

- 生産地/地域: スペイン/トロ
- 希望小売価格: 1,800 円
- 輸入元: ワイナリー和泉屋



ボデガス・マツ  
マツ・エル・レシオ  
2012

「青年」から「大人」へ。「エネルギーさといふし銀が同居。パンチも十分あるけれど、ちゃんとキャリアを感じます。僕の好きな野球で例えるなら金城選手。あ、囃家で例えないといけませんね(笑)」。同じくティンタ・デ・トロ 100%。青春の輝きを遠くに感じながらも、辛抱と忍耐を経験した力強さに目を閉じる。「これは高知牛。脂が強いものではなく、肉自体の歯ごたえやうま味にあわせたいですね。味付けはシンプル。岩塩で。付け合わせもクレソンあたりが粋でしょう」。甘いばかりの人生ではないけれど、いつでも元気に明るく情熱的に。師匠の歩みとどこか似ている大人のテイスト。

- 生産地/地域: スペイン/トロ
- 希望小売価格: 2,900 円
- 輸入元: ワイナリー和泉屋



ボデガス・カロ  
アマンカヤ  
2012

世界のラフィット・ロートシルトとアルゼンチンの雄ニコラス・カテナ。名門一家が送り出す野心作。林家、海老名家という名門育ちながら挑戦を続ける師匠に。「気品がありつつ、なんにでもあわせていけそうなオールマイティさ。育ちのよさですかね。新真打の披露興行が決まった伸び盛りの実力派という風情も。協会の理事も満場一致で真打に推していますね、これは(笑)」。濃密だけれども明るいマルベックがスケール感を、ボルドースタイルで 11 ヶ月樽熟成した効果は緻密さと風格を。「今飲みワイン」として将来のきらめきを感じるのも粋。

- 生産地/地域: アルゼンチン/メンドーサ
- 希望小売価格: 2,580 円
- 販売・問い合わせ先: ファインズ



ペインテッド・ウルフ・ワインズ  
ペラト ブラン  
2013

破天荒、数奇な人生。夫の夢に妻も一緒に歩む。南アフリカの夫唱婦随ワイナリーは、まるで先代とお母様? 「やんちゃな夫婦の絆。そういうエピソードを聞きながら飲むのもワインの楽しみですね(微笑)」。シュナン・ブランにヴィオニエとルーサンヌ。カントリーサイドの存分に伸びやかなミネラルながら、南仏のリゾートホテルのスタイリッシュなプールサイドを感じさせる華やかなブーケとフレッシュなライム&パニラ。「和なら、先付けの後、生の鳥貝や青柳を塩で。稚鮎の天ぷらと蓼酢で。日本の清流とアフリカの大地の出会い、なんて感じもしますねえ」。

- 生産地/地域: 南アフリカ
- 希望小売価格: 1,800 円
- 輸入元: 本坊商店



アルプスワイン  
富士山 赤池幻酵母 ブラン  
2014

「外国語がしゃべれる大吟醸。ハッピーな思い出を引き出してくれそうなワインでしょうか」。ここ 30 年でわずか 5 回出現。幻の富士6湖「赤池」で発見された酵母を使用し、山梨県産ぶどうと組み合わせ。日本酒のともバゲットのともいえる酵母のうまみとゆるやかな瑞々しさが特徴。「あわせるなら、この刺身にわさびをちょいと。ほや、からすみ、このわたなんて酒の肴も悪くない。ぬか床だったらシンプルにきゅうりや大根。メには焼きおにぎりに濃口しょうゆを塗って。イキに飲めますね? いや帰りですよ、なんて駄洒落もいいたくなる楽しいワインです(笑)」。

- 生産地/地域: 日本/山梨
- 希望小売価格: 2,150 円
- 販売・問い合わせ先: マツムラ酒販

実は、落語とワインが近い場所があるのです。  
それが新宿三丁目。  
この地で昭和21年に開場した「新宿 末廣亭」は  
日本に現存する唯一の木造家屋寄席。  
番組は昼12時からと、夜5時から二部制だが入れ替えなし。  
落語、漫才、講談、奇術、紙切りなどが  
終日いたってわずか3,000円で楽しめます。  
テレビで観たことはあっても、生で聞いたことがある人は、残念ながら多くはないのでは？  
だからこんなツアーをWine-What !?は提案します。  
オイスターバーで待ち合わせ、末廣亭で落語をライブで体験。  
余韻醒めやらぬ間に、もう一度あの楽しさを  
再び三丁目の居酒屋で語り合おうってね。

