



WINE x WASHOKU

ワインと和食が 合わないってというのは勘違い。 実は昔ながらの偏見だった!?

少し前までワインと和食は合わないと言われていた。
しかしこのところ、本格的なワインを取り扱っている和食店がどんどん増えている。
そこで和食とワインの取り合わせについて、銀座で和食とワインの店を出している
銀座大野の料理長、大野さんに伺ってみた。

写真©内田年泰 photos by T.Uchida



ワインと和食が合わないというのは固定観念？

伝統的な和食の名店がひしめき合う銀座で、あえて和食とともにワインをお客様に楽しんでもらいたいというコンセプトで、腕を振るう銀座大野、料理長の大野さん。

和食にワインは合わないと言われていた時代に、フランスの日本料理店で5年間包丁を振っていた経験がある。そんな大野さんだからこそ見えてくるものがある。

「まだ和食にはワインは合わないとされていた15〜20年前は、和食の板前の頭の中にワイン＝フレンチやイタリアンという固定観念しかなかった。そして和食には日本酒という伝統的な考えを守ろうとする見えない力が働いていたんですよ。伝統を重んじるのも、もちろん大切なんですけど、時代の流れや他の素晴らしいものにも目を背けて頑なになっている感じはありましたよね」

昔ながらの職人気質な料理人が多かった時代には、まさかワインと和食を合わせるなんていう考え方はなかったそう。それがどういう流れで和食にワインを合わせるようになっていった

「和食とワインの相性の良さは、お客様の笑顔が証明してくれてるよね。」と語る大野さん。これからは和食にワインを合わせる店が急激に増えていくと確信しているようだ。



ワインと和食は合います。その前に、食を愉しむ心が必要。

のだろうか。

「実際、その時代の料理人は、固定観念にとらわれていただけで、和食とワインが合うのかどうか試してもいなかった。だから合うも合わないも実は分かっていなかったんですよ。でもその頃とは時代も変わってきました。今の料理人にはそういう固定概念よりも伝統をきちんと守っていきながらも新しいことを追求していくといった流れがある。

あとワインが日本の食卓に定着したっていうこともあるかもしれない」

しかしワインと和食が合うという保証もなかったのではないだろうか。その点について伺ってみると、

「本場のフランスでワインを飲んだときに確信したんです。いいワインならば絶対に和食に合うということ。だからワインが和食に合わないっていうのっ

SHOP DATA



日本料理 銀座大野
東京都中央区銀座7-2-20 03-3571-4120
平日 17:30～26:00 (L.O) 土 17:00～23:00 (L.O)
日曜・祝日休み





宮城県産の
真鴨の小鍋



エルミタージュ



フランス料理だと鴨にシラーなど
スパイシーなものを含ませがちだが、
和食の出汁で調理した鴨にはフローラルで熟成感のあるものが合う。

赤に合うのは しつかりと味が濃い 野生的な料理

味の主張がしつかりしている赤は、
肉や鍋など味が濃くて荒々しい料理が
合わせやすい。和食は料理の品数も多いので、
料理ごとに品種などを飲み分けるのもいい



で、イメージだけの世界で実は
偏見なんですよね。携帯電話な
んかもそうですけど、一人一台
みたいな時代が来るとは15年ぐ
らい前までは想像もつきません
でしたよね。でも今はほとんど
の人がどこでも自由に連絡が取
られるようになった。食の世界
も進化や多様化していくという
点では同じだと思います。」

ワインと和食を合わせる際
のポイントとは？

「ワインも和食も素材の味を最
大限に引き出してつくりられ、そ
の食材が持つ本来の味を愉しむ
もの。だから意外と共通点が多
いんです。さらに選ぶワインに
よっても合うポイントが変わっ
てくる。素材そのままの味を活
かす和食に合わせるワインは、
素材の味がダイレクトに出る自
然派のワインがいい。ピオワイ
ンなどは、いやみがないので、
ありのままの味で愉しんでもら
えると思います。」

出汁でも調味料でも和食は基
本的に素材の特徴を活かして調
理される物がほとんどだ。そこ
に素材を追求してつくりられてい
るワインを合わせるとお互いの
味を引き出し合って、別々に愉
しむ以上の深い味わいが得られ
るのだそうだ。



りんご
津軽酢和え



トゥーレース
ヴァンクール



白に合うのは 素材の味を活かした ピュアな料理

酸味やすっきりとした爽快感が特徴の白には、
和食の真骨頂でもある素材本来の味を
活かしている料理が合う。
特にさっぱりした前菜やお造りとの相性が良い



ソーヴィニヨンブランは、
シードルのようなフレッシュなさわやかさがあり、
酢の物とは相性が良くお互いの味を引き立てあう。

RED WINE 03



クレソンのこのおひたし



ソーミュール
シャンピニー

カベルネ・フラン独特の青っぽさが出ているワインなので、クレソンのいぶみがかかった青野菜の風味と合い絶妙な味に。

RED WINE 02



ホタテ貝の
変わり焼き



ポマール

魚介類には白がいいと思われがちだが、うまみののった赤も合わせやすい。ホタテとウニのほのかな甘みに華やかなピノ・ノワールが抜群に合う。

Profile



大野 敏彦
銀座大野料理長で和食一筋30年の料理人。1990年から5年間パリ2区にある日本料理店「伊勢」で腕をふるう。和食を極める傍ら、フランスワインの魅力に気づき、各地のワイナリーをまわり独学でワインを学ぶ。

ワインも和食もいかに愉しむかが大切
「まず食事を愉しむことが大切です。食事を愉しむときに理屈はいらないし、型にはまる必要もない。ワインも和食も堅苦しいことは抜きにして、いかに過程を楽しめるかということが大事だと思えます。だからずっと赤など同じものを頼まなくても最初に白を飲んで、お造りでは日本酒、鍋には赤、最後にシャンパーニュなんていう愉しみ方もいいのではないのでしょうか。それぞれの愉しみ方を見つけて是非実践して欲しいですね」と語る大野さん。自分の経験から出てくる言葉は力強い。先入観は捨てて是非一度、和食とワインのマリアージュを愉しんでもらいたい。

WHITE WINE 03



本マグロ、金目鯛、
いさぎ、ミル貝のお造り



リースリング
カンツレルベルグ

リースリングは普通甘いイメージだが、ドライでミネラル感があるのでシャキッとしていてお造りの風味をこわさずに楽しめる。

WHITE WINE 02



上湯葉
胡麻風味



ブルゴーニュ

自然派ワインのカドがなくみずみずしさがあ、酸もあるが強すぎない独特の味わいに胡麻のクリーミーさと湯葉の濃厚な味がマッチする。