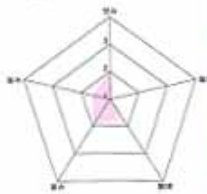


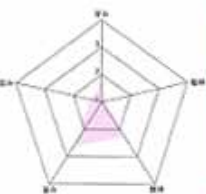
●ファミース スメール
(フランス)
**ルロゼドS
ヴァンドペイ**
1680円

画家セザンヌの故郷として知られる南仏のサント・ヴィクトワール山麓に畑がある。近年、ブドウ栽培に最良と、評価の高まる地だ。濃いサーモンピンクの色調。酸味、苦み、甘み、旨みのどれも突出していないため非常に洗練されている。図ワインオリエンテッド ☎03-6277-8062 <http://www.wine-oriented.jp/>



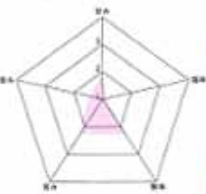
●ドラモルドレ(フランス)
**タヴェルロゼ
ラダムルス**
3150円

フランス唯一のロゼの名産地タヴェル。ド・ラ・モルドレはそのなかでも有名な生産者のひとり。グルナッシュやシラーなどのブドウ品種を使い、力強い伝統的なタヴェルの味を表現する。苦みと酸味の要素がとりわけ大きく、それがワインの骨格を形成している。図稲葉 ☎052-301-1441 <http://www.inaba-wine.co.jp>



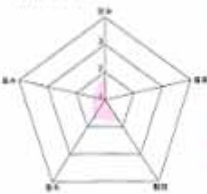
●ジャンルヴェルディ
エフィス(フランス)
**サンセール
レヴィロロゼ**
2730円(参考価格)

フランス北部のサンセールで作られるロゼはピノ・ノワール特有の上品な味わい。データを見ると酸味と苦み、甘みのほどよいボリューム感とバランスが、その繊細な味わいの由来だとわかる。豊富なミネラルに支えられた美しい酸が印象的。図ラック・コーポレーション ☎03-3586-7501 <http://www.luc-corp.co.jp>



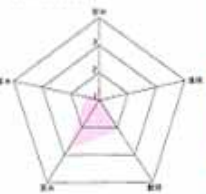
●リッチモンドブレインズ
(ニュージーランド)
**ネルソン
モナークロゼ**
2520円

ニュージーランドで最も早くブドウを有機栽培で育て、合成化学物質を使わない醸造を始めた革新的な生産者。涼しい気候で栽培されたブドウのため、強さや濃厚さという要素は少ないが優しい果実味があり、するりと喉に滑り込む。澄れず日常的に飲めるのも魅力。図KM・ワイン ☎03-5354-7853 <http://www.km-wine.com/>



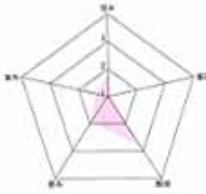
●ロス ヴァスコス(チリ)
**ロス ヴァスコス
ロゼ**
1733円(参考価格)

ホルドー1区のシャトー・ラフィット・ロートシルトと同じオーナーが所有するチリのワイナリー。鮮やかな赤色。チェリーやラズベリーなど赤い果実の香り。味わいは苦みと酸味に加えてアルコール感もあり、そのすべてが後味に収斂して飲み応えへと繋がる。図サントリー ☎0120-139-380 <http://www.suntory.co.jp/>



●アンティリ(イタリア)
**サンタ
クリスティーナ
ロサート**
1712円(参考価格)

「スーパー・トスカーナ」と世界的に評価されるワインを生む、トスカーナ地方を代表する名門生産者アンティリ。データでは酸の要素が大きいが、膨らみのある酸味のため、甘み、苦みの要素ともよく調和する。その味わいすべてが重なり、長い余韻を残す。図アサヒビール ☎0120-011-121 <http://www.asshibeer.co.jp/>



