

奥田透氏(左)

銀座 小十  
住所:東京都中央区銀座  
8-5-25 第2三有ビル 1F  
電話:03-6215-9544

山本征治氏(右)

日本料理 龍吟  
住所:東京都港区六本木  
7-17-24 サイド六本木ビル 1F  
電話:03-3423-8006



特別企画

## 日本料理とワインの組み合わせを考える

豊富なワインをとりそろえて世界中からの顧客をもてなす

「銀座 小十」店主・奥田透氏と「日本料理 龍吟」店主・山本征治氏。

日本料理店においても今や必須のアイテムとなったワインの可能性について語り合う。

**奥田** 日本料理とワインの関係を考える際に、まずは「ワインはもう特別な飲み物ではない」という認識を持つことが大切ですよ。家庭でも日常的に楽しめるようになりまして、これからはごくスタンダードな食中酒として、日本酒や焼酎と同じ位置づけで捉えるべきです。日本料理店や天ぷら店、鮨店でもワインは積極的に扱っているのではないのでしょうか。

**山本** 私たちは修行時代にワインの必要性を感じて学び始めて、ソムリエの資格もとりました。もちろん、そこまでストイックにならなくてもいいのですが、店でワインを扱うのなら、料理人もある程度の知識は必要になってきますよね。

**奥田** ワインも料理と同じく店の大切な商品のひとつですから、責任を持った仕入れとお客さまへの提供を心がけてほしい。店で扱うワインについてはしっかりと勉強をして、お客さまに説明できるようにしないと、ただワインを置いておくだけという状況になりかねません。仕入業者だけでなく、本やインターネットなど、いくらでも勉強できる環境は整っていますし、ソムリエというワインの

プロに相談するのもいいでしょう。

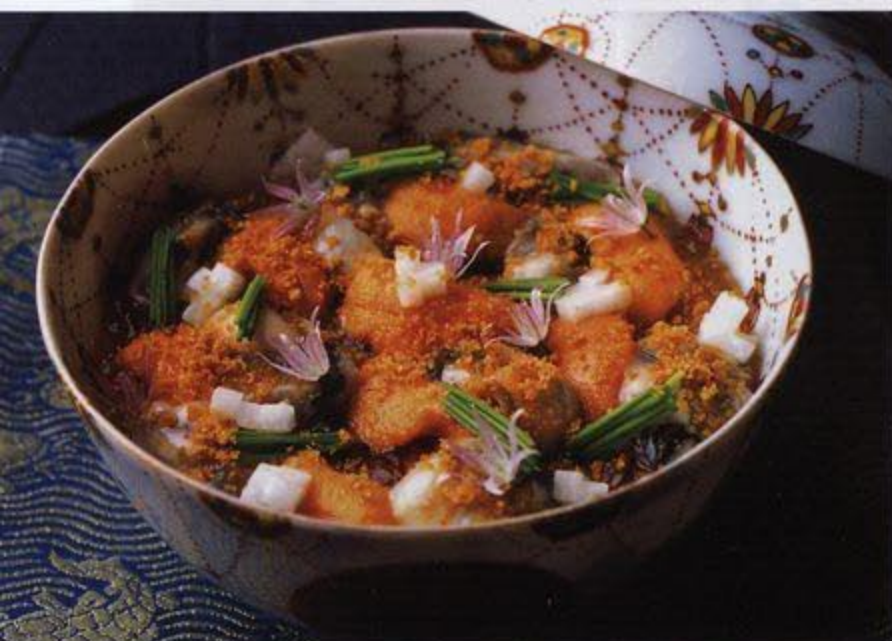
**山本** そう、ワインを単なる店のアイテムの一つとして「置く」のと、店のスタイルとしてプロフェッショナルなサービスと共に「提供」するのでは、まったく別次元の話ですよ。

**奥田** ワインの仕入れに関しては、産地や銘柄で選ぶのではなく、自分で試飲して味と価格面で納得のできるものを選びたいですね。世界各地で優れたワインが作られていますので、いろいろ試してみるときっと面白いですよ。試飲を重ねるうちにワインの特徴を分析できるようになりますし、料理にあわせたワインの提案もできるようになる。店主や従業員が自分の言葉でワインを説明できれば、ワインは必ず店の「売り」になりますよ。

