

ブルゴーニュ・ワイン生産者、 砂町銀座商店街に行く!



ぶらり
～総菜屋～
めぐり

いつもの日本の食卓にもっとブルゴーニュ・ワインを

シモン「来日前に私がイメージしていた日本は、高層ビルやタワーが林立する風景でした」

マリアヌ「でも、私たちはビルディング群の見学ではなく、日本の方々がリアルに生活している感覚を知りたいんですよね」

タンギ「ブルゴーニュに足を運んでくれる日本人はいつも、僕たちのワインだけでなく文化や伝統を深く理解しようと努めてくれます。だから今回は僕たちの番。じつは僕、フランスでは和食に触れたことがなくて、寿司やラーメンすら昨日初めて食べたくらい。日本文化について、まだなにも知らないんです」

マリアヌ「フランスの寿司は魚の種類が少ないし、肉質も硬めで日本の寿司とは違う。ラーメンは、まるやかなスープのタイプだと私のシャブリとバランスがとれると思いました。ラーメンとシャブリのペアリング、

日本で広まらないかなあ」

シモン「あっ、もう自分ちのワインをアピールしてる(笑)。それを言うなら私のドメヌが手掛けている赤ワイン、サントネイは熟成した神戸牛に合いそうなんだよなあ。食べたことないけど」

マリアヌ「日本人だって、そんな高級食材をしょっちゅう食べてはいないと思いますけど」

タンギ「ブルゴーニュのワインは繊細なタイプが多いから、日本でも個性の強くない食事とならすり合わせやすいはずですよ」

シモン「ということで、日本人が普段食べているものを調査するべく、私たちは惣菜の店が集まる商店街へとやってきました! 町並みは昔の面影を残しつつ、モダンで便利にもなっている印象。伝統と革新が融合するさまは、まさにブルゴーニュと同じですね」

進化し続けるブルゴーニュ・ワインには発見の楽しみアリ

タンギ「ブルゴーニュは伝統的な面が強調されがちだけど、ワイン造りの現場はめまぐるしく変わっている状況です。ブルゴーニュ・ワインの人気の高まって供給が追いつかない悩みを抱えつつ、昔とは気候が異なるから畑での苦労は尽きない」

シモン「地球温暖化の影響で気温の変化が極端になってしまい、父親の代と同じ栽培方法では成り立たなくなりました。以前なら収穫のタイミングに幅を持たせても大丈夫だったけれど、今はピンポイントで『この日に収穫!』と見定めなければならない。醸造時だって、『この日に抽出!』と限定される」

マリアヌ「ブルゴーニュ北部の涼しいシャブリ地方でも温暖化が進み、醸造時の冷却装置導入などやるべきことが増えています。でも、

ワイン業界に女性や若手の進出が増え、今はわりと自由に変革できる空気なのも確かです」

タンギ「……とまあブルゴーニュ生産者は誰もが日々困難に直面しているわけですが、でも僕たちは親からドメヌを継ぐ決心をし、前へ前へと進んでいる。日本の皆さんには、もっと僕たちのワインを飲んで、魅力を知ってほしい気持ちでいっぱいです。実際、実力があるのに知名度が低くて値段も高騰していない掘り出し物が、ブルゴーニュではまだまだ発見できます」

マリアヌ「ワインは、ほかの芸術と同じように、人間が生きていくために絶対必要なものではないですよ。生命を維持する必需品ではないけれど、でも、人間が人間らしく生きていくためには必要なもの」

シモン「つまり、ありのままの人間らしく生きるには、いつもの食卓に私たちのワインを、ってことです。さあ、今日は日本の皆さんへ向けて、ブルゴーニュ人による総菜ペアリングを発見していきましょう!」

いざ、砂町銀座商店街へ

東京都江東区の砂町銀座商店街は、670m延びるメインストリートに総菜から衣類まで多種商品を扱う約180の店が並ぶ。懐かしい昭和の面影を残す町並み、庶民に優しいお手頃価格のおかげで、連日大賑わいだ。



食材豊富な土地柄のブルゴーニュゆえ、ブルゴーニュ人は皆くいしん坊。『やきとり 肉の中島』で串焼きを購入し、その場で立ち食い。「モモ肉のやきとりタレ味は、軽く焦げた甘じょっぱいソースがピノ・ノワールと合う。少し脂分もあるから、フレッシュ感を残したワインで爽快な後味にするといいですね」(シモン)

『佐野みそ 砂町銀座店』では[おみそ汁三種飲み比べ]に挑戦、気になるみそをカップに入れ、自分でお湯を注ぎ試飲するスタイル。みそがワインと同じ発酵モノだと知り、3人は興味津々。「熟成によって色が変化するんですね。味も大好き」(シモン)、「みそをたっぷり入れたから塩気が強くなっちゃったけど、おいしい」(タンギ)