笑う門には  
福来たる

落語 / ワイン

やっぱりライブが最高！  
ワインを一杯ひっかけて

寄席へ行こう。

「新宿 末廣亭」ツアー

## 寄席は粋な大人の社交場

「身構えて入ってこなくたっていいのよ。夕方軽くワインをひっかけ、寄席で楽しんで、そしてまた飲みに行く。いいじゃない。そうやって遊んでもらいたいわね。末廣亭はそういう楽しみ方ができる場所なのよ。」

ワインと落語、ワインと寄席、なんていうテーマを『新宿 末廣亭』取締役・林美也子さんにぶつけてみたら、こんな小気味よい言葉が返ってきた。

寄席は、いつ入ってもいいし、いつ出て行ってもいい。1日いてもいいし、お目当ての噺家の時間を狙うのもいい。仕事帰りにアペリティフを楽しんで、寄席で真打の名人芸を楽しむなら、それはヨーロッパならオペラ、アメリカならミュージカルの楽しみ方と一緒に。江戸の粋とか野暮だとか人情とか。噺家が語り、演じる、一生懸命に江戸を生きてきた人々の喜怒哀楽は、もしかしたら歌劇にも通じる世界。日本酒のイメ



1

「寄席はある種の大人の社交場。戦後間もないモノのない時代でも、末廣亭にはお洒落して、粋に決めてくる人たちが多かったのよ。」

末廣亭の周りを見渡せば、古くから変わらない狭い路地だけけれど、開放的な造りでふらりと入れて、ふらりと出られるワインの店も多い。それこそ欧州的なストリート。寄席は大人の粋な社交場。なるほど、林さんの言葉は腑に落ちる。



2

ージもある落語だけでも、そう考えたらワインがそこにあるのも自然だ。

そして、末廣亭があるのは新宿三丁目。歌舞伎町の喧騒から少し離れて、大人の酒、洒落心、言ってみれば新宿の粋と洒落な文化が息づく場所だ。

## 名人芸に、魅せられて酔わされて

寄席の中では泥酔はご法度。せっかくの名人芸を酩酊状態で観るなんてもつたいない。どうせ酔うなら、芸で酔う。酔い心地のよいワインと出合うように、お気に入りの噺家を見つける。

「酔わせるといえば、話の中で、とても上手なお酒の飲み方をする真打の方がいるんですよ。美しい艶っぽい。実はその人は下戸なんだけど(笑)。だからこそ、酒飲みをよく観察しているんですよ。」

蕎麦をうまそうにたぐっている仕草を見てお腹を鳴らして、たまらないとばかりに出て行ったお客。それを見て高座からにやりと笑う名人。そんなエピソードも寄席の楽しさ。粋に酒を飲む名人に酔わされたら、最後まで聞かずに飲み出かける。それだって寄席の自由だし、ある種のリスベクト。



3

ワインメーカーの匠や想いに酔わされるように、噺家に酔わされる。『芝浜』が夫婦の愛を描く人情話で、『道具

屋』でいろいろな噺家さんの与太郎を聞き比べてみるか。そういう知識は後からでもいい。ワインもラベルの読み方がわからなくていいし、ブルゴーニュの最新のスターは誰かなんて話は深く楽しむようになってからでもいい。まずは、お気に入り

は、お気に入りの笑い、ワインと出合い、酔わせてくれる噺家造り手と出合う。そこからハマる。幸せな偶然から広がる奥深い世界。寄席とワインには、それがある。



5



1 番組表。寄席は10日間ごとに出演者が変わり、年中無休で興行する。一日は昼の部と夜の部があり、夜の部の主任(トリ)に、三遊亭春馬師匠の名前が見える。2 棧敷席。高座を正面に見て両側と、二階席にある。靴を脱いで、のんびりアグラをかいたりして観られるのも、楽しい。3 新宿末廣亭開場十周年記念の額。当時活躍した噺家たちの名前がずらり。4 毎週土曜の21時30分から23時まで開催される深夜寄席の案内。木戸銭は500円。5 椅子席から高座をのぞむ。現在一階椅子席は117。座る場所により、寄席の風景も少しずつ異なるのが面白い。



