

J **apanese text**

2010年 秋/冬号 日本語編

ワイン

甲州

——アルプスの麓のワイン

撮影 = 佐藤竜一郎 文 = 編集部

p.082

優秀なワインを作るヨーロッパ系の品種、ヴィテス・ヴィニフェラ種をルーツに持つ甲州。この日本独自の葡萄が、洗練された白ワインに醸造され、今年ロンドン市場にデビューする。

(p.082)

上・日本の固有の品種である甲州は、10月中旬の収穫前、グレーがかつたピンク色になる。

左・ジョー・ブライス氏の伊藤若仲 (1716-1800) のコレクションを代表する「葡萄の図」。7世紀に建てられた奈良の薬師寺にある、薬師如来の台座に見事な葡萄の唐草文様がある。また、甲州市勝沼地区にある8世紀に建てられた大善寺内の薬師如来は、葡萄を手にしていたと言われている。葡萄は、生薬として重宝されていた。

日本発の新しい葡萄品種のワインが登場

p.083

今年の2月、ジャンシス・ロビンソンさんが葡萄とワインの産地である山梨県甲州市にあるワイナリー、中央葡萄酒を訪れた。ジャンシスさんは、フィナンシャル・タイムズにコラムを毎週寄稿しており、イギリスで最も権威のあるワインジャーナリストとして知られている。葡萄畑を見学した後、年内にロンドン市場でデビューする予定の「甲州」のテイastingをした。「全く新しい品種のワインで、今までどの国のどのワインにも見出すことのなかった味です。繊細でまるで日本の美学を表しているよう」と話す。

葡萄は、洋の東西を問わず人類にとってかけがえのない果物とされてきた。葡萄は、雨量や養分の少ない土地でも実る上、果物の中で最も糖度が高い。その高い栄養度のため、豊穡、平和、多産、幸福の象徴となったのだ。葡萄は、宗教や信仰と深く結びついて、私たちの歴史の中で特別な意味を持ってきた。はるか昔に東洋にも伝わっており、中国

のシルクロードでは葡萄を手にした仏像が見られる。

海を渡り、葡萄は日本にもやってきた。それは約千年前のこと。仏教とともに大陸から伝わってきたと言われているが、長い年月を経てこの国の土地と気候に適した葡萄になっていった。現在「甲州」と呼ばれる品種で、ワインに適するヨーロッパ系のヴィテス・ヴィニフェラ種だ。原産地は、カスピ海のほとりのコーカサス地方。

この日本独自の品種が、洗練された白ワインに醸造されている。山梨県で甲州を造るワイナリー 16社が、第一段として年内に計 2000本のまとまったバルクを初めてロンドン市場に輸出する予定で、近い将来 1万本輸出することを目指している。販売される場所は、ロンドンの高級レストランや専門リカーショップ。世界には、ワイン用の葡萄品種が 1万あると言われているが、甲州はそのどの品種とも異なり独特の香りを持つことが証明された。現在見付かっている中では、アジア原産の葡萄の中で唯一のヴィニフェラ種であることでも注目されている。

甲州は、ドライでありながら、ライチや柚子、白桃、梨のようなフルーティーな香りを持っている。繊細な味わいで、刺身や天ぷら、寿司などの和食との相性が抜群だ。決して強く主張はせず、繊細な料理の味を引き立てる。アルコール度数は、一般的なワインより低めの 11%~12%だ。

今、世界中でヘルシーな食事、とりわけ和食に対する興味が強まっている。今年1月に、甲州の生産者たちは、ロンドンで著名なワインジャーナリストや輸入業者を招いてプロモーションのイベントを開いたが、早くも甲州を輸入したいと具体的な話が持ち上がったのだ。「今年は、甲州という品種を世界に認知して頂きたいと思っただけで、今すぐ売出すことは全く考えていなかったのですよ。でも、ロンドンで予想以上に高い評価を得たので、今慌てて輸出の準備にとりかかっているところです」と、三澤茂計^{みさわしげかず}さんは話す。三澤さんは、中央葡萄酒の社長で、この度甲州を世界に輸出するため 16社で結成された Koshu of Japan (KOJ) の委員長を務める。