なんと、店のスタッフ



からは「おいしいワイン造ってる方々なんですか。これから頑張ってくださいね!」とエールをもらった。

未知の総菜と出合ったら!?, 日本語メニューも読めないの、買い物はインスピレーション頼み。まさにここ『増英かまぼこ店』はそんなワンダーランド。練り物や野菜のほか、何気なく選んだ[しらたき]がまさかベスト・ペアリングのひとつに輝くなんて、このときは誰も予想していなかった。

日本でも着る人の少なくなった着物を『京呉服・宝石の店 田巻屋砂町銀座店』でチラ見。「(お惣菜じゃないから今日は買えないけ

「高級で繊細」「ワイン通が好む」と、まいどハイソなイメージ強めなブルゴーニュのワイン。しかし、ブルゴーニュの人々からすれば、ブルゴーニュ・ワインはあくまで身近な地元の飲み物で、郷土料理と気負いなく合わせるのが日常なのです。ああ、ブルゴーニュ人のように構えることなくブルゴーニュ・ワインを飲んでみたいけど、日本では難しい話かな……とため息ついちゃうジャポネーゼな皆さまに朗報!

「ブルゴーニュのワインは日本のカジュアルな料理とも合うはず。O-SO-ZAI、そう、日本人が普段食べているお惣菜とブルゴーニュ・ワインがいかにマッチするか、検証してみる価値は大いにありますよ」と、ブルゴーニュより若手ワイン生産者3名が馳せ参じてくれました。東京・江東区の砂町銀座商店街へ赴き、ディープな日本文化を垣間見ながらお惣菜を爆買い。ブルゴーニュで生まれ育ち、ブルゴーニュ・ワインとのペアリングを理解しつづけている彼らを選んだ、定番のお惣菜とは?

3人の
「これぞリアルな日本の日常!」体験、ブルゴーニュワイン生産者たち



マリアヌ・ヴィランさん
(ドメヌ・ド・ショード・エキュエル/シャブリ)
代々ブドウ栽培を生業としてきたヴィラン家の長女として生まれ、醸造担当の妹、栽培担当の弟と一緒に家業を支える34歳。営業担当として、販路拡大が目下の課題だ。旅行が大好きな美食家であり、バックパッカーとしてタイを周ったときは、ストリートフードを食べまくったとか。



タンギ・ボーモンさん
(ドメヌ・デ・ボーモン/モレ・サン・ドニ)
自然環境への配慮を怠らない老舗ドメヌの8代目として、主に販売を担当。世界各国の顧客と丁寧な連携を結び、価格の安定化に尽力している。「日本は『千と千尋の神隠し』『NARUTO』などのアニメ映画やゲームに親た世界そのもので、エキゾチック!と興奮する22歳。



シモン・シャペルさん
(ドメヌ・シャペル・エ・フィス/サントネイ)
演奏・作曲を手掛けるミュージシャンとして、映像音楽で生計を立てていた経歴の持ち主。現在37歳、2017年から実家のドメヌ経営を担う。「オーケストラは指揮者が音楽を変化させる。ワインも様々なパートで成り立っているものを、私が変化させて表現させていく。音楽とワインはとても似ています」。



商店街訪問の前に明治神宮へ立ち寄り、奉納されているブルゴーニュ樽の前へ。「この平和な雰囲気の中で故郷のワイン樽を眺められるなんて感激です」(マリアヌ)、「大切な場に樽を置いてくれているのは嬉しいけど、この中身のワインはどこに行ったの?誰が飲んだの?そが気になる(笑)」(シモン)



3 増英かまぼこ店

ど、デニム着物、カッポイイなあ」(シモン)と、名残惜しそう……。

西から東へと移動した砂町銀座商店街。東端に近いうなぎ屋『ウナクリ5(ファイブ)』でうなぎの串と肝串を人数分買い求め、総菜ショッピングは無事に終了。



4 京呉服・宝石の店 田巻屋砂町銀座店



5 ウナクリ5(ファイブ)

ブルゴーニュ・ワイン生産者が確信、「うちのワインに合う惣菜はコレ！」

商店街で買い求めた大量の惣菜を担いだ3人は、いざペアリングが実証できるスポットへ移動。築80年以上の古民家に腰を据えて、ひたすら試食→試飲→試食→試飲→試食→試飲……そしてようやく、各自がこれぞと確信する完璧なペアリングが完成しました！



マリアヌ・ヴィランさん
(ドメヌ・ド・ショード・エキュエル/シャブリ)



タンギ・ボーモンさん
(ドメヌ・デ・ボーモン/モレ・サン・ドニ)



シモン・シャペルさん
(ドメヌ・シャペル・エ・フィス/サントネイ)

