



A la Recherché
du Vin
Excellent

Text by Ohtani Hiromi
Photographs by Kimura Kinta



ミシェル・グリザールの畑にて。
収穫間近かの白ワイン用のブドウ。

ブドウ畑で
ワインを選ぶ

リエの旅

東京・お茶の水で小さな
ワインレストランを営む丸山宏人さん。
シェフ・ソムリエであるこの人の
ワイン選びは、自分の足でペダルを漕ぎ、
その風土を肌で感じ、作り手の顔を見て、
話をすることから始まる。
それは年に一度の、趣味のキャンプを
兼ねたフランス旅行でもある。
そんな、風変わりな料理人兼
葡萄酒給仕人のブドウ畑を巡る旅に、
ある料理ライターが同行取材した。
はたして今年('96年)の収穫は如何に？

文 大谷浩己 写真 木村金太

サ ヴォアでも高く取引
されているドメーヌ・
プリュール・サン・クリストフ。

除草剤を使わず、有機栽培で育てたブドウで作る。
ブドウの風味をそのまま残した
滑らかな喉ごしが印象的だ。



昔 はこんな器具でブドウからジュースを絞り、ワインを作った。最新式のブドウ絞り機は、空気でプレスしながらゆっくり絞る。もちろん、新しい機械の方が性能は優れているのだが。



自分でペダルを漕いでいれば、ワインの味が想像できるようになる。

パリのリヨン駅、午後3時。シャンペリー行きTGVの出発が、刻々と迫っていた。目の前には、分解した自転車が黒

いゴミ袋をかぶっている。自転車はそのまま列車に持ち込むことを禁じられており、車輪をシャシーから外してある。それにテントやキャンブ用の炊事道具、各自のリュックを合わせる。小山のような荷物だ。3人でも一度には持てないので、どうしても見張りを1人たたせて順繰りに運ぶことになる。最高時速300キロを誇るTGVが、ゆるやかに動

きだしたのは、どうにか荷物を運び込んだ瞬間だった。

列車は次第に速度を上げてゆく。トンネルを通過するたびに、キーンと耳鳴りがしてくる。のぞみ号に最初に乗った時も、「ずいぶん早いな」と感じたものだが、体感としてはその上を行く気がする。そのスピードにも馴れてくると、のどかな景色をぼんやり眺めながら、私は今回の旅の主人公、丸山宏人との初めての出会いを思い出していた。

東京・お茶の水で小さなワインレストランを営む彼は、シェフ兼ソムリエでもある。年に一度フランスを訪れ、ブドウ畑を自転車で踏破することをライフワークにしているという。

「車だと、さっと通りすぎちゃうよね。でも自分でペダルを漕いでいれば、畑の周囲の地形も頭に入る。すぐに止まれるから、土壌も見られるし、その畑の風に吹かれると、少しずつその土地でつくるワインの味が想像できるようになるんですよ」

おもしろいシェフ・ソムリエだな、とは思った。けれど、酔狂な男だな、というのがより正直な印象である。だが何度か彼のレストランに足を運ぶうちに、その旅に同行してみたい、という気持ちは強まっていったのだ。

