



WINE with
Japanese

和食

銀座大野

で料理長を務める大野敏彦氏は、和食一筋30年。こ

ここの正当派かと思いきや、意外なことにそうではない。実は、ワインと和食のペアリングを早い段階から実践してきた、先駆者の一人である。

それは大野さんが1990年から5年間、パリの有名日本料理店で腕を振るった経験に由来する。「フランスでは夏にも週間バカンスを取る制度があ

証拠に、大野さんの料理はワインを女房役としても違和感がない。

「そもそも、ワインと醤油は相性がいいんです」と大野さんは話す。なるほど、どちらも醸造させたもの同士、味にシンクロする部分があるのも納得だ。

実際、和食とワインを合わせる時は、白ワインなら薄口醤油を使ったあっさり味の料理を、赤ワインなら濃口醤油を使った味の濃い料理を合わせるのが

食の世界はボーダーレス。

「醤油味にはワインがいい」

これから常識になりそうです。

ります。それを利用して国内のワイン農場を訪ね、目と舌でワインの本質を確かめました」と大野さん。3週間で60軒ほど訪ねたこともあったそうだ。農場でやることは、まず、その土を舐めること。土の味は、そこで採れる葡萄の味に通じており、ひいてはワインの風味にもつながるからだ。そうした経験は、「銀座大野」の料理長となつた今でも確実に息づいており、その

基本ルール。今回、教えていただいたメニューも、醤油味をベースにしたシンプルなものが多く、出汁が香る上品な料理には、淡麗辛口の日本酒を合わせるような感覚でワインを選べば間違いない。また、味噌を使った濃厚な料理や肉類を使ったものは、味の主張がはっきりしている赤ワインを合わせた。「日本料理の魅力は、必要以上に手を加えず、素材の持ち味を存分に引



profile

パリ2区にある有名日本料理店「伊勢」で働いていた5年の間にフランス各地のワイナリーを巡り、独学でワインを学ぶ。帰国後、2006年に「銀座大野」をオープン。「ミシュランガイド東京2009」で一ツ星獲得。

日本料理 銀座大野
大野敏彦 料理長

shop data



日本料理 銀座大野

中央区銀座7-2-20
03-3571-4120
http://www.auxamis.com/ginza_oono/
営業:平日17:30~LO26:00
土曜17:00~LO23:00
休み:日曜、祝祭日

はワインと日本料理のマリアージュに神経質になりがち。でも本当は、もっと気軽に楽しんでいいんです。ディナーの幕をワインで開けて、日本酒に移り、最後はシャンパンで締めくくる。そんな楽しみ方もいいと思うんですよ。これからはボーダーレスの時代。食材もお酒も、国境を越えて気軽に楽しむのが定番スタイルになりそうです。

き出す点。それは、葡萄の品種や畑の土壌によって味が異なるワインにも通じます」とも。和食とワイン、洋の東西を問わず、互いの魅力を掛け合わせるように組み合わせれば、私達の食卓はもっと豊かになる。

ここ数年、日本におけるワイン文化も成熟し、気軽に和食と合わせる人も増えてきた。しかし、「とかく日本人

POINT

リンゴと野菜は蒸して
甘味を引き出そう

下準備の際、リンゴ、ウド、椎茸はサッと蒸して香りを引き立てておくのがポイント。特に、リンゴは生で食べるより火を通したほうが、断然、甘味が増す。

choice



グレイス甲州
茅ヶ岳 2007

さっぱりした口当たりが特徴の料理には、料理に寄り添う女房的なワインがぴったり。グレイス甲州は、きりりとした辛口で日本酒に通じるものがあり、食事をしながら飲むのに最適な1本だ



Recipe.1

[真鯛と林檍の津軽和え]