見上げれば天空を覆うのは桜、手に持つワインもまた桜色。ロゼワインは花見の季節に最適である。フランスのAOCワイン生産者全国委員会によると、1990年のロゼのフランス国内消費量はわずか10・8%だったが、現在は25%にまで伸びているという。日本でもロゼ愛好者が増えつつある。しかし一口にロゼといっても、その色合いは実に様々。ロゼは基本的に赤用ブドウ品種で作られる。果皮の薄いピノ・ノワールは淡い色調。反対に果皮の厚いカベルネ・ソーヴィニヨン、グルナッシュやシラーなら濃く仕上がる。さらにブドウをどれくらい圧搾するかなどの醸造法により、生産者は理想の色と味を表現していく。そんな微妙な味わいの差異を可視化してくれたのが、慶應大学のベンチャー企業A.I.S.S.Y. 同社研究員の鈴木隆一さんは言う。「私たちが開発した機器には100人分の味覚データが入っています。ワインなど調査したい飲食物を機器にかけると、そのデータをもとに酸味、苦み、旨み、甘み、塩味の五味により味を数値化。味わいが一目でわかるようになりました。」そのデータは同時に、ロゼの美味の理由を明かす。赤用ブドウ品種に由来するタンニンが、苦みの要素を生み出していることもよくわかる。

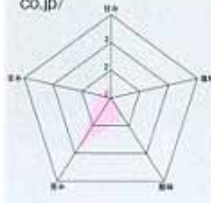
ロゼワインは魚だけでなく、鶏や豚といった白い肉にも合う。銀座などでフレンチビストロを経営する、オザミワールドの丸山宏人さんはこう解説する。

「ロゼにはタンニン、つまり苦みがあるので、料理にはハーブやスパイスを使うと合わせやすくなります。例えば鶏肉なら塩で素材の味を生かしつつ、山椒やタイム、カレー粉を加える。また、パイベキユーやビクニック料理全般にも合わせやすい。炭火で焼いてスモーク香のついた肉、鶏の空揚げやハムのサンドイッチも好相性です」

さらに、ワインと食材の色調を合わせる方法もある。サーモン、桜海老、桜鯛、野菜ならトマトなど、ロゼと同系統の素材を選べば、すんなり調和してくれる。より具体的にロゼワインと相性の合う料理を丸山さんに考案してもらった。用意したのは日本の「ももいろメルロー」。AISSYの分析によれば、このロゼは苦み（タンニン）の要素が大きい。ワインと料理、それぞれの分析結果によるグラフを重ねてみると、五味の数値がバランスよく大きくなり、味わいに膨らみが出る。ソムリエは、互いに不足する要素を補い、味の構成力が高まるよう絶妙の相性を考案するのだ。可視化された結果を参考に、ロゼワインの新たな楽しみを見つけた。

●シャトーメルシャン(日本)
ももいろメルロー
1790円(参考価格)

長野県栴檀ヶ原で栽培されたメルローが主体。そこに日本独自のブドウ品種マスカット・ペリーAを加えた。ミントやタイムなどハーブの香りが若干あり、メルローの程よいタンニンと調和。軽やかな酸味もあるので、爽やかに楽しめるロゼだ。
 問メルシャン ☎03・3231・3961
<http://www.mercian.co.jp/>

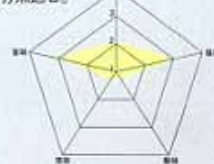


鶏手羽元のエスニック風

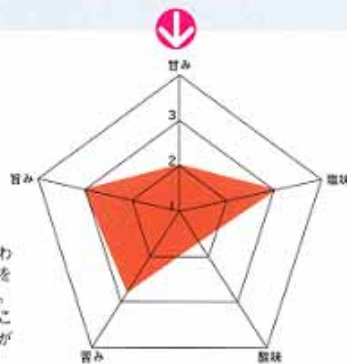
- 材料(4人分)
 鶏手羽元…12本
 玉葱…2分の1個
 人参…2分の1個
 大蒜…1片
 生姜…1片
 カレー粉…大匙3
 サラダ油…大匙1
 小麦粉…大匙2
 塩、胡椒…適量