井上真規子さん  
フリーライター・編集者。  
歌舞伎、文楽、茶道と「和」  
好き女子で、最近は落語  
にも興味津々。

寄席初体験女子におすすめ  
新宿三丁目・

# 落語×ワイン

コースはこちら!



『オストレア 新宿三丁目店』で  
待ち合わせ。



これから行く、  
『新宿末廣亭』  
なのです。



2階テラス席から  
見えるのは……?



生ガキ、  
生ホタテがずらり!



大黒神島  
産カキと岩手の  
“泳ぐホタテ”。

山口裕子さん

今年5月に赤坂に肩肘張  
らずにワイン&食事が楽  
しめる、バー「ペンヴェ  
ス」を開業したばかり。



オストレア 新宿三丁目店

東京都新宿区新宿3-3-5

☎03-5361-8181

◆17:00～L.O. 23:30、

土 12:00～L.O. 23:00、

日・祝 12:00～L.O. 22:00

◆無休 (年末年始を除く)



ロゼスパークリング  
と一緒に、ぱくり!



今夜の主任(トリ)  
は、三遊亭春馬  
師匠



木戸をくぐって、  
いざ、初体験!!



新宿 末廣亭

東京都新宿区新宿3-6-12

☎03-3351-2974 (代表)

昼の部 12時～16時30分、

夜の部 17時～21時

入場料金 一般3,000円、

シニア2,700円、学生2,500

円 (以上通常公演の場合)

※場内へのアルコール飲料の  
持ち込み、飲酒は禁止。





## 三遊亭春馬さん

さんゆうてい・はるば

埼玉県草加生まれ。三遊亭小遊三師匠に入門し、平成4年に五代目春馬を襲名。平成13年に真打ち昇進。

夕方17時に『オストレア 新宿三丁目』でうまいカキと泡をさつくりやつたあと、夜の部が始まって一時間ほど経った『新宿 末廣亭』へ繰り出し、落語、コント、太神楽などをライブで楽しんだ井上真規子さんと山口裕子さん。何と、夜の部の主任（トリ）を務めた三遊亭春馬師匠との軽い一杯のチャンスまでいただいたちゃいました。寄席初体験の彼女たち、囃家さんと直にお会いするのも、もちろん初めて。こんなご縁を繋いで下さったのは、なんとびつくり、イギリス出身のクリス・グールドさん。落語、相撲に精通し、日本語はもちろんペラペラ。いやはや国際化が激しすぎてちーとも、ついていけません。いえいえ気を取り直していきましょう、今回も司会進行は、ワイン ホワット!? ファミリー・真面



# 寄席が終わって、ワインを飲んで。 三遊亭春馬師匠に聞く 落語とワインのシンクロシティ。

取材・文/木原美芽 写真/太田隆生 ヘアメイク/松田美穂 スタイルング/福田麻琴

目なお笑い担当、岩瀬大二さん。末廣亭からほど近く、今年5月に開業したばかりの『三三五五』へと集合です。こちらは国産食材と日本酒に拘った店。ずらり揃ったワインも、もちろん日本産です。

「生落語、本当に面白かったです！春馬師匠の『死神』には、すーっと引き込まれました」。

歌舞伎に文楽、お茶に着物と、「和」が趣味だという井上さん、ほほを紅潮して言います。「入りづらかったけど、意外にのんびりしてる場所ですね、寄席って」と山口さん。だって、笑うための場所ですからね。

「私は三遊亭小遊三の弟子でして、ウチの師匠の二門は落語はうまくない、爆笑系なんです(笑)」。

のっけから春馬師匠、場を和ませて下さいます。

「落語には実は分類がある。名人・上手・通好みな『うまい』落語。とにかく笑わせてくれる『面白い』。一番難しいのが、『うまくて、面白い』。最後が『へたくそ』(笑)」。