ほのかに香る酢の酸味と、真鯛の上質な甘味が絶妙なバランス。

手順は簡単、カットした素材を合わせ酢で和えるだけ。

リンゴの赤が見た目にも可愛らしく、季節感漂う上品なもてなしに。

材料

真鯛…50g
リンゴ(千切り) …1/4個
ウド(千切り) …5cm
椎茸(千切り) …2枚
塩…少々

合わせ酢<A>
酢…大さじ1
水…大さじ1
薄口醤油…少々
味醂…少々
塩…少々

作り方

- ① 真鯛は塩を振ってしばらく置く。生臭さが抜けたら水で洗い流す。
- ② リンゴ、ウド、椎茸は軽く塩を振り、強火で3分ほど蒸し、冷ましておく。
- ③ Aを混ぜて合わせ酢を作り、1と2を和えて器に盛る。



Recipe.2

【帆立貝のたたき 肝添え】

濃厚な帆立の肝に、さらにバターで深みをプラス。
ひとひねり加えた、「和」と「洋」の調和が見事。

リースリング
ベルクハイム
シルビースピルマン
2007



choice

リースリングは白ワイン用の葡萄の品種で、フランス・アルザス地方で主要品種のひとつ。クリアで繊細なタッチとミネラル感のある味わいは、帆立など動物性脂肪と相性が良い。

材料

帆立貝（身と肝を分ける）…2個
バター（肝の量の1、2割程度）…適量
塩…少々
黒コショウ…少々
花穂…適宜

作り方

- ① 帆立貝の身に軽く塩を振り、火にかけてフライパンで焼き目をつけて薄切りにする。
- ② 肝は湯のなかに入れ、軽く火を通してから細かく刻む。バター、塩、黒コショウで味を整える。
- ③ 器に盛り、花穂を飾る。

POINT

肝の塩気は
少々きつめにして

肝に塩、黒コショウをしっかり振って味を濃いめにする、帆立の身の甘さが一層引き立つ。バターは肝の量の1、2割程度を目安に。



POINT

魚の生臭さは
流水で洗い流そう

軽く塩を振ってしばらく置いた後、流水できれいに洗い流しておく、冷めても生臭くならず、長くおいしく食べられる。



Recipe.3

【秋刀魚の香り焼き】

味噌と醤油を混ぜた甘辛タレが
脂ののった秋刀魚の持ち味を引き立てる。

材料

秋刀魚（3枚におろす）…1/2匹
塩…少々

漬け汁＜A＞

味噌…大さじ1杯
醤油…大さじ1/2杯

作り方

- ① 秋刀魚の骨を抜き、塩を両面に振る。しばらく置いて生臭さを取る。
- ② 5分ほど置いたら、流水でしっかり洗う。
- ③ 水気を拭き取り、漬け汁に約10分浸してからこんがり火が通るまで焼く。

ソミュール
シャンピュー
クロロジャール
2000



choice

脂ののった秋刀魚と、醤油ベースの濃いタレには赤ワインをセレクト。特にこの銘柄は木の芽を思わせるスパイシーな清涼感があり、後口を気持ちよく引き締めてくれる。

[穴子のスタチ焼き]

サッと炙った穴子と、清涼感漂うスタチの香り。
シンプルでありながら、思わず食通もうなる極上の味わいだ。

材料

穴子…1匹
塩…少々
スタチ(スライスする) …1/2個

作り方

- ① 開いた穴子の皮に熱湯をかけてめめりを取り、水の中で洗う。
- ② 穴子の両面に軽く塩を振り、グリルなどで焼く。
焼き上がる直前、穴子の上にスタチを並べて一緒に焼き、仕上げる。

POINT

スタチも一緒に焼き 香りを高めよう

穴子のおいしさを引き立たせるスタチ。香りを高めるポイントは、穴子が焼き上がる直前に上にのせて一緒に焼くこと。こうすると、香りがしっかり穴子に移る。

choice



シャトー カミュ グラーヴ 2008

セミヨンとソーヴィニヨンの混合。柑橘系の爽やかな香りは、穴子に乗せたスタチとの相乗効果でさらに華やかさを増す。うまみの強い穴子には、この銘柄のように樽で熟成させたふくよかなワインを。



