

謹賀新年



おかげさまで

創刊
35
周年

THANKS ANNIVERSARY

[新春スペシャルトーク] 日本イタリア料理協会会長
ラ・ベッラ・ダ・オチアイ オーナーシェフ 落合務氏
東急ホテルズ執行役員 セルリアンタワー東急ホテル
副総支配人兼総料理長 福田順彦氏

[特集] 日本料理 神谷昌孝の生涯美味求真
安川哲二の今月一品



※編集部より※ 日本のお酒造りは日本酒や焼酎のみならずどんどん多様化しています。日本の様々な産地の種々のお酒造りに精通する友田さんからのご要望で新年号からタイトルを変更いたします。友田さんが厳選するバラエティ豊かで魅力的な「日本のお酒」、お楽しみに。

都市型ワイナリーが増えている。東京には、練馬、門前仲町、清澄白河と、最近では台東区にも登場した。大阪は中央区島之内にある。ワイナリーといっても街中にブドウ畑があるわけではない。ブドウは全国の産地から購入し、収穫後すぐさま都心の醸造所に運び込み、そこでジュースを絞り、醸すという流れ。

ブドウの産地で出来立てワインを飲む楽しみは格別だが、都会でそれは無理、と置いていたら、都会でも搾りたての新鮮ワインを「ワイナリー」で飲めるということだ。

ワインの楽しみは何といっても熟成にあるが、出来立てのフレッシュさを楽しむこともその一つ。だって、

日本のお酒

ブドウという果物から造られるお酒なのだから、新鮮さが魅力でなくてなんなのだよと言いたい。

都会で、造りたて出来立てを飲める楽しさといったらこえられない。それに合わせた料理があるものなら、もうすぐさま走って飲みに行きたくなる。だって、走っていきける距離なんだから。

横浜にも昨年初、ワイナリーが誕生した。その名もずばり「横濱ワイナリー」。山下公園のそばでワインが造られているのだ。なんかステキだ。オーナーは女性。一人でワイナリー設立申請し、一人で国税庁の許可を取り、一人でブドウ仕入の交渉をし、一人でワインを醸している。

都市型ワイナリー続々登場

女性が一人で運営する「横濱ワイナリー」が開設



(右から)「Bashamichi」(馬車道) 長野県中野市産巨峰100%
「Osanbashi」(大さん橋) 長野県中野市産巨峰100%
「Minatomirai」(みなとみらい) 山形市本沢産デラウェア100%
各750ml、2500円(税別)
横濱ワイナリー Tel.045-228-9713

はたから見ればステキななんていえるけど、開設までの膨大なご苦労話を聞けば、なんでまた・・・とも言いたくなる。でも、SNSで呼びかければワイナリー造りを手伝いたいという人が集まってくる。出来上がったワインを飲めば苦労も吹き飛ぶというもの。見上げればそこには横浜みなどみらい21とマリントワー。うん、やっぱりステキだ。

地産地消とは相いれないワイン造りという人もいるがこれはまぎれも

ない日本産ワイン。地産地消はどこの高さから見ると範囲が決まる。おまけに、ワイン用品種ではない、ときに廃棄に回されるブドウを買ってワイン造りを行う姿勢にも共感する。ワイン用品種でなくてもジュシーでフレッシュなワインができる。都市型ならなおさらそれがいいかもしれない。

これからは「あ、店の裏で造ってます」なんてワインを出してくるネオン街の飲食店が増えるかも。