師匠！ それ身も蓋もなくないですかと岩瀬さんが笑つ込みます。

「いやいや、へたくそがいないと落語は面白くないんです。ワインと同じだと思ふなあ」。

その真意や、いかに。つまりはこうです。落語を聞くのは、老若男女。現在は小中高校で学校寄席が開催される時代、小学生だって落語を聞く



司会・ワインセレクション **岩瀬大二**さん

『シュワリスタ・ラウンジ』主宰にして、サッカー、プロレス等を偏愛するライター＆多々魅惑的なイベントや悪巧みを仕掛ける色々オーガナイザー。wine-what!? ファミリーの長男格で、一見ワインと関係のないものを果敢に組み合わせる化学反応を起こさせるのが使命。

わけですが、大人にしかわからないような嘸では、子供には面白くない。同じように、通好みのワインを初心者も飲んでも楽しめないでしようかと師匠は言うわけです。「落語を楽しむには想像力が必要ですよからね。」

「それは言わば、シャトー・マルゴアの……」と岩瀬さん、何が印象に残ったかと彼女に問えば、「食べる真似が上手だな」と。うぬぬ、やはり通好みなところから入ると難しい？「名人から入ってもいいけれど、最初は我々のような親しみやすい嘸家から始めてみるのがおすすめです」と師匠、さり



「でも好みは人それぞれ。バラバラなお客さんだからこそ面白

れたまたワインと一緒です。

「私がお客さんから入ると、何か印象に残ったかと彼女に問えば、「食べる真似が上手だな」と。うぬぬ、やはり通好みなところから入ると難しい？「名人から入ってもいいけれど、最初は我々のような親しみやすい嘸家から始めてみるのがおすすめです」と師匠、さり



**三三五五**  
東京都新宿区新宿 3-3-5  
☎03-3355-5566  
◆17:00～翌2:00  
◆無休



### A 丹波ワイン てぐみdelaware 2014

●京都

「上方」の造り手によるデラウェアの泡は、軽めのにごりがむしろチャーミング。無濾過、生詰はピュアな力強さと生酒のようなゆったり、ほっこり感。

### B 高橋葡萄園 リースリング・リオン 2013

●岩手

ゆるやかな夏の清流。海の魚よりも川の魚。さわやかな柑橘とゆったりした日本の軟水。川床の焼き物をせせらぎの音を楽しみながら。寄席の前後なら夕涼みを兼ねて。

### C シャトー・メルジャン アンサンブル 藍茜 2013

●長野・山梨

長野県産メルローと山梨県産のマスカット・ベリーAの組み合わせ。落語で言えば、古典落語を得意とする若手名人の二人会の趣。ライバル関係に見えて、戦友のような。

### D マンズワイン ソラリス・ルージュ 2012

●長野

レストラン向けに造られたソラリスは、メルロー80%とカベルネ・ソーヴィニヨン20%。しっとりした大人の男の色香が漂うこちらは、そろそろ通好みに成長した若手嘸家か。



げなく売り込みます笑)。「私が最初に聞いたのは、確か三遊亭円楽さんが楽太郎さんだった頃ですね。生は古今亭寿輔さんだったかな」。クリスさん、会話の内容だけじゃ、日本人のお父さんかと勘違いしそう。岩瀬さんは春風亭柳昇さんが落語の始まりだったそう。「お客さんもそうかもしれないんですが、どの師匠につくかで、人生が変わるんですよ、弟子っていうのはね(笑)」。私は中学生から小遊三の追っかけでしたから、年季が入ってます」。

「落語には季節もあります。5月頃からは『青菜』とか『ちりとてちん』。気の早い人はそろそろ怪談も始めたり。目黒の秋刀魚を寄席で秋以外にやったら、どやされます。蕎麦は本来11月からだけど、寒いと言わなきゃ、いつでもいい、なんてね」。



**クリス・グールドル**さん  
イギリス出身にして、落語と相撲に精通。英語教師なのはきっと飯の姿。WINE-WHAT!?の知恵袋的存在。