ブルゴーニュ・ワイン生産者、
砂町銀座商店街に行く！

～ぶらり惣菜めぐり～



プティ・シャブリ 2022 / ドメヌ・ド・ショード・エキュエル

シャブリはワイン法で4つのアペラシオンに分かれており、一番カジュアルなのがこのプティ・シャブリ。アペリティブから前菜へと繋ぐにはもってこいの白ワインだ。「ブルゴーニュではグゼール(チーズ入りシュール)やエスカルゴと合わせるのが定番です」__ マリアヌさん

品種 シャルドネ100%



BEST of 惣菜ペアリング

ひじき煮



「塩気と旨味の効いた一品に軽快なプティ・シャブリを合わせるのには、ペアリングとしてはクラシックなスタイルなんです。日本のいろいろな惣菜で高いレベルのペアリングが完成していくなか、私がベストに選んだのは、ひじき煮。海産物ならではの潮っぽさがあり、そこがシャブリのフレッシュ感とよく馴染みました」__ マリアヌさん

こちらもお気に入り!



まぐろたくあん巻 出汁巻玉子 いなごの佃煮

「私は海苔が大好きで、まぐろたくあん巻もプティ・シャブリに似合うと感じました。出汁巻はシャブリ全般イケるものの、強いて選ぶならプティ・シャブリかと。また、いなごの佃煮も美味でしたよ。日の当たるテラスで、いなごをツマミにプティ・シャブリでアペリティブ時間を過ごしたい♡」__ マリアヌさん



シャブリ キュヴェ・クロヴィス 2019 / ドメヌ・ド・ショード・エキュエル

60歳のヴィエイユ・ヴィーニュ(古樹)がすくすくと育つクロヴィス畑のブドウのみを使った、年に約2000本しか造られない限定品。「樽で熟成させ、まろやかな味に仕上げています。普段は鶏肉料理やチーズと合わせる事が多いですね」__ マリアヌさん

品種 シャルドネ100%



BEST of 惣菜ペアリング

おにぎり(鮭)



「皆さんもご存じ『魚介類とシャブリは相性抜群』というのが、ペアリングの基本。鮭はフランスでも馴染みのある魚ですね。鮭のおにぎりは、前述のプティ・シャブリと合わせようか迷いつつ、味わいのパワーバランスを考慮した結果、こちらのシャブリをベストとしました」__ マリアヌさん

こちらもお気に入り!



うなぎ串 ほたて醤油焼 おでん(大根)

「樹齢の古い樹から収穫されたブドウは凝縮感があります。なので、強い味わいのうなぎ、焦がし醤油でリッチな味わいになったほたて醤油焼は、プティ・シャブリよりこちらのシャブリ向き。おでんのなかで大根をピックアップしたのは、根菜ならではの苦みがアクセントになっていたから」__ マリアヌさん



ブルゴーニュ コート・ドール レ・シャポニエール 2022 / ドメヌ・デ・ボーモン

ブルゴーニュのコート・ドール地区に限定されるAOCで、北にコート・ド・ヌイ、南にコート・ド・ボヌの銘醸地を内包。「丘の麓のブドウを用いた入門者向きワインと捉えられがちなAOCながら、こちらはモレ・サン・ドニの隣にある区画『レ・シャポニエール』のブドウのみ使用した限定品」__ タンギさん

品種 ピノ・ノワール100%



BEST of 惣菜ペアリング

おでん(しらたき)



「今回は、日本独特の表現『旨味』というものに注目してみました。おでんは味付けが軽めでも、『旨味』がきちんと含まれているものなので、おでん全般にブルゴーニュの赤ワイン全般がシッカリ馴染むと感じつつ、とくにブルゴーニュ コート・ドールとしらたきのペアリングに感動!……え、『しらたきそのものには味が無い?』なら、おでんのつゆの旨味と、しらたきの食感との相乗効果ですね」__ タンギさん



モレ・サン・ドニ 2022 / ドメヌ・デ・ボーモン

グラン・クリュやブルミエ・クリュに格付けされた畑が所せましと並ぶモレ・サン・ドニ村。当然、ブルゴーニュでは高級なほうのワイン産地だけれど、「うちみたいな小規模生産者のワインは値上がり率が抑えめ。私はいつも、仔牛料理(ブルゴーニュではカジュアル)に合わせてます」__ タンギさん

品種 ピノ・ノワール100%



BEST of 惣菜ペアリング

焼豚



「前述のワインとこちらのモレ・サン・ドニは、地理的にさほど距離もなく、共通点はいくつもあります。モレ・サン・ドニのほうが旨味の強い惣菜と合わせやすいのですが、それでも繊細なキャラクターのワインですから、長時間の火入れで軽やかな舌触りになった焼豚こそがピッタリ」__ タンギさん

こちらもお気に入り!



