

特別対談◎脇屋友詞×丸山宏人

ボルドーを 堪能する

今では和食や中国料理のテーブルにも自然にのるようになったワイン。その代名詞ともいえる名産地・ボルドーの名は私たちが日本人にも浸透しているが、ボルドーワインの真の魅力となると、意外にもあまり知られていないようだ。そこで、中国料理界をリードする料理人・脇屋友詞氏、レストランオーナーでソムリエの丸山宏人氏に、ボルドーワインについて語り合っていた。



中国料理にワインはもはや常識

丸山 中国料理というところ、ビールと紹興酒が白酒という固定観念があると思いますが、お客様にワインを勧めるのは難しくありませんか。

脇屋 いいえ、うちの場合は全然。初めてのの方も素直に試して、新たな味の出会いの発見を喜んでくださいます。

料理が自由に国際交流するようになり、食事も、たまたまは食べたがフォアグラを使い、和食の方がフカヒレを使うのが普通のこ

と料理とお酒の組み合わせも、いろいろの可能性が広がるのは当然です。

丸山 中でもワインは、スポーツでいえばサッカーのようなもの。どこの国でも作られ、どこの国の食卓にも自然にのりますからね。

脇屋 大人気で大皿から取り分けるのが、従来の中国料理でも僕は、二人でおしゃべりに食べられる中国料理も作っていました。そのテーブルには、やっぱりワインがびったりくるでしょう。



ソムリエ **丸山宏人氏** Hiroto Maruyama

料理人 **脇屋友詞氏** Yuji Wakiya

●1962年、東京生まれ、オザミワールド(株)代表取締役、日本調理師学校卒業後、都内の有名フランス料理店で料理、サービス修業後進駐在員中、ワインに興味をもちソムリエ修行に、ソムリエ世界のポールブティック氏に師事、数々の星付きレストランでソムリエをこなす。自ら、自転車でワイン畑を回りフランス全土の生産地を学ぶ。5年間の在仏修行を終え帰国。1997年に銀座にワインレストラン「オザミ・デ・ヴァン」を開店後にワインを軸とした色んなジャンルのレストランを展開、現在8店舗を構えるオザミワールド(株)の代表取締役、この冬にも和食にワインを合わせた店をオープン予定。

●1988年、札幌生まれ、中国料理人の道に入ったのは17歳。調理師の道につき、そして20代後半、それまでの大皿でのサービスにかわり、一人前のシェフとしてのサービスを志す。才能は大きく開花、現在は「トゥーランドット」が本拠地「Wakiya」を東京・銀座のオーナーシェフを務めるが、テレビにも多数出演、著書も多い。また、海外へも活動の場を広げ、世界最大の料理大会などにも数多く参加。05年には世界から選ばれた料理人が数、数字をもって最先端の料理を披露する、「Madrid Fusion 2005」(スペイン)に参加、「伝統と創作」をモットーに、上海料理の技を軸とした洗練された料理は、日本の中国料理界をリードしている。中国茶にも造詣が深く、メディア・著書でも幅広く紹介している。

広告特集

企画・制作 朝日新聞社広告局



多様性もボルドーワインの魅力

丸山 そうしたワインの中で、特にボルドーというところのようなイメージを?

脇屋 まず、重厚なワインという印象がありますね。

丸山 ボルドーは濃いというイメージは、間違っではないないけれどそれだけではない。人間でいうとアクションヒーローみたいな感じ(笑い)。たくましいけれど親しみやすいです。それは、コクやうまみ、繊細さ、渋みに包まれるように酸味もきちんと存在しているからでしょう。ですから、ワイン初心者あるいは苦手という方には、ぜひボルドーを飲んでいただきたい。いいワインは世界中に数々ありますが、好まれるワインということではボルドーがトップですね。

脇屋 同じ豚肉料理でも、東坡肉のようにこってりしたもの、カリカリに焼いたようなさっぱりしたもの、中華のさまざまな味に合うワインが用意されているのもボルドーですね。

丸山 格付け(クリュ・クラッセ)クラスの高級品はほんの3%程度で、実はボルドーは、味の点でも価格の点でも多様性に富んでいる。そして、安いものでも品質が安定しているので、コストパフォーマンスが非常に高いんです。

脇屋 ボルドーカラーの赤が有名ですけど、僕は白も好きで、夏などよく飲み過ぎる(笑い)。

丸山 白も、喉が乾いた時においしいアントル・ドウ・メールなどから、肉料理に合うグラーヴま



で幅広い。こちらも試してほしいですね。

脇屋 丸山さんは何度もボルドーにいかれていますよね。

丸山 仮装してワインを試飲しながら42・195キロを走る「メドックマラソン」にも2度参加しています。もちろん、世界遺産にもなっているサンテミリオンをはじめ

観光スポットもありますし、カキも牛肉もボルドーワインといただくのが最高ですよ。

でも何より、ワイン造りに最適な気候風土なんだなあと感じますね。こればかりは、他の生産地がとんないがなばつてもまねできない。

脇屋 僕もいききたいな、マラソン抜きで(笑い)。



家庭で気軽にワインを楽しむ習慣を

脇屋 家庭でも、食卓にワインが一本あると、それだけでずいぶん豊かな時間が過ごせますよね。

奥さんが手料理に合うワインを買っておいで、「お店だとあんなに高いけど、うちならこんなに安く飲めるのよ」って(笑い)。

丸山 夫婦だって元は恋人だったんだから、ワイングラスを合わせてちょっとロマンチックな時を共有すべきですよ。ボルドーなら

1000円前後の手ごろなものでも十分においしいし、アルコールの量で換算すると風呂上がりのビールより割安だし(笑い)。

脇屋 料理との相性も、「常識」

にとらわれずいろいろ試してみればいい。うちの店の食材研究会でも、ソムリエの方がびっくりするような組み合わせを提案して

くれて、これがまた実においしいんです。

丸山 ワインは開けたら飲み切らなければ……というのも間違いです。だいたい3日位はもちますし、若いワインなど3日後の方がおいしいなんて場合もある。だから、相手がいないければ1人でチーズをかじりながら、何日かかけてチビチビやってもいい(笑い)。

脇屋 家でも店でも、大切なのは料理とお酒を楽しむこと。高いワインをグラスに1杯飲むより、手ごろなもの1本、2本と飲んでいった方が、料理もおいしくなるはずですよ。

丸山 まず近くの酒屋さんで一番安いボルドーを一本買う(笑い)。そこからすてきな習慣をスタートしていただきたいですね。