なぜ、甲州が今まで世界のワイン市場に現れなかったの

か。日本にワインの醸造文化が始まったのはわずか 130 年前のこと。稲作文化が中心の日本では、全国で日本酒や焼酎が造られていた。その上、甲州の産地である山梨の甲州市勝沼地区は、2000 メートル級の山々に囲まれて、おいしいわき水が溢れて飲料には恵まれていた。甲州種は、食用として古くから親しまれていたが、明治時代に入るまであえてワインに醸造されることはなかったのである。

しかし、世界各国の食文化が日本に広がり、数多くのワインが国内に輸入されるようになり、日本の食文化は大きく発展し多様化した。甲州のワイナリーたちは、ヴィニフェラをルーツに持つ日本独自の甲州を長い眠りから覚まし、世界一流のワインに仕立てようと結束したのである。

(p.083)

甲州の生産者たち。生産者のひとりである「原茂ワイン」で、お互いが造ったワインを持ち寄って、甲州のロンドン・デビューについて話が弾む。

甲州に秘められた未知なる可能性を求めて

p.084

甲州種は、ワインに醸造されるようになってからまだ歴史が浅い。だからこそ、作り手の栽培技術や醸造技術によって今後大きく発展する可能性を秘めている。甲州に限らず、葡萄は日本では昔から食用として作られてきており、垣根ではなく棚を使う栽培方式が一般的だった。棚での栽培は、一本の木からの収穫量が多いからだ。一方、垣根での栽培は、一本の木から収穫できる房の数は少なくなるが、その分一粒一粒の味が濃厚になりワインに適した葡萄になる。

甲州をより品質の高いワイン用葡萄に育てるため、三澤茂計さんは 18 年前からその垣根栽培に挑戦している。一度は諦めかけたこともあったが、日本一日照時間の長い山梨県の明野町で甲州の垣根栽培を試みた。試行錯誤の末、土の最適な水分や窒素成分のバランスを見付けた。そして、

2005 年に垣根で植えた甲州を 4 年後に実らせたのだ。「品質が確実に向上するまで、さらにあと 3 年はかかります。甲州はこれからは面白い。ヨーロッパでの葡萄とワインの歴史は何百年もあります。それに比べて甲州が本格的に栽培、醸造されるようになってからまだ 20 年あまり。これから 100 年かけて甲州を育てていきたい」と熱く語る。

また、三澤さんは 1996 年から甲州種の実生栽培にも取り組んでいる。甲州を挿し木ではなく種から育てて、今までとは全く性質の異なった甲州種を探そうとしているのだ。甲州は、他のワイン用の葡萄と比べると成育が早く、枝が勢い良く伸び過ぎる特徴を持つ。だから、枝の伸びが遅く、実が大きくなりすぎない、よりワインの醸造に適したものを見付けたいと語る。「毎年 500 粒の甲州の種を植えています。枝に実がなり、それが探していた甲州かどうかわかるまで 5 年かかります。葡萄は 5 万粒植えて、その中からワインに適した面白い品種がひとつ生まれるとされているんですよ。そんな、とほもなく年月のかかる作業に挑む三澤さんの話を聞くと、甲州という葡萄の秘める可能性、そして作り手の情熱を感じられずにはいられない。

(p.085)

中央葡萄酒の明野町にある葡萄畑。ここで甲州の垣根栽培を試みている。2000 メートルから 3000 メートルの山々からなる南アルプスに囲まれている。明野は、日照時間が日本一長く、風通しが良く湿度が低いいため、葡萄の栽培に最適だ。

