

## 「オザミ・デ・ヴァン」丸山宏人

ソムリエさんって、流れるようにワインの解説をしてくれるけど耳に入らないことが多い。でも丸山がひとたび口を開くと、ワイン造りに励むおっさんの体温が伝わってくる。ワインはますますブランドでなく、パーソナルな味わいを楽しむものになりそうだ。

世に銘醸ワインなるものがある。これらを解説した本はあふれているし、飲んだ自慢話を語りたがる人も山ほどいる。しかし、はつきり言って、ただおいしいワインが飲みたいだけなのだ。名前などいから、新しい発見をさせてよ。そう叫びたい人がいかに多いことか。料理人やたらワインの好きな人がいるよ、という情報に、ひよっとしたらそんな叫びを分かってくれるかもしれない、と店を探して出会ったのが、丸山宏人その人だった。

本郷とお茶の水の間というか、本当に地元人しか行かないような、通りすがっただけなら古くさい喫茶店か、と思うような店だった。「ヘデス竹とんぼ」、これが店名。半信半疑で狭い店の客になった。

そこでの第一声が「おいしいワインが飲みたい」だ



丸山さんお薦めのワイン。ティエリー・アルマンが造るコルナス(左上)、ジルベール・クリュセルが造るコート・ロティ(右上)、コト・デュ・ラングドック(下)は、エメ・マメラスが造るドメーヌ・レギュリエールだ

だったが、にやっと笑った丸山、聞いたこともないラングドックのワインを持ってきた。その時のうまさ表現する言葉を持たない。とにかく発見であった。

もう一つ印象的だったこと、そのワインの造り手のことを、まるで隣のおじさんのように話す丸山の、楽しそうな表情だった。

丸山は料理人である。東京で修業した後、フランスに渡るといって典型的なコースをたどってきた。三ツ星のレストランでも働いた。その丸山が他の料理人と大

きく違う時間の過ごし方をしたのが、自転車でのワイン畑探訪だった。きつかけはブルゴーニュにあるレストランで働いていたから、と丸山は言う。とにかく休みになると、近くのワイン畑を自転車で経巡った。何てことのない小さな畑、そのブドウでほんの少量のワインを造るおじさんと、ワインのことを色々話すが、段々楽しみになっていった。

銀座にオザミ・デ・ヴァンというレストランとワインバーの合わさったような店を出した今も、丸山のワインに対する接し方は変わらない。ワインを飲みながら、丸山が話してくれるワイン醸造家の人となり、奥さんや子供のこと、つまりはブドウの種類や土の状態や気候といったことよりも、造っている人の表情が浮かび上がってくるのだ。そんなとき、ワインも野菜と同じように造る人の個性が出るものだという事に気づかされる。本郷では調理場は彼一人、そして

ワインの説明も兼ねていたから、料理が出てくるまでやたらと時間がかかった。料理の説明を聞き、その料理に合うというお薦めのワインを飲む。なかなか料理がこないから、ついワインを飲んでしまっ、気づくと2本目を注文している。そんな店だった。文句を言いながらも、ワインがうまいから、マツいいかということになっていたわけだ。

最近の丸山は、白衣よりもソムリエ姿の方が似合うようになった。いやしかし今でも料理は作っているのだ、という。やはりたつぷりと料理を食べ、そしてワインも楽しんで欲しいというのが丸山の好きな形だからだ。

「できればパリでビストロを開きたい」と丸山が漏らした。自分が今お客様に楽しんでもらっている形が、パリで通用するものか、いや通用するはずだし、もっといえはそんな店がパリから消えているんじゃないか、という気持ちだが、丸山にはあるのだろう。

丸山が選んだミレニウム・メニューは、地方色の濃いフランス料理だった。これからはあまりごちゃごちゃと作り込んだ料理じゃなく、どーんとした地方料理の良さが見直されてくるはずだから、というのがその理由。もちろん誰よりも丸山が好きなスタイルでもあるからだ。まずはココット鍋にプレス産の若鶏をミスカ種のブドウと一緒に入れてオープンで煮込んだもの。(右)若鶏のなかには、この鶏の内臓類をソーセージ状にしたものが詰め込まれている。もう一品はラングドック地方を代表する料理である伝統的なカッスーレ(左)である。薫製にした骨付きの仔羊肉と煮込んだ塩漬け豚肉、2種類のソーセージ、そして鴨のコンフィ、インゲン豆がたっぷりに入ったもので、これぞワインのお供にもびったりの料理といえるだろう。人気のコース料理は4,800円が基本。ワインは5,000円〜。この料理はともに4〜5人分なので友人知人を誘うべし



21世紀の食を預言する4人の料理人。

この料理には個性の強いマディランで、アラン・ブルモンが造るシャトー・モンタス。そしてルネ＝ジャン・ダール・リボーとフランソワ・リボーが造るクローズ・エルミタージュがぴったり



1963年生まれ。東京のフランス料理店での修業後、渡仏。パリからブルゴーニュにあるレストランへ。周りにはブドウ畑に興味を持って、休みには周囲のワイン生産者を自転車で訪ねるようになり、ワインの虜になる。帰国後は料理人とソムリエの二足のワラジを履く日々だ  
「オザミ・デ・ヴァン」  
中央区銀座2-5-6  
☎ 03-3567-4120  
営業時間=1F:ワインレストラン 17:00~22:00(LO\*22:00~02:00はワインバー) 日曜・祝日休  
2F:ワインブラスリー 17:30~22:00(LO)  
3F:ワインバー 17:30~02:00(日曜休、土曜・祝日24:00 LO)  
定休日=土曜(24:00まで)/日曜・第3月曜  
年末年始の営業予定=年内12月29日まで。年始は1月6日から



ワイン畑めぐり? もちろん今も毎年続けています。でも自転車はやめました。体にもいいから、マラソンです、これからは。そういいながら、ボルドーで行われたマラソン大会で完走した人だけがもらえるメダルを見せてくれた。畑めぐりの情熱は、まだ衰えていないようだ。