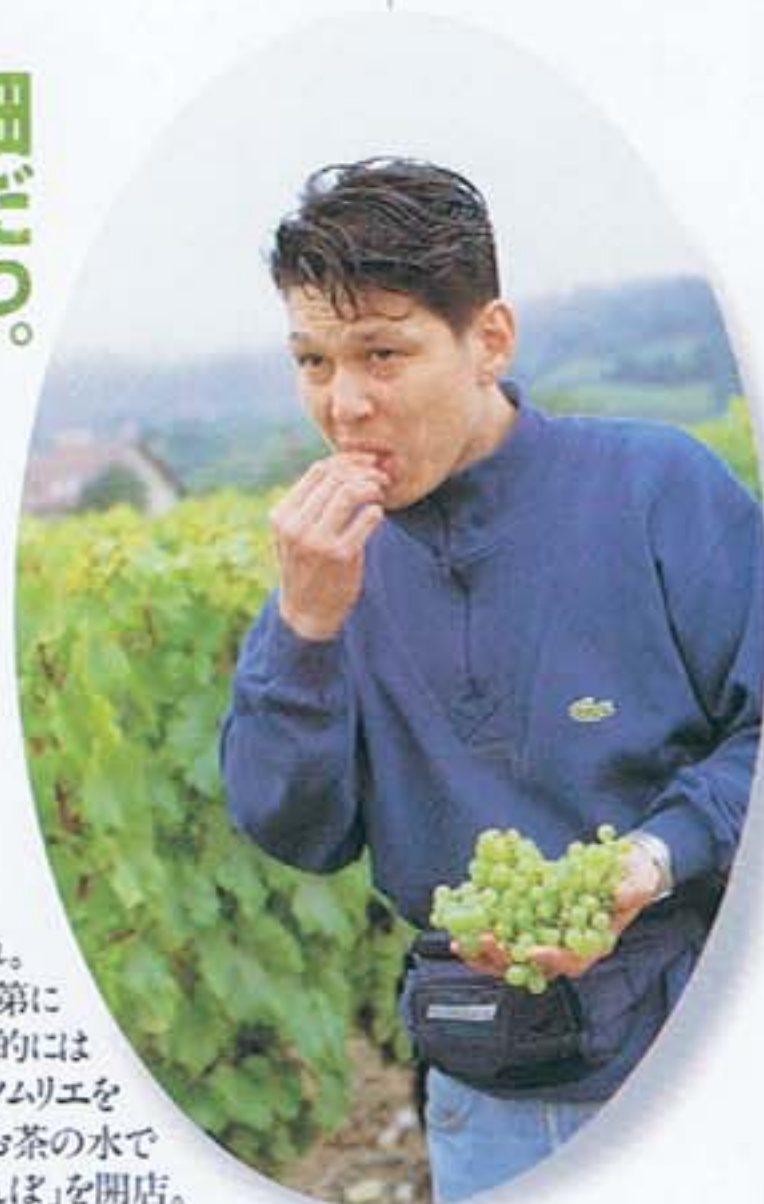
丸山宏人
Maruyama Hiroto

畑だつ。ブドウがなってる！

サヴォア地方の中心の街、シャンペリーに到着したのは午後8時。ホテルに一泊し、ミラノから車でやってきたカメラマンの木村氏と合流する。今回のメンバーは丸山、木村氏、丸山の友人でパリのピストロ「オー・ボナクイユ」のシェフ、中村和さん、そして私。