甲州の持っている味を損なわないようにと、三澤さんは 2005 年に 6000 ℓ 貯蔵できるフランス製のタンクを導入し、品質管理を徹底した。ワインを可能な限り空気に触れさせないようにし、酸化を防ぐ。甲州の葡萄畑の近くにある大善寺とその周辺。

甲州のユニークな個性

p.086

年内にロンドン市場でのデビューを控えた甲州。ワイン業界

におそらく最も大きな影響力を持つ二人のイギリス人女性が、甲州のワイナリーを訪れた。ひとり、マスター・オブ・ワイン協会の会長を務めるリン・シェリフさんだ。マスター・オブ・ワインとは、ワインの世界で最も難関で最高峰の資格。もうひとり、ワイン・ジャーナリストのジャンシス・ロビンソンさん。著書の『World Atlas of Wine』は、今も世界中のワイン業界に携わる人のバイブルだ。イギリスの王室のワインも選別しており、ワイン業界で彼女の名前を知らない人はいない。二人とも、甲州が秘める可能性に期待し、その発展を約8年前から見守っている。

「イギリスやヨーロッパでは、和食が急ピッチで浸透しています。現代人は、以前より健康を考えるようになりました。重たい肉料理ではなく、ヘルシーな魚料理を好んで食べます」とシェリフさんは語る。アルコール度数が低いことも市場で歓迎される大きな要素だと言う。甲州は、軽やかで爽やかで、和食やさっぱりとしたアジア料理との相性が良い。甲州はイギリスだけでなく、欧州で広く支持されるだろうと、二人とも予測する。現代のワインの消費者は、赤より白ワインをより好む傾向にあり、しかも樽の香りが強いものではなく、繊細なすっきりとしたドライの白ワインに大きく傾倒していると言う。日本発の甲州は、現代の多くのワインの消費者の好みにぴったりのタイプなのだ。

ロビンソンさんは甲州をこのように表現する。「とてもピュアで洗練されており、正統派の日本の味というもの甲州に感じます。全くの日本のオリジナルのワインで、世界中のどのワインにも味わったことのない味。まるで、ワインを熟知した醸造家が、彼の全ての心と魂をグラスの中に注ぎ、最も繊細で美しい飲み物を作り上げたかのようです。それは、美しい日本庭園や洗練された日本料理を想像させます」また、興味深いことに、甲州は日本人の性格にも類似する特徴があると言う。「甲州は、グラスから飛び出して自分の言いたいメッセージを飲み手に強く伝えようとはしません。知性を要するワインで、飲み手はグラスの中のワインに集中しなければなりません。その点では、最高級のフランスのワインに似ています」

リン・シェリフ Lynn Sheriff (マスター・オブ・ワイン 会長)

約25年間にわたり、ワインの生産からマーケティング、輸出入など、ワインビジネスのありとあらゆる側面でコンサルタントを行ってきた。現在、KOJのコンサルタント。今年7月に来日し、甲州のワイナリーの畑をまわり、輸出の準備についてのアドバイスをした。

ジャンシス・ロビンソン Jancis Robinson

ワイン・ジャーナリスト。フィナンシャル・タイムズなどの新聞に定期的に寄稿するほか、自分のウェブサイトにも、毎日世界中のワインについての記事を書いている。ワインのビジネスに携わらない人として、最初にマスター・オブ・ワインを取得している。大英帝国勲位(OBE)も得ており、イギリスの王室のワインを選別している。今年2月に甲州市を訪れ、甲州ワインをテイスティングした。

甲州ワインにぴったりの家庭料理

p.089

鶏もも肉黒酢蜂蜜

ほうじ茶に含まれるタンニンの作用により、冷めても柔らかく、さっぱりとした味わいになります。ピクニックやお客様のために、前日に作っておけるのが嬉しい一品。

(材料・3～4人分)

鶏のもも肉	2枚(約700g)
ほうじ茶	大さじ2(ティーバッグに入れる)
水	カップ6
醤油	大さじ3
黒酢	大さじ3
砂糖	大さじ2
蜂蜜	大さじ1

(作り方)