うなぎの肝焼き

「うなぎ蒲焼よりも脂は少なく苦み加わる肝焼のほうが、甘めのタレを控えめに感じさせてくれて、モレ・サン・ドニにピッタリ。肉や魚といった食材だけで判断するのではなく、『アッサリと味付けした豚肉』『うなぎなら肝』など、調理方法や部位でペアリングは変えていきたいものです」__ タンギさん



ブルゴーニュ・アリゴテ 2022 / ドメヌ・シャペル・エ・フィス

ここ10年でイメージをガラリと変えてきたアリゴテ種のワイン。もともとブルゴーニュ人にとって愛着のある地場品種であり、手間暇をかけて収量を抑えることで品質が急上昇中。アペリティブに最適な早飲みタイプが多く、「普段は仕事上がりに、『まずはコレ一杯』とついワイン単体で飲んじゃう」__ シモンさん

品種 アリゴテ100%



BEST of 惣菜ペアリング

カニクリームコロッケ



「アリゴテに合う惣菜、想像していたよりたくさん見つかりました。決定的だったのはコロッケ、フランス流の呼び名は『クローケット』ですね。表面はカリカリ、中はコックリな食感が心地よいし、やはりカニのような魚介系の旨味にはアリゴテがストレートに合います」__ シモンさん

こちらもお気に入り!



おにぎり(おかか)

「燻製香のある鯉節は、まるでスモークした魚を食べているよう。ステンレスタンク醸造で真っすぐなスタイルのブルゴーニュ・アリゴテと合わせると、よりおにぎりの複雑さが際立ってきますよ。ただ、海苔自体は旨味が強すぎる気がしたので、個人的には海苔なしのおにぎりもいいかも」__ シモンさん



サントネイ プルミエ・クリュ ラ・コム 2020 / ドメヌ・シャペル・エ・フィス

赤ワインも白ワインも産出するサントネイ村。この地で最高クラスに位置するプルミエ・クリュ「ラ・コム」畑(クリマ)の赤は、「太陽の恵みを受けた2020年産でも、きちんとフレッシュ感と果実味を両立。惣菜と合わせることで、さらに特別な感覚が沸き上がるワインです」__ シモンさん

品種 ピノ・ノワール100%



BEST of 惣菜ペアリング

うなぎ たれ串



「今回は『白ワイン向きかな』と想像していた惣菜のなかにも、意外と赤ワインと合わせられるものがあった。とはいえ、やはり味わいの濃度から判断してピンと来たのは、焼豚とうなぎでした。うーん、ひとつだけ選ぶとするなら、ほんのり甘めのタレが絡みつつ上品なうなぎにします!」__ シモンさん

こちらもお気に入り!



おでん(厚揚げ) おにぎり(梅) 焼豚

「おでんのなかで、とくに厚揚げと大根は赤ワイン向きだと感じました。また、日本では梅干しとピノ・ノワールが合うとの話を聞き、梅干しのおにぎりにトライしたら、たしかにプラムっぽさでワインとリンクします。サントネイなら、梅のおにぎり&焼豚という合わせ技もオススメです!」__ シモンさん

白米だって、しらたきだって、 ワインに合うのです



シモン「今回は、見た目ピンとくる惣菜だけ買ってきただけ、本当はもっと砂町銀座をゆっくり練り歩いて、すべての惣菜を買い占めたかった。ブルゴーニュ・ワインとのペアリングを片端から試していけたらなあ」

タンギ「えっ? ブルゴーニュこそ産地も造り手もヴァリエーションが広いから、惣菜ひとつひとつに対してブルゴーニュ・ワインを延々と語り続けるってことですか?」

マリアヌ「まあ、どんな惣菜であっても、ブルゴーニュ・ワインのどれかでペアリングを完成させる自信はあります」

タンギ「これだけの惣菜ペアリングを終えて、『日本って魚をよく食べて、醤油もよく使うな』と感心しました。一方、焼豚とブルゴーニュ赤とのペアリングは最強だと信じています。プッフ・ブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮込み)くらいは作れる僕なので、帰国してから

和食の料理も頑張っちゃおうかな」

マリアヌ「私も東京で和食のレシピ本を買ってから帰国するつもり。あと、日本人には意外かもしれないんですけど……白米でも、味がついたり具が入ったりしたらブルゴーニュ・ワインに合わせやすかったです」

タンギ「ああ、『おむすびは白米メインだから』『ひじきは海藻ですし』『しらたきはさすがにムリでしょ』などの先入観がなかった分、ニュートラルな気持ちで惣菜とブルゴーニュ・ワインとのペアリングにトライして気づけたことですね。さて次は、日本の皆さんにブルゴーニュへ来てもらい、ブルゴーニュ郷土料理とのペアリングも堪能していただく回になるでしょうか」

シモン、マリアヌ「日本の皆さん、ブルゴーニュでお待ちしてますね!」