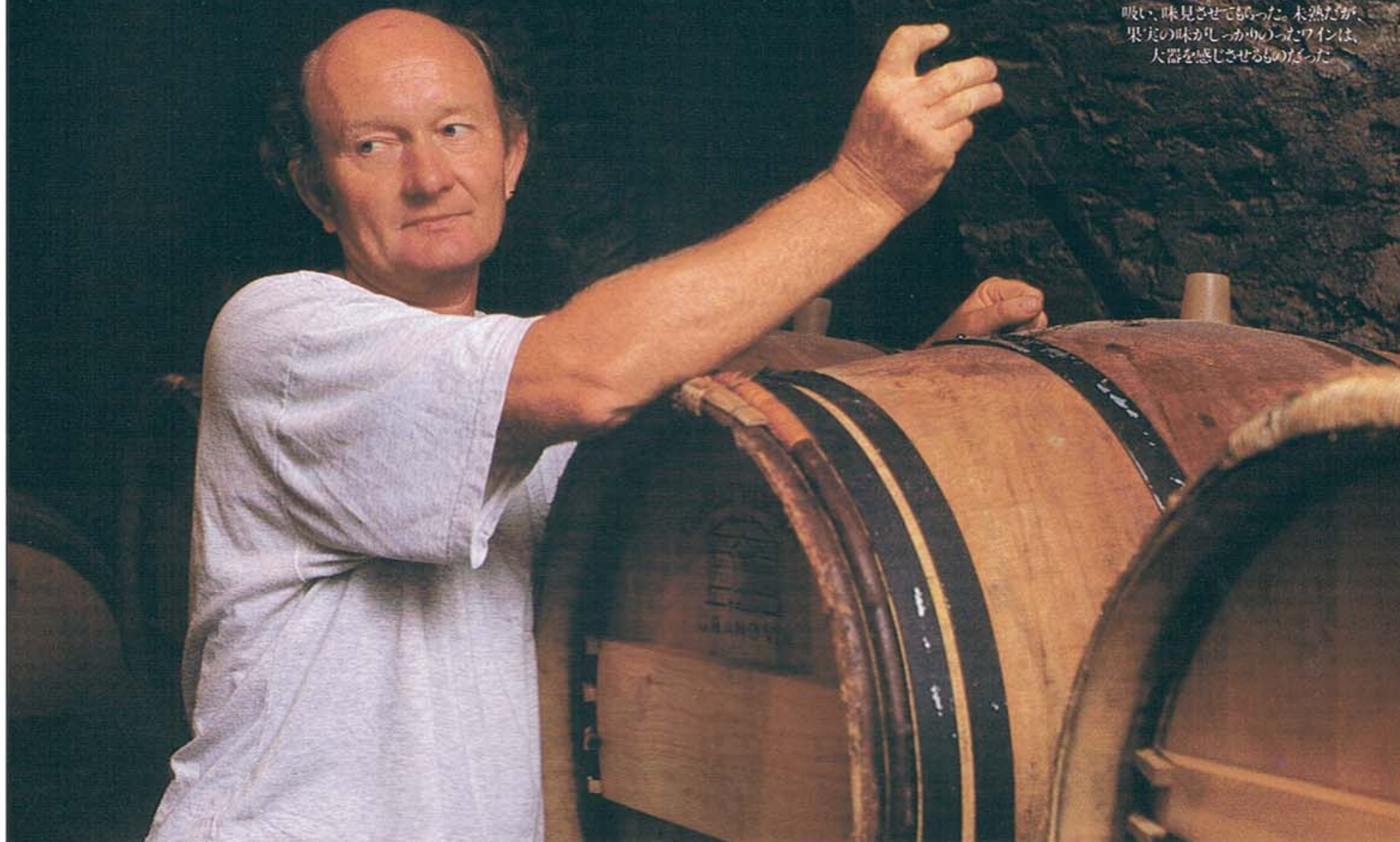
昨夜来の雨は、朝になっても上がっていないかった。目指す最初のワイナリーまではホテルから30キロほど。車はステーション・ワゴンだったが、男4人と2台の自転車、それにキャンプ道具でギュウギュウである。交差点で止まると対向車の（おそろしく）フランス人が、クスクス笑っているのには、こちらも苦笑してしまった。しばらく走ると雨は上がり、雲間から陽が差ししてきた。気持ちも晴れ上がったが、この変わりやすい山の天気には、旅の間じゅう翻弄されることになる。

車から自転車を下ろして丸山と走り始めると、すぐに山裾に広がるブドウ畑が目飛び込んできた。



丸山宏人。1963年、埼玉県生まれ。27歳で料理修行のために渡仏。次第にワインへの興味が移り、最終的にはパリの2つ星レストランでソムリエを務める。'95年に帰国し、お茶の水で「ペデス竹とんぼ」を開店。

ドメス・プリューレ・サン・クリストフでは、昔ながらに木樽を使って熟成させている。ビン詰め前の赤ワインをビヘットで吸い、味見させてもらった。未熟だが、果実の味がしゅっかの赤ワインは、大器を感じさせるものだった。



「畑だっ。ブドウがなってる！」
見ればわかるというのだが、無邪気な丸山は大喜び。

山裾の平坦な土地に、きれいにブドウの木が走っている。

「きれいだなあ」と、私もついつられて無邪気に感心していると、「でも、こういう畑からはいいワインはできないよ。畝の間に雑草が全然ないのは、除草剤をたくさん使っている証拠。1本の木に、たくさんの房が下がってますね。するとブドウの果汁は濃縮しない。味がのったワインはできないはず」とのこと。

サヴォア地方は、 フランスでは マイナーな ワイン産地だが……

彼は95年の夏まで、4年間フランスに滞在した。各地のレストランを廻り、ブルゴーニュの近くの店で見習いをしていた時に、ブドウ畑を見る楽しみを覚えたという。休みの日になると自転車で畑を巡り、生産者と知り合い、話をするうちに「彼らが作るワインと、どんだん近づいたような気分になった」のである。