- ① 鶏のもも肉は広げて厚い部分を削ぐ。削いだ身を薄い部分において、全体の厚みが均等になるようにし、ほぼ長方形に整える。
- ② 皮目を外にして、長い筒型になるように、くるくると肉を巻く。全体を爪糸で縛る。

- ③ 鍋に水とほうじ茶を入れ煮出す。
- ④ ③に②を入れ、20 分間ほどゆでる。
- ⑤ 別の鍋に、醤油、黒酢、砂糖を入れ、火にかける。砂糖が溶けたら、火から外し蜂蜜を加える。
- ⑥ ゆで上がったばかりの熱々の状態の肉を、⑤のたれの中に 30 分以上漬け、そのまま冷やす。時々、肉をまわして、全体に味が浸透するようにする。

冬瓜のふくめ煮

(材料・3～4 人分)

- 冬瓜 …………… 600g (3 × 4cm 角を 8 個)
- だし汁 …………… 1 カップ
- 塩 …………… 小さじ 1/2
- みりん …………… 大さじ 1
- 薄口醤油 …………… 小さじ 1
- 蜂蜜 …………… 大さじ 1
- 長ねぎ …………… 2cm を 4 本
- 一味唐辛子 適宜

(作り方)

- ① 冬瓜は 3 × 4cm 角に切り、種とワタの部分を除き、皮を緑の部分を残すように薄く剥く。大きな鍋にたっぷりの米のとぎ汁を入れて約 20 分間ゆでる。ゆであがったら水にとる。
- ② 別の鍋に、だし汁、塩、みりん、薄口醤油を入れて火にかき、下ゆでした冬瓜を入れて約 5 分煮てから蜂蜜を加え、弱火で 3 分したら火を止める。
- ③ 長ねぎは、細い千切りにして水にさらしておく。
- ④ ②の冬瓜を器に盛り、③を添え一味唐辛子をふる。

しめ鯖の油醤油仕立て

酢でしめた鯖を、オリーブオイルと醤油、玉ねぎのみじん切りのたれで頂く、甲州ワインと絶妙なハーモニーをなす一品。

(材料・2 人分)

- 鯖…………… 600~700g
- 塩…………… 適宜
- 酢…………… 大さじ 2~3
- 三杯酢(酢 1/2 カップ、砂糖大さじ 2、醤油小さじ 1 1/2)
- しその大葉…………… 6~7 枚
- みょうが…………… 2 個
- おかひじき…………… 20g
- 大根 約…………… 50g
- オリーブオイル…………… 適宜
- 醤油…………… 適宜
- 炒り胡麻…………… 小さじ 1
- 玉ねぎのみじん切り…………… 適宜

(作り方)

- ① 鯖は頭を落とし 3 枚におろして、3 時間 ~4 時間たっぷりの塩をまぶしてしめる。
- ② 水で①の塩を洗い落とし、腹骨をすきとってから小骨を抜き、さらに生酢で洗う。
- ③ 三杯酢の材料を鍋に入れて、火にかける。冷めたら②をバットにおき 2 時間以上漬ける。
- ④ 頭に近い方から皮を剥ぐ。(食べる部分のみ皮を剥ぐようにすると日持ちする)
- ⑤ 鯖の身は、削ぐようにして薄切りにする。
- ⑥ みょうがの外側 1 枚は千切りに、中心部は薄切りにして、鯖の間に挟む。
- ⑦ 大根は、桂剥きにして千切りにし、水にさらす。ピーラーで大根を縦に剥いたものを千切りにしてもよい。
- ⑧ おかひじきは、軽く塩ゆでしてから 3cm に切り、⑦の大根と混ぜる。
- ⑨ 器に大葉を敷き、みょうがをはさんだ鯖を切り重ねにして盛り、⑩をつまとして添え、胡麻をふる。
- ⑩ 小皿にオリーブオイルを入れ、醤油を少々たらし、玉ねぎのみじん切りを入れて、油醤油のたれを作る。