- あわせ味噌
 八丁味噌…大匙3
 ココナッツミルク…大匙6
 水…200ml

- ①八丁味噌、ココナッツミルクに水200mlを少しずつ入れて掻き混ぜ、あわせ味噌をつくる。玉葱、人参、大蒜、生姜は微塵切りにする。
 ②鶏手羽元に塩、胡椒をふり小麦粉をつける。フライパンを中火にかけ、サラダオイルと手羽元を入れ、焼き色がついたら大蒜、生姜を加えて炒める。
 ③玉葱、人参を入れ、しんなりしたらカレー粉をふる。あわせ味噌を加え、手羽元によく火が通るまで約3～6分煮込む。

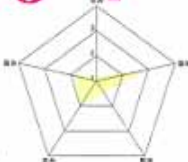
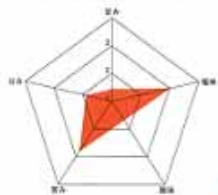


このロゼワインと鶏手羽元の料理を組み合わせた分析結果がこれ。タンニン由来の苦みを中和するため、スパイスと旨みを強調。その旨みを構築するのが隠し味の味噌。そこに野菜の甘みを入れることで、より奥行きが出る。各要素のボリュームも膨らんでいる。



●オザミワールド
丸山宏人さん

昭和38年、東京都生まれ。「オザミデヴァン」など都内に10店舗のレストランを持つオザミワールドの代表。料理修業のため渡仏するもワインの魅力にとりつかれてソムリエに。柔軟な発想でワインと料理の楽しみ方を提案。



ワインの旨みに大根の旨みを重ねた一品。旨みだけを膨らませると味が単調になるので、蛤や出汁で旨みや風味を加味しているのがグラフにも表れている。最後に白胡椒で味を引き締めると、よりワインと調和する。

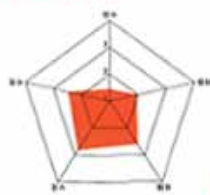


はまぐり
蛤と大根の煮物

- 材料(4人分)
 蛤…400g
 大根…400g
 昆布…5cm
 長葱の青み部分…2cm
 酒…80ml
 醤油…大匙2
 砂糖…小匙1
 白胡椒…適宜

- ①蛤は塩水に浸けて砂を抜く。大根は厚さ1cmの輪切りにし、昆布は手で5～10mmの大きさに切る。
 ②鍋に水400cc(分量外)、大根、酒、醤油、砂糖、昆布を入れて弱火で30～40分ほど煮る。
 ③蛤を入れて蓋をし、火が通ったら盛りつける。白胡椒をかけ、長葱の千切りをのせる。

【調系の科学】ロゼワインを科学する



鯖とアボカドの脂肪分がタンニン由来の苦みを包み込み、まろやかな味わいに。南仏ではロゼとトマトの組み合わせは定番。両者は基本的に相性がいい。甘みや旨みの強い完熟したトマトを使うと、より理想的。



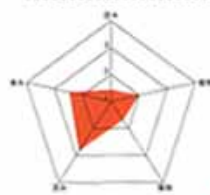
鯖とアボカドのタルタル

●材料(4人分)

鯖赤身…120g
アボカド…1個 粒マスタード…大匙1.5
玉葱…6分の1個 マヨネーズ…大匙1.5
完熟トマト…小2個 レモン汁…大匙3.5ml

- ①鯖を小さな箸の目に切る。玉葱は微塵切りして水にさらす。鯖と玉葱に粒マスタード、マヨネーズ、塩、胡椒を加える。
- ②アボカドを小さな箸の目に切る。塩、胡椒、レモン汁5mlをあわせる。
- ③トマト、レモン汁30ml、オリーブオイルを入れてジュース状になるまでミキサーで回し、塩、胡椒で味を調える。
- ④プリンカップ4つにラップを張り、鯖を半分入れてよく押す。その上にアボカドを詰めて同じように押す。
- ⑤深めの皿の真ん中に④を盛り、まわりにトマトソースを流す。最後に黒胡椒をかける。