**山本** ワインは葡萄果汁100%から作られる農産物なので、ワインの素材と置き換えたほうがわかりやすいかもしれませんね。なぜなら、素材の滋味を理解し、素材と素材の組み合わせを考えると、日本料理の得意とするところだから。つまり、ソースを作らない日本料理とワインの組み合わせは、素材レベルで考えるべきだと思います。



# 先端技術で醸造される新世界ワインのハイパフォーマンスさに要注目



北海道 函館の“極上うに”と  
広島県 大黒神島産 清浄海域の“ヴァージンオイスター”  
干海老出汁のジュレを絡めた冷製茶碗蒸し仕立て  
(日本料理 龍吟)

アンゴーズ  
クレアヴァレー 2007  
リースリング 100% オーストラリア

切れのよい酸味、気品のある香りと、しっかりとしたボディが両立するオーストラリアならではのリースリング。龍吟・山本氏の料理は、リースリング・ワインが時として持つ、海の香りや磯のヨード香との相性のよさに重点をおいた組み合わせだ。ウニの甘味と牡蠣の塩味がフランス料理のシュクレ・サレ(甘辛)に近い味わいを生み出し、揚げネギ、芽ネギ、花ネギの香りが、ワインの持つ複雑な風味に対応している。



生うにと夏野菜のゼリー寄せ  
とうもろこしの揺り流し(銀座小十)

トリベント  
ゴールドンレゼルバ・シャルドネ 2006  
シャルドネ 100% アルゼンチン

アルコール度 14.5%に達するフルボディで、トロピカルフルーツ香に樽由来のバニラ香が加わる。奥田氏の料理は、二番だしでしっかりとした旨味を加えたとうもろこしの揺り流しに、焼きナス、オクラ、アスパラ、インゲン他の浸しを合わせた吸地のゼリー寄せを置き、生ウニをのせ、青柚子を散らしている。とうもろこしとウニの甘く豊潤な味わい、野菜や青柚子の香りは、いずれもワインが持つ特徴と重なる要素である。



山本 では、まずリースリング種葡萄を使ったオーストラリア・ワインを。アンゴーズ社の「クレアヴァレー」2007年です。フレッシュネスと同時にポリウム感が広がりますね。ヨーロッパのリースリングにはあまりないタイプです。

奥田 リースリングは日本料理店でぜひ置いておきたいワインです。グラス売りなら色々な料理との組み合わせを提案できるので重宝します。相性のいい食材は、イカ、魚ならブリ、サバのような脂のある青魚系のもので、メカジキやブリしゃぶなど。

山本 ヨード香のあるワインなので、日本人の好きな磯の香りを持つてくるのもいいですね。アワビのパター焼きに肝ソースを添えて。普通シャブリを合わせる生牡蠣も、このワインにぴったり。肝の風味がある料理にあいますよ。

奥田 稚鮎の天ぷらや鮎御飯とか。タテともいい感じですね。トロピカルフルーツの香りもあるので、海老そぼろを入れた柚子味噌の風呂吹き大根とか、柚子釜仕立ての料理にもおすすめです。

山本 酸がしっかりしているので、料理の後口を心地よく引き締めるという使いかたもできますね。

奥田 次は、トリベント社の「ゴールドンレゼルバ・シャルドネ」

2006年、アルゼンチン産です。完熟トロピカルフルーツの香り、ナッツ香、樽のヴァニラ香。アルコール度が高く、豊潤なワインです。日本料理にはよく冷やして提供したいですね。

山本 脂のあるサワラやマナガツオの味噌庵焼があいそうです。もしくは、香ばしい香りがあるとこのワインとあわせやすいと思うので、新ゴボウのきんぴらに胡麻油の香りをきかせるとか。

奥田 ゴボウなら鰻の八幡巻きにして：

山本 山椒をふりまじりましょうか。花山椒があるので、ワインと試してみましよう。

奥田・山本 (あわせてみて) いいじゃないですか(笑)

奥田 ブリの照り焼きや野菜の銀あんをかけたアイナメの唐揚げに花山椒を散らすのもありかな。

山本 他には賀茂茄子の白味噌田楽もいけますね。ゴマクリームを加えてもいい。鯛のあら煮も、煮汁は醤油味ですが、脂とゼラチン質が溶け込んでいけば、このワインにあいます。

奥田 脂のある魚、味噌のようなコクのある調味料、香味食材を使うなどして、ワインの風味と共通する要素を料理に付加するのも一つの手法ですよ。