サン・ミッシェル山の麓を抜け、フレトリーブに到着。サヴォアでやはりフランスは
ワイン大国だ。
マイナーなエリアでも
美味しいワインが必ずある。

番高く取引されているワインの作り手が、ここにいます。ワインの名は「ドメス・プリューレ・サン・クリストフ」。オーナーはミッシェル・グリザールだ。

畑を指さして丸山は呟く。
「ほら、ほかの畑とちがって、畝の間に雑草が生えてる。わざと生やして、ブドウに抵抗力をつけているんです」
これまでに、フランスのワインの産地はサヴォアとオージュ地方を除



シニャン村の朝市にて。左から丸山、彼の友人の中村シェフ。夕食の買出しも重要な仕事の一つ。市場で野菜や肉を前にすると、食べたい料理のイメージは限りなく膨らんでいく。ただし、買いすぎには要注意。

ワインの貯蔵タンクに仕込みの時期や畑などがチョークで示されている。木樽の中でゆっくり眠りながら、果汁はワインに生まれ変わっていく。ワインは自然と時間によって育まれていくのだ。



山の麓までブドウ畑が迫っているのは、フランス広しといえど、サヴォアでしか見られない風景。レイモン・ケナールの畑の中には、ローマ時代の遺跡があった。この一帯ではローマ時代からワインが作られていたという。当時から人々は、山を仰いでブドウ畑を耕していたのだろう。

いてすべて廻ったという。その、畑を見る目はやはり鋭い。

サヴォア地方は、フランスのワイン産地としてはマイナーな存在だ。日常消費用の白ワインの産地というのが通念になっているが、専門家の間でミシエル・グリザールの作るワインは別格という評価を得ている。「ワインは自然の産物」という考え方のグリザールは、完全有機栽培でブドウを育て、酸化防止剤も極力使わない。

だが、ワイナリーのオーナーといっても、ほとんどの作業を奥さんと2人でこなしている。柔和な眼差しで、農夫というよりも隠居した学者という雰囲気漂っている。ワイナリーの入口には古びた貯水槽があり、それを指さして、「これが魔法の水だよ」という。様々なスパイスや香草を組み合わせて作った、ブドウの木のためのオリジナル消毒液なのだろうだ。

「大手の生産者が作るワインは、工業製品のようなものになってしまったよ。技術にばかり頼ると、ワインの個性である土地の味が薄らいでしまっただが……」、ちよつと残念そうに彼は語った。

畑で、そのブドウを摘んでみる。南斜面にあるその畑は、いかにも日照



レイモン・ケナールの作るワインは、彼の温厚な人柄そのものの味がする。特に白ワインは絶品。このころは、丸山の尽力によって日本でも飲めるようになった。

時間が多そうだ。平地にあったさきほどのものとは趣も異なる。だが斜面にあれば、育てるための労力も無論大きくなる。そして、ブドウが生育するに従って果実を間引きしていき、濃縮した果汁にしていくのである。「シエ」と呼ばれるワインの貯蔵庫で、いよいよ試飲だ。

各自、香りを確かめ、ゆっくりと口に含んでみる。「ほら、さつき食べたブドウの風味がしっかりとあるでしょう」と丸山は目を輝かす。

ブドウは「モンドウーズ」という品種だが、その赤ワインは濃縮したうまみがありながら、喉を通ると香りも味もはかなく消えていった。そういう感想を伝えると、

「それが有機栽培で作るワインの特徴ですよ」と丸山は説明した。

カタツムリの大群に テントを占拠される

2日目の夜はキャンプである。スーパーで食材を買って、キャンプ場



「のどか」を絵に描いたようなサヴォアの風景。この地方の人々は控えめでおとなしい性格が多い。だが同時に、内に秘めたつよさも感じられ、それはワインの味にも共通しているのだ。

く感じるものを目指しているように思える。価格もグリザールのワインの半額以下だ。ブドウの品種が異なる、8種類のワインを次々に試飲してみると、みなそれなりに美味い。こういう作り方も、それはそれでありだな、と思うのである。

