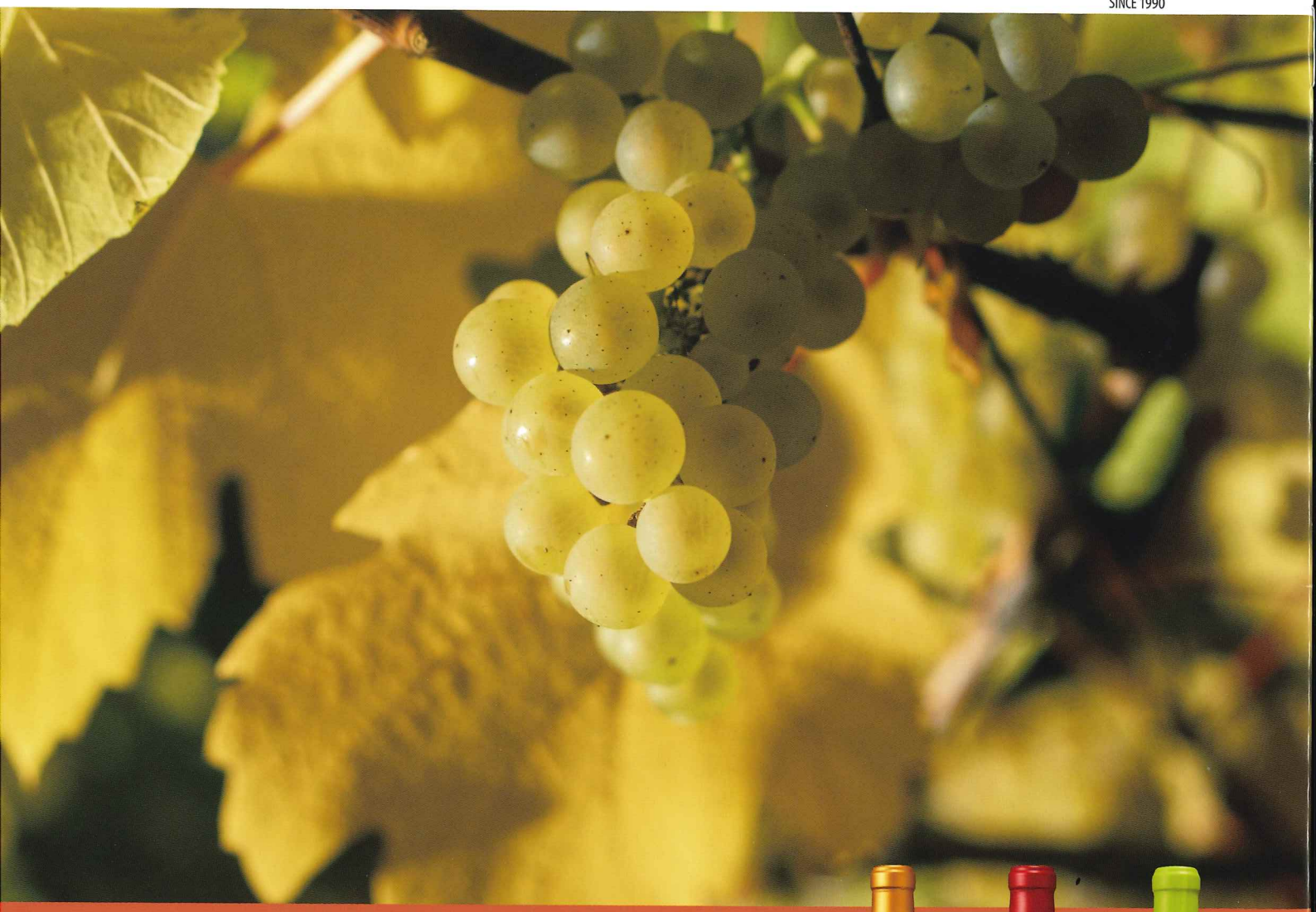
Qu:

高畠ワイナリーの広報誌です

2020 AUTUMN

空 VOL.52

TAKAHATA WINERY
SINCE 1990



高畠町とデラウェア

日本最大にして
最高のデラウェア名産地、高畠町

ワインを片手に

辰巳琢郎さん

まほろばの貴婦人・白(左)／まほろばの貴婦人・赤(中)
2018高畠ジャパネスク リースリング・フォルテ(右)