▼
Recipe.5

[黒豚 キノコ鍋]

うまみが強く、芳醇な味わいの黒豚と
デリケートな香りが楽しめるキノコの組み合わせが秀逸な1品。

材料

黒豚ロース(3mmスライス)…4枚
キノコ(椎茸、舞茸など。食べやすい大きさに切る)…適量
長ネギ(千切り)…適量
黒コショウ…少々

出汁<A>
鰹出汁…480cc
薄口醤油…45cc
味醂…45cc

作り方

- ① Aを混ぜ合わせて出汁を作る。
- ② 鍋に出汁を入れ、黒豚とキノコを加えて強火にかける。
- ③ 食べる直前に長ネギを飾り、黒コショウを振る。

choice



シャンボール ミュジニー
ドメーヌ クリストフ
ブリチェック 2006

鍋に使ったのは日本のキノコ。
ボルチーニ茸のように、外国
産のキノコの香りが華やかな
のに比べて、日本のキノコは
出汁のようなうまみが強い。
それに合わせ、ワインも滋味
深く熟成したものを選びたい。

POINT

長ネギを入れたら ふたをして1分待つ

長ネギを鍋に入れたら、黒
コショウを振り、ふたをし
て1分間待つ。そうすると、
長ネギのシャキシャキ感と
黒コショウのスパイシーさ
を存分に楽しめる。

choice



ピノ ノワール シュレール 2005

合わせるワインはアルザス地方のピノ・ノワールがおすすめ。この地のピノ・ノワールは果実味が強く、熟成すればするほどボディに厚みが増し、濃厚なソースにも負けないほどの存在感が楽しめる。