ワインのテイストには、作り手の人柄が反映される

午後はシニャン村に戻り、レイモン・ケナルという人のワイナリーを訪れる。彼のワインは丸山の店で試したことがある。樹齢60年の木から作るという白ワイン、「シニャン・ヴェルジュロン」を、お茶の水の店で飲んだ時は、辛口にもかかわらず甘さを感じるほどふっくらとしたボディが印象的だった。丸山を、この地に駆り立てることになったワインの一本でもある。そのケナルと会えるとあって、彼はいささか興奮気味なのである。

内に秘めてはいるが、ややエキセントリックなものを感じたグリザールに対して、ケナルはどこまでも穏やかな紳士という風情。ワイン作りも、適度に新しい技術を取り入れながらも、基本は昔ながらの作り方

を優先し、土地の味を表現しているというもの。

小高い丘の、急斜面に広がる畑に植えられたブドウの古木は、幹が太く、しかも曲がりくねっている。それは、大地から拳を振り立てているようにも見えた。土地は、山から崩れた石が砂利となって混じった地質である。山から吹く風が変わりやすい気候をもたらし、太陽の熱を吸収した砂利が、夜の間にも地表に熱を貯える。こういった、その畑独特の気候や地質が、ワインに個性を与えるのだ。

その、'94、'95年のヴィンテージを味わってみた。どちらも、やはりふっくらとしたボディで、蜂蜜や洋梨を思わせる風味が素晴らしい。東京で飲んだときよりも、魅力的に思えるのは、ケナル本人を前にしているからだろうか。

「ワインはさあ、やっぱり産地で飲むと格段に美味いねえ」と私。「そりゃ、作り手の歳で保存するのがワインにとっても理想的だから」と丸山。続けてこうもいう。「ケナルさん



シニャン・ドリュウ村のフィリップ・キャンニオンはチーズ作りの名手。トム・ド・サヴォアというそのチーズは、絞った牛のミルクから作られ、2カ月間熟成させて出荷する。



ナ ストエシヤロット、ニンニクなどを炒め、ステーキの添え野菜にする。シェフとソムリエのコンビだから、キャンプ料理といってもそこいらのピストロ顔負けの味が楽しめるのである。いげだきます。

キャンプをするなら、料理人を同行させるのが、成功の秘訣。いいワインも必携だ。

を探す。一般に欧州のキャンプ場は設備がいいというが、我々がシニヤン村のそばで見つけたところもなかなかのもの。シャワーもあるし、炊事場ではお湯も出る。これで使用料は一人19フランと格安。駐車料込みでも、2000円程度である。

夕食は、コート・ド・ブフ。骨つきの牛肉にニンニクとハーブを効かせて焼き上げる。でき上がるまでしばし、ハムなどを肴にワインを楽しむ。雨が降りだした時は、ホテルの方が良いかも、という思いが頭を掠めた。だが肉を切りわけるところには、目の前の料理に頭が一杯で、キャンプで正解か否かなど、思いの端にも上らない。思わず頬張ると、脂身の少ない赤身の肉から、口の中に肉汁がほとばしり、その味が舌から消えぬうちにワインを流し込む。

(いや、堪えられませんね)

翌朝、悲鳴とともに目が覚めた。雨はあがっていたが、なんとカタツムリの大群がテントの周りを占拠していたのである。ほうほうの体でテントを畳んで逃げだした。

この日はサンドレ・ル・マルシエ村にある、サヴォアのワイナリーの中でも最大規模の一軒、ジャン・ピエール・フィスを訪ねる。

近代的な設備の下で作られるここ

のワインはいずれも、ブドウの品種の個性がストレートに出た、その飲み口の良さが特徴。特に印象的なものではないが、誰が飲んでもおいしい



ブ レスの鶏のヴェルジュ。都会のレストランでは滅多にお目にかかれぬ逸品。料理に使ったブドウと同じものからなるワインを合わせる。もちろん相性はバツグン。忘れられぬ味となった(左)。



地 図上にワイナリーがマーキングしてあるワケではないので、迷うことも日常茶飯(右)。さっさと自転車を漕ぐ丸山。平地はいいのだが、上りになると途端に喘ぎ始める。なほしろ、たっぷりワインを飲んでいるのだから(中)。





チーズの熟成庫に入ると、その匂いに圧倒される。形も揃っていないところが、なんとも自然で良い。「このころは、工場で作ったチーズばかり。日につよ」とキャンニオンは語った。この町でも、見栄えや便利さが端をきかす風潮が押し寄せてきたのかもしれない。

