

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2015 September

No.88

特集

新発見!

シャンパーニュ&和食 ミラクルな関係

24

現地取材3本立て!

 熱きワインの地カステーリャ・イ・レオン 99

 自然とともにある ファルツとバーデン 150

 カリフォルニア・ワイン・サミット 2015 154

5ツ星探求 ブラインド・テイスティング
1000円台で見つけた「アウトドアワイン」31本
情野博之/田中智浩/寺田泰行/永瀬喜洋 161

Apéritif 1 「シャンパンについて」 千住 博 11

Apéritif 2 「ワインが紡ぎ出す出会い」 原田 マハ 13

Apéritif 3 「煌くシャンパーニュのごとく 魅了する音を奏でたい」 金子三勇士 15

Apéritif 4 「『きよ田』の鮨と白洲正子さんの思い出」 福田和也 17

第37回 旬感レストランへの招待「マンダリン オリエンタル 東京 センス」 18

オーストラリアワイン 世界が注目するシラーズの魅力 116

南アフリカワインに注目! 123

ワインの楽しみを学ぶ ワインと食のスクール紹介 137

新連載 宮嶋勲のそうだ、京都でワイン「割烹たいら」 宮嶋 勲 130

第3回 お肉とワインの美味しい関係♥ 「焼き鳥ワインを探せ!」 132

第3回 ワインでもっと美味しく マリアージュ新法則 「韓国家庭料理」 146

第22回 TOKYOワインバル・クルージング「ワインが買えるバル」 174

第3回 レストランで極上の時間を「寿司屋は気配りが大切」 山田久扇子 172

第28回 イタリア醸造家列伝「ドナート・ラナーティ」 宮嶋 勲 160

麗しきヴィンテージ 特別編「ルンガロッチェ」 宮嶋 勲 158

第4回 北海道・余市ワイン便り「気象変動に負けないブドウ栽培を目指して」 平川敦雄 173

FACES 183 WK Library 187

Twinkle Line 184 ワイン王国お勧めショップ 188



表紙を彩るワイン&食材

「サロン 2002年」

「ドン ペリニオン P2 1998年」
と岩ガキ

ブラン・ド・ブランらしいミネラル感と骨格のある酸味の「サロン 2002年」と、熟成感やスパイスさを持つ「ドン ペリニオン P2 1998年」は醤油、酢、みりんなど和の基本調味料に寄り添う複雑さや凝縮感がある。美しい酸味を持つプレスティージュ・シャンパーニュと、静謐な環境で育つ気高いミネラルに富む岩ガキは、完璧なマリアージュだ。「オーストラリア」の山下修平総料理長は、だしなど和の要素を取り入れた三つの料理を創作し、「和」が取り持つ強靱な相性を提案してくれた。

photographs by
Hiromichi KATAOKA
cuisine by
Shuhei YAMASHITA
styling by Kanako SASAKI

表紙題字デザイン 田中一光

表紙構成・デザイン 釜内由紀江 (GRID)

Twitterで
つぶやき中!Facebookで
最新情報発信中!

facebook.
http://www.facebook.com/
thewinekingdomfan

『東日本大震災のお見舞い』

東日本大震災により亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災された皆様、ご家族の皆様にご配慮を願って見舞い申し上げます。

「ワイン王国」は、ワインを通じて読者の皆様方の心の糧となる本づくりに精一杯努力して参ります。被災地の一日も早い復興を心からお祈り申し上げます。

カキとシャンパーニュの縁は深い。シャンパーニュ地方はかつて海の底にあった。ブドウは白亜質土壌からミネラル分を吸い上げ、チョーキーな風味がシャンパーニュに表れる。カキは無限の海の滋養を吸収して育つ。コク、塩っぼさ、まろやかさ。両者の味わいには共通項が多い。

カキは1年中食べられる。流通の多い真ガキのほか、夏の期間も種類が多くあり、岩ガキはこの季節の代表格だ。オイスターバーが通年で繁盛しているのもそのおかげだ。生ガキの美味しさは説明不要だろう。郷愁を誘う磯の香り。ツルリとしたミルクィな舌触り。「海のミルク」と呼ばれるわけがわかる。濃厚な海の滋味が口いっぱい広がる。ほのかな甘味。複雑な旨味。どこか安らぎを覚える。母なる海の産物だからだろうか。