▽

Recipe.6

【鯖の赤味噌焼き】

じんわり脂がにじみ出るジューシーな鯖とこっくりした甘味の強い味噌ダレは、黄金の名コンビ。

材料

鯖(切り身)…1切れ
塩…少々
味噌ダレ<A>
赤味噌…100g
砂糖…50g
味噌…20cc
酒…40cc

作り方

- ① Aを混ぜて弱火にかけ、練り上げて味噌だれを作る。
- ② 鯖に軽く塩を振って焼く。
火が通る手前で1を乗せ、焼き上げる。

POINT

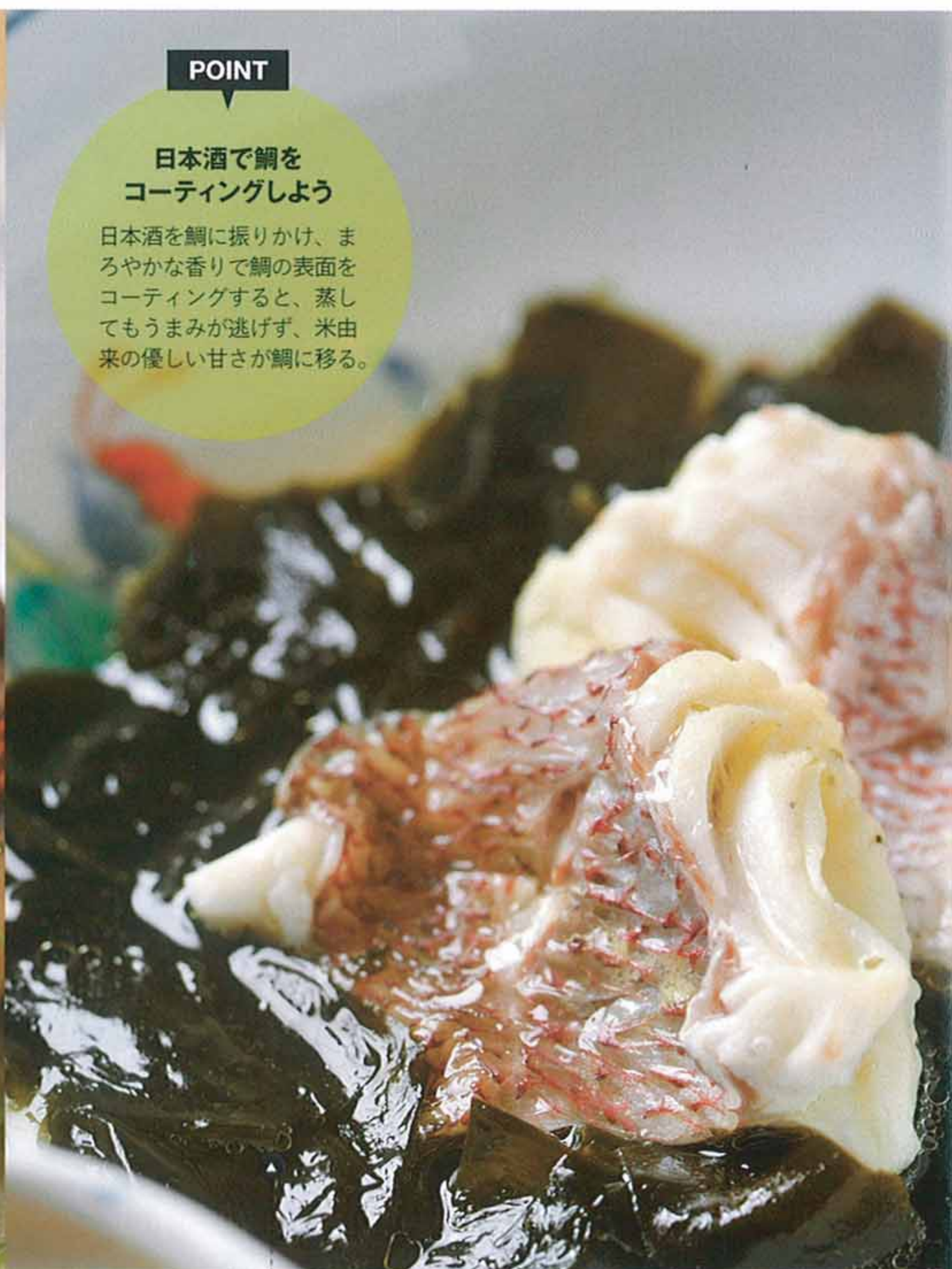
味噌ダレは 作り置きが便利

田楽など、他の料理にも使える味噌ダレは冷蔵庫で約2ヶ月保存できる。なめらかな食感にするため、火にかけながらしっかり練ろう。

POINT

日本酒で鯖を コーティングしよう

日本酒を鯖に振りかけ、まろやかな香りで鯖の表面をコーティングすると、蒸してもうまみが逃げず、米由来の優しい甘さが鯖に移る。



Recipe.7

【真鯛とワカメの酒蒸し】

ふたを開けた途端、フワリと立ち上るお酒の香りふっくら蒸し上げた真鯛の、やさしい口当たりが絶妙。

作り方

- ① 真鯛の両面に軽く塩を振り、生臭さを消す。
5分置いたら水で洗い流す。
- ② 鍋にワカメを広げて真鯛を置く。
酒を振りかけて弱火にかけ、ふたをして蒸し上げる。

材料

真鯛(切り身) …2切れ
塩…少々
ワカメ(塩漬けの場合、水で戻して塩を抜く) …適量
酒…大さじ2

ソーミュール ギベルトー 2007

ミネラルが多く、ほのかに海のニュアンスが感じられるため、海産物との相性が良い。カリンやパイナップルなど、完熟フルーツの香りも持ち、繊細な真鯛と合わせるのに最適な1本だ。