海老団子

立食パーティーにぴったりのアペタイザー。

(材料・5人分)

芝海老	300g
玉ねぎ(みじん切り)	50g
塩	小さじ1/5
魚のすり身(たらなど)	50g
片栗粉	適宜
甘長唐辛子	4本

(作り方)

- ① 海老は、殻と背わたを取り、包丁でたたいておく。
- ② すり鉢に①と魚のすり身を入れ、ペースト状にして塩を加える。
- ③ 玉ねぎのみじん切りを②に入れて、軽く混ぜ合わせる。
- ④ 1個15gの団子にまとめ、片栗粉を全体に付けて串に刺し180度の油で揚げる。
- ⑤ 甘長唐辛子は、素揚げにして、塩をふる。

揚げ米なすと鰻

とろりと口の中でとろけるなす料理。なすとあんの絶妙なハーモニーがワインにぴったり。

(材料・2人分)

米なす	1個
揚げ油	適宜
鰻の蒲焼	1/2串
いんげん	15g (塩でゆがいておく)
あん	
だし	カップ1
薄口醤油	小さじ2
砂糖	大さじ2
醤油	1 1/2
蜂蜜	大さじ1

酒	大さじ1
片栗粉	小さじ2
ごぼう	30g (4cm × 3本)

(作り方)

- ① 米なすは縦半分に切る。切り口を上にして、皮に沿って包丁を入れ、レンガのように切り込みを入れる。こうすると火が通りやすくなり、食べやすくなる。
- ② 鍋に入れた油を180度に熱したら、皮目を下にして入れる。
- ③ 途中でなすを返し、串がすーっと入り、ほんのり薄茶色が付くまで揚げる。油から取り出し、切り目を下にして置き、余分な油を落としておく。
- ④ だし汁に分量の調味料を加えた中に、食べよい大きさに切った鰻を入れて、温める程度に煮て取り出す。同量の水で溶いた片栗粉を加えてとろみを付け、あんを作る。
- ⑤ ごぼうは薄く切って千切りにして、170度の油で素揚げする。
- ⑥ なすに鰻を添え、あんをかけ、ごぼうの素揚げとゆでたいんげんを添える。

梨酢あえ

海老の代わり、ゆでた蟹や炙った帆立を使っても爽やかな一品になります。果物であえるので、白ワインにぴったりです。

(材料・4人分)

海老	4尾 (25g)
きゅうり	1/2本
ぶどう(巨峰)	8粒
なし	1 1/2個
いちじく	1個
砂糖	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
甘酢 酢(又はワインビネガー)	大さじ1に、砂糖小さじ2を溶かしたもの
酒	大さじ3
片栗粉	小さじ2

(作り方)

- ❶ 海老は頭と背わたを取り、小鍋に入れ、酒と塩を加えて火にかける。海老が赤くなったら取り出して殻を剥く。約1cmに切る。
- ❷ 梨½個は賽の目に切り、塩水に漬けておく。
- ❸ 梨1個分はすりおろして、布巾に包んで約100ccのジュースを取る。
- ❹ ③のジュースを鍋に入れて温め、片栗粉を大さじ1の水に溶いたものを加えて混ぜる。甘酢と塩少々を加える。冷めたところで、③のすりおろした梨をもどし入れて梨酢を作る。
- ❺ いちじくは、熱湯に通して皮を湯剥きし、縦6等分にする。巨峰は皮を剥いて4等分にする。きゅうりは、小さな乱切りにする。
- ❻ ①、②と⑤を彩り良く器に盛り、④をかける。

柳原一成 (やなぎはら・かずなり) 近茶流宗家

東京・赤坂にて柳原料理教室を主宰。江戸時代より継承される調理法や料理の作法を伝える。料理教室では、初心者から上級者までを対象に、本格的な日本料理を指導。