の人柄そのものの味って気がしない？」

そう、本物のワインは、それを作る者の性格が、テイストにも見事に反映されるのである。

ケナールのワイナリーを後にして、すぐにスーパーを探す。無論、今夜もキャンプである。手に入れたのは丸ごとの鶏。今宵の一品は、鶏のヴェルジュ。ヴェルジュとはブドウの未熟果を使って作る料理の総称である。ぬかりない中村シェフは、先程のワイナリーでブドウの未熟果を譲ってもらっていたのだ。これは、鶏や仔牛に適した料理なのだが、フランスでも都市で暮らしていると未熟果の入手が難しく、滅多に作る（食べる）機会に恵まれないという。近くのキャンプ場に入り、テントを造り、食事の用意を始める。こんな煮込み料理であれば、キャンプ用バーナーの心許ない火も、それほど気にならない。とはいえ、やはり本当に美味いか否か、そこは中村氏の腕次第である。

未熟果のジュースで蒸し煮にした鶏を捌き、残った煮汁に少量の生クリームを加え、軽く煮詰めてソースにする。出来上がったのは10時を過ぎていたが、一口食べると驚嘆の聲が上がった。それは野外料理の域を

自転車の旅は、自然が身近に感じられ心地よいことこの上ない。かなり疲れるけれど。

越えている。またケナールの白ワインも実によく合う。この日も、キャンプの醍醐味を堪能して各員が眠りに落ちた。

自転車は、滑るように坂を駆け抜けていった

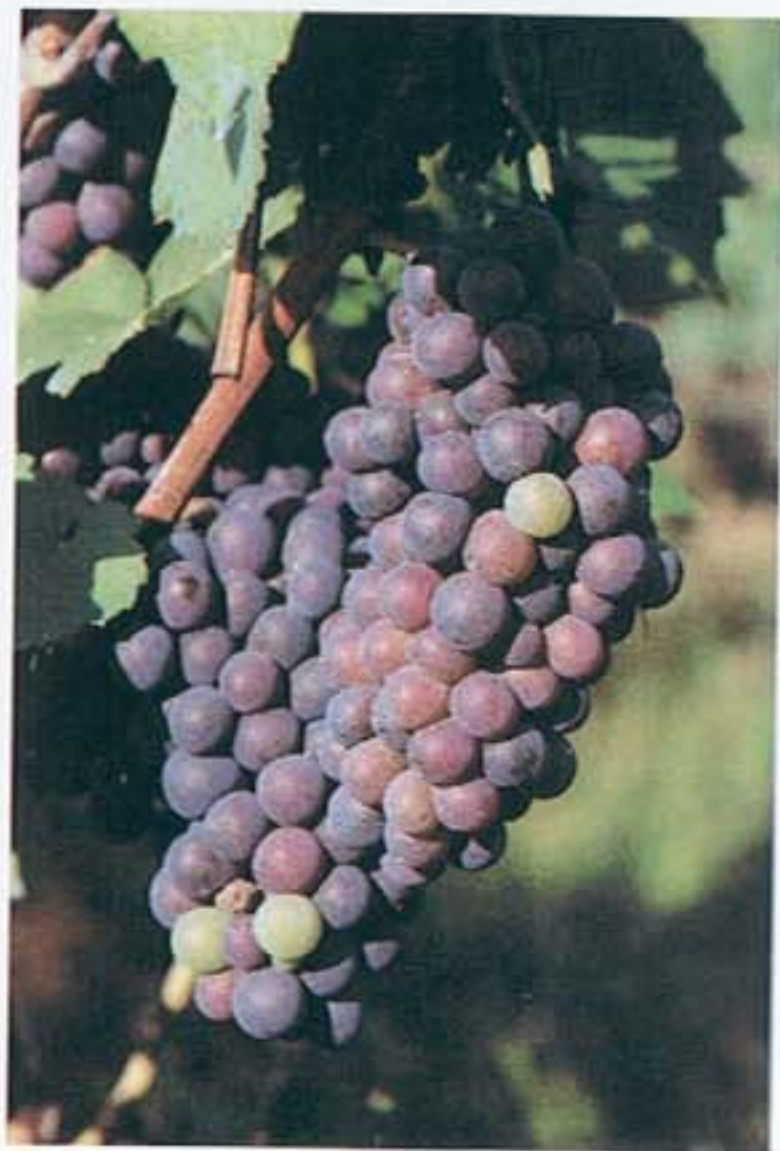
3日目、シニャン村一帯のワイナリーから車で約50キロほど北上し、ジョンジー村に移動する。途中、アウトドア・ショップで自転車のキャリアを購入、ようやくまともな姿勢で車に乗られるようになった。