choice



POINT

旬の魚を使って
自由にアレンジを

ご飯に生臭さが移らないよう、秋刀魚の下処理はしっかりと。秋刀魚のほか、鯖や寒ブリなど他の魚を使ってもおいしくできる。

POINT

鰹節などで
出汁を取る必要なし

鰹を煮る際、鰹節や市販されているだしの素などは一切不要。鰹から出る出汁とケンカしてしまうため、水から煮はじめよう。



WINE with
Japanese

Recipe.9

【秋刀魚の釜炊き御飯】

釜炊きのご飯と脂ののった秋刀魚が好相性。
仕上げに白ゴマをひとふりして
香ばしい風味もプラス。

材料
米…1合
鰹出汁…180cc
秋刀魚(3枚に下ろす)…1匹
塩…少々
白ゴマ…少々
ミッ葉(細かく刻む)…適量

漬け汁<A>
醤油…大さじ2
味噌…大さじ2

シャトー デュ
ドメヌ ド
レグリース 1997

choice



秋刀魚には芳醇な香りを楽しむ長期熟成のワインを。「ドメヌ ド レグリース」はボルドー地方にあるシャトー。メルローを主体とし、丸みを帯びたタンニンと複雑味が特徴だ。

作り方

- ① 洗った米を釜に入れ鰹出汁で炊き上げる。
- ② 秋刀魚の骨を取り軽く塩を振って約5分置く。生臭さが抜けたら水で洗い流す。
- ③ Aを混ぜ、秋刀魚を約10分漬け込む。その後、グリルなどで焼く。
- ④ 炊き上がった米の上に秋刀魚のをせ白ゴマやミッ葉を加えて混ぜ合わせる。

Recipe.8

【鰹のショウガ煮】

ショウガと大葉でさっぱりとした仕上がり。
味噌と砂糖で甘味も加え
お酒のおつまみにも最適な一品に。

材料
鰹(切り身)…1切れ
ショウガ(薄切り)…1かけ
大葉(千切り)…2枚
片栗粉…小さじ1
水…小さじ2

出汁<A>
水…大さじ6杯
酒…大さじ2杯
醤油…大さじ2杯
砂糖…少々

ニュー
サンジョルジュ
プリウレ ロック
2005

choice



青草のような清涼感が口の中で広がり、ショウガを使った香りの強い料理と合わせるのにおすすめの1本。アタックが強く、しっかりした味わいを楽しむことができ、余韻も長い。

作り方

- ① Aを混ぜ合わせ、出汁を作る。
- ② 鍋に1の出汁を入れて鰹とショウガを加え、弱火で煮る。火が通ったら鰹とショウガを器に盛り、大葉を飾る。
- ③ 2の鍋に水で溶いた片栗粉を加えてあんを作り、器に張る。

▼
Recipe.10

【真鯛の釜炊き御飯】

繊細な味わいを持つ真鯛と、清涼感漂うショウガの組み合わせ。
ふっくら焼き上げた真鯛の身をほぐしてご飯と混ぜ、おこげも丸ごと楽しもう。

材料

米…1合
鰹出汁…180cc
真鯛(切り身)…1切れ
塩…少々
ショウガ(千切り)…少々

作り方

- ① 洗った米を釜に入れ、出汁で炊き上げる。
- ② 真鯛の両面に軽く塩を振り、約10分置く。生臭さが抜けたら水で洗い流す。
- ③ 真鯛をグリルなどで焼く。
- ④ 千切りにしたショウガを水で軽く洗っておく。
炊き上がった米の上に真鯛をのせ、ショウガを混ぜ合わせていただく。

choice



ディエボロ
ヴァロア
プレステージ

真鯛の甘味とショウガの涼味が口の中で広がる料理には伸びやかな酸味とエレガントな香りが魅力のシャンパンを。食事と合わせる際にシャンパンの泡が気になる時は大きめのワイングラスで飲むと良い。

POINT

ショウガの爽やかさを引き立てて

ショウガの香りを引き出すため、千切りにしたらサッと水で洗うと良い。えぐみが抜け、爽やかさが一層引き立ってくる。散らす際は、しっかりと水気を絞って。