

和食とワイン

お疲れ様です。銀座大野の丸山です。

簡単ではございますが、和食とワインについて書かせていただきます。

和食といっても、家庭料理から精進料理まで色々あるとは思いますが、今回は銀座大野の料理でも使われるような伝統的な日本料理との相性について私なりにレポートさせていただきます。

和食の特徴は「油を使わない」ということで限定的、消極的で難解と思う方も多いと思いますが、「発酵物を多用する」という点でスポットを当ててあげると視野が広がります。醤油、味噌、酢、麴などの調味料がそのポイントです。チーズの個性に合わせるように考えれば、同じ発酵物として意外と接点はあると思います。

なんて、つらつら書いても勉強熱心な皆さんはご存じだと思いますし、もはや一般的にもいわれてることなので、バツサリ割愛させていただきます。

私が普段の仕事の中で和食とワインという意味で最も気を付けている点は、「酸」です。

五味の酸味、旨味の酸度、鉄分の酸化が大事だと思っています。

まずは酸味の点ですが、和食ではソースという概念が無いので基本的には素材とのバランスだと思います。素材に的を絞る点では、和洋の垣根無くスムーズにワインを導き出せると思います。

旨味の酸度は、アミノ酸に代表される旨味成分です。さすがに官能で「ん？アミノ酸度が〇〇度だな」とわかるわけありません。ですが、ワインを飲んで舌全体を心地よく刺激されるような経験は皆さんあると思います。和食では味全体が繊細な分、この旨味こそが最大限に感じられるので、料理とワインの深みや余韻の長さが均一なワインを選ぶと双方とも生きてきます。

最後の鉄分の酸化ですが、生の魚介類を主とする和食では避けて通れない課題です。いわゆる生臭みです。魚介の脂肪酸とワインの鉄分が酸化反応すると人が不快に感じる生臭みというのが発生します。なので、必ず食すお造りや魚卵などには極力鉄分の少ないワインやクエン酸などの酸味がしっかり感じられるワインをチョイスするようにしています。

もちろん、私にとっての基本中の基本として考えてる一部なので、ここからコース料理の構成やお客様の嗜好などで応用させ、その時の最高のワインを提供しているつもりです。文字ばかりで退屈なワイン課通信となってしまいましたが、最後までお付き合いいただきありがとうございました。

日本料理 銀座大野

丸山大輔