ジョンジー村では、あるワインのガイドで高く評価されていた、ドメーヌ・ド・パスキエというワイナリー



ブドウ畑の他には、放牧地が目についた。他の種類の畑がないことは、痩せた土地であることの証拠といえよう(右)。レイモン・ケナールのワインのラベル(左)。旅の間、いったい何本のワインを空けただろう。今ではワインを飲むと、サヴォアの風景が蘇る。

この地方のワインは白が主流。しかし、赤の中にはドメス・プリューレ・サン・クリストフなど、期待を上まわる逸品もある。右の写真は、まだ熟しきっていない赤ワイン用のブドウ。このブドウがワインになるころ、サヴォアは純白の雪に包まれているだろう。



を訪ねた。ここではワインだけでなく、マールも作っている。マールというのは、ワインを絞ったブドウの滓から作るブランデーのこと。これがなかなか美味しい代物で、勧められるままに何杯も空けてしまう。しかし、40度ほどのアルコール分がある酒ですっかりできあがってしまった。

この時点では、この先5キロも上りが続くなんて知らなかった。自転車を漕ぎだしてすぐに、僕は丸山に車に乗ることを提案した。「ダメダメ、ただでさえ大きな移動は自動車でズルしてんだから」と丸山はにべもない。

マールの匂いが時々、胃からこみ上げてくる。しまいには脂汗だか冷や汗まで噴き出す始末。けれど、下り勾配になってからの爽快感は、何物にもかえがたいものがあった。当たり前のことだが足は動かさず、ただバランスを取るだけで、車輪は滑るように坂を駆けてゆく。汗も乾き、景色を楽しむ余裕もでてくる。

「ああ人間、ちよつと頑張ればいいことが待っているんだなあ」などと考えながら、ブルジュエ湖の湖畔まで一気に下った。

予定外に食べたチーズも絶品

サヴォアは、ワインよりもむしろ、チーズの産地として知られる所だ。スイスに近いためか、フォンデュのような料理もある。そこで4日目はチーズ作りの現場を見学することになった。

フィリップ・キャンニヨンの牧場では30頭の牛を飼い、トム・ド・サヴォアという種類のチーズを作っている。キャンニオンはいう。

「チーズの作り方は簡単です。新鮮なミルクを遠心分離機にかけて水分を取り除き、ホエーという漬け汁に

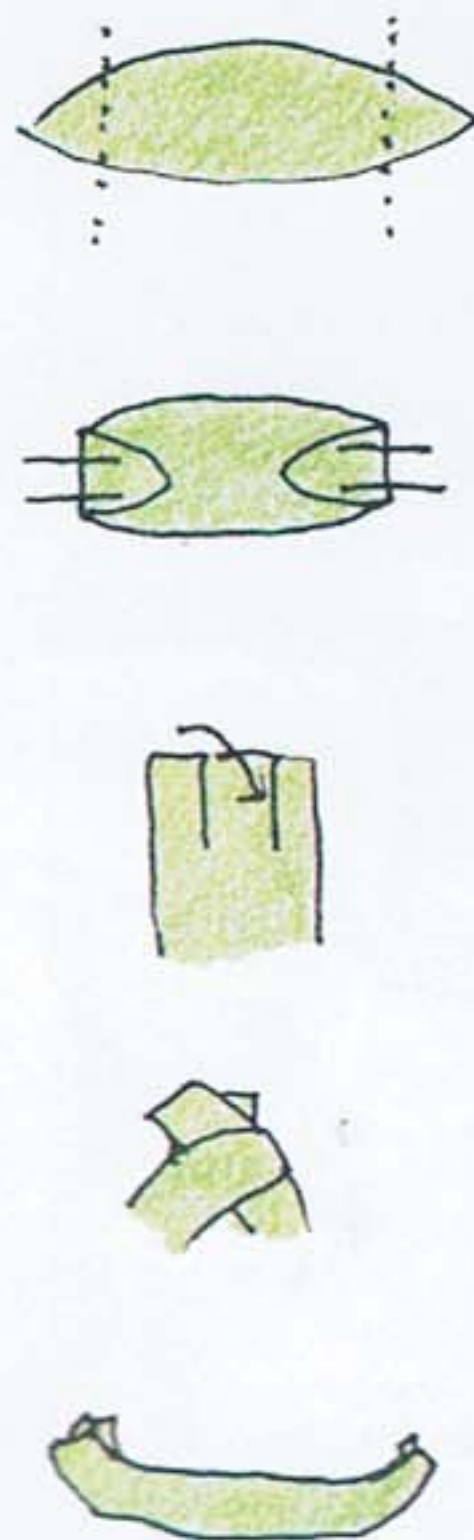
入れて2時間ほどおくと固まってきました。それを水切りして成型し、後は時間をかけて熟成させてゆくのです」