しかし、優れた料理人は調理することで、カキの本質を凝縮する。オイスターバーを店舗展開するバル・ジャパンの「オストレア」旗艦店である銀座8丁目店の山下修平総料理長は、岩ガキ料理のトリロジーを考案して、シャンパーニュとの接点を何倍にも膨らませてくれた。それが右の写真である。

“荒塩焼き”はオープンで焼いて、ブリッとした食感そのままに、旨味を凝縮した。青ユズがさわやかなヒントになっている。“出汁仕立て”は、燻製にしたカキを湯に浸して、滋養を味わう。水分を飛ばしたカキは磯の香りが力強く香り立つ。“糸島サウンド”は、カキの泳いでいた海水を煮詰めたジュレで、茹でたカキの塩っぼさを強調し、スタチをアクセントに添えた。岩ガキの多彩な魅力を一皿に盛り込んで表現している。どの料理からも、岩場に潜った時に見える青き海の光を感じた。

それぞれの岩ガキの産地は異なる。鳥根県産は柔らかく、徳島県産は力強く、福岡県産はその中間に位置する。産地が異なれば、風味が違うのも、シャンパーニュと似ている。その味わいを引き出した山下総料理長は、イタリア料理出身。スパークリングより赤を好む。それだけに、想像力を膨らませた。「イタリア料理はあまり手を加えず、素材の持ち味を引き出す。今回はカキが持つ香りや味わいを、シャンパーニュの酸味や柑橘類の香り、ミネラル感のイメージに合わせて」と言う。シャンパーニュはスティルワインと違って、複雑な工程を踏んで造られる技巧的なワイン。料理にも創作の要素が求められる。

ミルクィなカキとクリーミーな泡食感と舌触りが絶妙に調和

「サロン 2002年」と「ドン・ペリニオンP2 1998年」は、シャンパーニュの頂点に立つ存在だ。複雑な味わいは生ガキでも美味しいが、調理した方が相性はいい。オリと共に長期熟成した「ドン・ペリニオンP2 1998年」のスモーキーなタッチは、燻製した岩ガキとマッチし、「サロン 2002年」の若々しいミネラル感は、荒塩焼きと相乗した。生でも、調理しても、変わらないのが、カキのミルクィな食感。シャンパーニュのクリーミーな泡の舌触りと絶妙に調和する。

海のもの、陸のものでありながら、これだけ仲のいい取り合わせはない。

海のもの、陸のものでありながら、これだけ仲のいい取り合わせはない。

旨味とミネラルが相乗 岩ガキとシャンパーニュ

和の素材と発想 岩ガキのトリロジー

今回の3品は付け合わせに工夫を凝らしている。荒塩焼きは青ユズのソルベを添えて、夏のイメージを表現した。出汁仕立ては鰹節が発想の源にある。カキを2時間ほど燻製して、高温で乾燥。できた「カキ節」にお湯をかける。出汁をとる和食のお椀と同じ考えだ。そこにポロ葱でスパイシーなタッチを加えた。糸島サウンドは、海水をゼラチンで固めるというアイデアの勝利だ。茹でたカキにかけ回し、スタチを添えて、さわやかさを加えた。山下修平総料理長は「シャンパーニュと和食のイメージを、想像力で合わせて応用した」と言う。



山下修平総料理長
1982年生まれ。2001年「サバティエニ青山」入社。料理長を務めたのち、12年「バル・ジャパン」入社。「オストレア赤坂見附店」と「同銀座8丁目店」料理長を経て、オストレアを管轄する第一店舗運営部総料理長に就任



岩ガキの3品。左から時計回りに「徳島県産天然岩牡蠣とポロ葱、滋味広がる出汁仕立て」「鳥根県産“隠岐ひかり”の荒塩焼き、加賀大胡瓜のアクセントと青ゆずのエッセンス」「福岡県産岩牡蠣“糸島サウンド”とその海水のジュレ スタチのアクセント」

オストレア 銀座8丁目店

東京都中央区銀座8-9-15
TEL 03-3573-0711
<http://www.ostrea.jp/>