オリーブオイル…大匙2
塩、胡椒、黒胡椒…適量



料理にハーブのタイムを加えることで、ワインの香りや苦みと同調させた組み合わせ。豚肉はロゼ全般と好相性だが、さらに部位はバラ肉を選ぶと肉の脂肪分がはのかな苦みを和らげて、ワインが温も味わいになる。



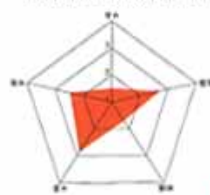
キャベツと豚バラ肉の煮込み

●材料(4人分)

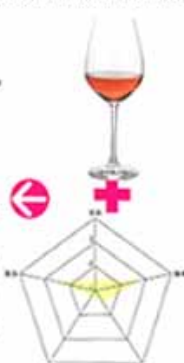
キャベツ…小1個
メークイーンのジャガイモ…2個
玉葱…1個
豚バラ肉…500～600g

ベーコン(スライス)…40g
タイム…3～4本
ローリエ…2枚
白胡椒(粒)…10粒
塩…適量

- ①キャベツのヘタを抜く。玉葱を4等分に、ジャガイモを半分に切る。ベーコンを約3～5cm角に切る。
- ②大きめの鍋にキャベツを丸ごと入れる。その上にジャガイモ以外の材料全部を入れる。水をひたひたに注ぎ、塩をして約1時間弱火で煮込む。ジャガイモを加えてさらに30分～1時間ほど煮込む。豚肉に串を刺してすんなり通ればできあがり。



食材とワイン、ピンクの色合わせを目と舌で愉しむ。焦がしバターやピーナッツの香りが、ロゼの味わいをより複雑にする。赤ワインビネガーを添えると旨みや甘みが増し、全体の味わいが一層深くなる。



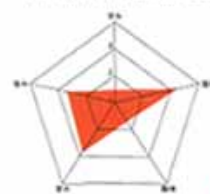
サーモンニエル焦がしバターソース

●材料(4人分)

サーモンの切り身…300～360g
ピーナッツ…20g
大蒜…1片
無塩バター…60g
小麦粉…大匙2
サラダ油…大匙1
塩、胡椒…適量

●あわせ醬油
赤ワインビネガー(他の酢でもよい)…大匙8
醤油…大匙8

- ①あわせ醬油を作る。赤ワインビネガーを鍋に入れて半分に煮詰め、醤油を加える。大蒜は微塵切りに、ピーナッツは粗かく砕いておく。
- ②サーモンに塩、胡椒をして小麦粉をまぶす。フライパンにサラダ油を入れ、中火でサーモンに火が通ったら皿に盛り、上からあわせ醬油をかける。
- ③フライパンの油を軽く拭きとり、バターを入れて中火にかける。大蒜、ピーナッツを加えて、大蒜がきつね色になったらサーモンの上にかける。



中華料理は一般的にロゼと相性抜群。味噌を数種類使うことで、コクと深みが増した一品。八丁味噌は熟成感のある旨み、西京味噌は豚由来の甘みを加えてくれる。豆板醤の辛みが加わるとより複雑な味わいになる。



チンジャオロース味噌仕立て

●材料(4人分)

牛肩ロース…250g
ピーマン…4個
玉葱…2分の1個
筍 水煮…100g
大蒜…1片
生姜…1片
日本酒…大匙2
胡麻油…大匙1

●あわせ味噌
八丁味噌…大匙2
西京味噌…大匙1
豆板醤…大匙1
水…70ml

- ①あわせ味噌の材料を混ぜておく。
- ②牛肉、ピーマン、玉葱、筍を細切りに。大蒜と生姜を微塵切りにする。牛肉に塩、胡椒をして片栗粉(分量外)をまぶす。
- ③フライパンに胡麻油を入れて強火で牛肉を軽く炒め、大蒜、生姜を加える。それ以外の食材をすべて加えて1分ほど炒める。
- ④酒を入れて、アルコールが飛んだら、あわせ味噌を加える。