簡単とはいえ、このセミハードタイプのチーズ、食べてみるとなかなかいけるのだ。やはり牛とミルクそのものの質が良いのだろう。

キャンニヨンのオフィスでチーズを食べていると、蜂蜜入りの焼き菓子が置いてある。興味を示すと、「見学したいのなら、電話してあげよう」



笹舟の作り方



笹舟の作り方を息子に教えるより、笹の葉を探すほうが難しくなってきました。日本自然保護協会の会員にでもなってみよう。

4月17日分の自然保護
 (株)日本自然保護協会 NACS-J
 おどめください (03) 3265-0521





「シエ」といわれる
ワイン貯蔵庫の中。
夏でもひんやりしていて、独特の香りが
満ちている。試飲はここで行なうのが
一般的。酒に強い人なら、ワインを口に
含む前に酔ってしまうかもしれない。

とのこと。

蜂蜜作りの、フランソワ・ギイシ
ヨンも急遽、取材することとなった。
丸山がソムリエであることを告げ
ると、さっそく蜂蜜から作るイドロ
メルというリキュールを試飲させて
くれた。続いてクリ、アカシア、サ
パン、ティユル、ラベンダーと、種
類の異なる蜂蜜を次々にテイステイ
ングする。

どうして一つの花の蜜が集まるの
かを尋ねると、

「それは花の咲く場所と、季節がち
がうからですよ」

と解説してくれた。つまりアカシ
アが咲いているときに蜂を放せば、
アカシアの蜜が集まるといふことだ。

もう一度こんな 旅がしたい……

最終日の夜。初めて晴れ上がった
夜空となった。満天からの降るよう
な星を眺めながら、料理を食べ、ワ
インを飲み、語り合う。ふと会話が
途切れると、焚き火の音だけが辺り
を支配しているのに気づき、荘厳な
雰囲気包まれる。

私は、一人で先に寝床に入った。
これまで、ワインに関する知識は心

パリもいいんだけど、
田舎を旅すると
優しいひとが多くて
ホッとするんだなあ。

許なかったし、学ぼうという意欲も
あまりなかった。だが、私の中のワ
インの世界は確実に広がった。畑を
見て土に触わり、ブドウを食べてワ
インを飲んだこと。そして、突然の
訪問者を快く迎えてくれたワイナリ
ーの人々とふれあうことで。それは、
××××の何年もの美味いといっ
た類いの知識より、余程ワインの奥
の深さを教えてくれるものだった。
日本に戻っても、ワインの研究を
本格的にするかどうかは分からない
だが、いつかこんな旅をもう一度す
ることを、心に誓って眠りについた
のである。



精 悍な風貌の
ルイ・ミニオン夫妻。
本文では紹介していないけれど、
彼らのワインは、がっしりし
た骨格をもっている。
風土だけでなく、人柄もまた
ワインの味に反映されるのだ。

香 り高い、素晴らしい蜂蜜
を作る、フランソワ・
ギイシヨン(右)。一行の中で丸山
だけかしっかりと蜂に刺された。
これも才能というべきか。
蜂蜜から作る、イドロメルとい
う名のリキュール(中)。