ワインを片手に［第3回］

辰巳琢郎さん

日本ワインの応援団長として
全国のワイナリーを旅する辰巳琢郎さん。
美味しく飲んで食べて、楽しい会話のひとときを。

『日本ワインを愛する会』から『日本のワインを愛する会』へ

村上　辰巳さんといえば、俳優として文化人として多方面でご活躍ですが、『日本のワインを愛する会』の会長さんの要職も担っておられます。

辰巳　まず『日本ワインを愛する会』というのは、２００３年に、より多くの人に日本ワインを飲んでほしい、そのよさに気づいてほしい、造り手を応援したいという趣旨で発足した会です。その副会長を十五年間やりました。日本ワインを意識して飲み始めたのもこの会がきっかけでした。当初の目的は、〝日本ワイン〟という言葉を浸透させ、使っていこうという運動だったんです。お店に日本ワインがあったら必ず飲もうよ、置いてなさそうでも「日本のワインはありませんか」とたずてみる、そういう一声運動などを続けてきました。それが実ったのか、平成27年（２０１６年）に国税庁によりついに「国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒を〝日本ワイン〟とする」という趣旨の通達が出され、平成30年（２０１８年）には施行されるという嬉しい結果につながったんです。それでこの年、会の目標でもあった〝日本ワイン〟というものが正式に定義づけられ、使命も終わったということで僕が後継会長になると同時に一旦解散しました。そして直ちに『日本のワインを愛する会』を発足。この「の」の意味を説明しなければなりませんね。

日本ワインを飲むことが造り手への一番の応援

辰巳　〝日本ワイン〟はブームだと言われています。メディアにも頻繁に取り上げられるようになりました。国内のワイナリーの数も３００軒を越えた。でも日本ワインを日常的に飲む人はごく少数です。それを増やしたい。だから日本ワインだけにとどまらず、日本のワイン文化、日本の食文化や、地方文化、それから農業ですね、第一次産業、観光業もすべてつないでいきたいんです。〝日本のワイン〟というものを一つのアイコンにして。ワインというのは何か難しいものとか、いまだにお金持ちが飲むものだとか、知らないと飲んではいけないものという先入観が大きい。そういう今までワインに見向きもしなかった「とりあえずビール」の人たちにも、ワインのおもしろさ、楽しさを発信していくということが大切だと考えています。

身近にあるいいものそれを飲みながら会話をする

村上　以前から日本のワインを応援していただき心強く思っておりますが、日本ワインならではの魅力というのはどういうところにあるとお思いですか。

辰巳　一番は誰でもワインを飲みながら会話ができるということです。自分の国の知っている地域のものですからハードルが高くない。さらにそのワイナリーに行ってみたいなと思ったら、すぐに行くことができる。ラベルも当然ですが全部日本語で書いてある（笑）。フランス語なんてなかなか読めないですよね。身近にこんなにいいものがあるんだから、まずはそれからでしょうということ。日本人というのはどうも海外から評価されないとダメみたいなところがあります。そうではなく、自分たちの文化、食文化、ワイン文化、酒文化も含めてですけれども、もっと自分の国のものや、地域のものに自信を持ってほしいという運動でもあるんです。

こんなに多様性のあるワイン産地は日本だけ、そこにおもしろさがある

辰巳　ワインというのは、造り手やワイナリーによってアプローチの仕方は違います。高畠ワイナリーさんなら高畠ワイナリーさんの方針があって、それに則ったポートフォリオができている。文化の一番大事なことは多様性だと思うんです。こんなに多様性のあるワイン産地があるのは日本だけです。もちろんイタリアやギリシャなどにも長い歴史があり、多様性もすごいものがあります。でもワイン先進国とされているフランスですと、ある程度その中で競争して淘汰され、レベルは高いし、世界的な評価も得ていますがほとんど出来上がっていて、あまりおもしろくはないですよね。日本の場合は歴史が浅い分、何でもありなんです。

生食用のデラウェアで造るワインこれこそ〝日本のワイン〟

辰巳　例えば高畠町はデラウェアの生産量が日本一とお聞きしましたが、生食用ぶどうでこれだけクオリティの高い美味しいワインが造れる国はないですからね。それだけでもものすごく珍しいことです。マスカット・ベーリーAは、日本で交配された日本独自のぶどうですが、デラウェアも今や日本特有の〝日本のワイン〟と言えるのではないでしょうか。

30周年記念スパークリングワイン

村上　ところで、これは弊社の30周年を記念して、２０１５年に収穫したシャルドネを（※）シャンパーニュ・メソッドで造ったスパークリングワインです。「シャルドネの高畠」と言われる程の高品質なぶどうを生産しており、様々なアイテムを造っております。

辰巳　今年リリースするために5年前に仕込んだんですね。

村上　特別限定醸造で、（※）ノン・ドサージュの逸品です。こちらは樽醗酵のシャルドネを約8カ月の（※）シュール・リー期間の後、瓶内醗酵を促しました。通常よ

> 世界的にも多様性のある日本ワインは
> それぞれの地域文化、食文化と共にある
> まさに「日本酒」とも言えるお酒だ。

りも1年長く熟成させることで、旨味にも深みが出たと感じています。

辰巳　おおお。（笑）ガスもちも良いですね。繊細で美味しい。ノン・ドサージュは良いですね。シャンパンというのは甘いのが多いから、ちょっと線が太すぎて。

村上　テスト的に4種類ほど造って、みんなでテイスティングしました。残糖がまったくゼロのもの（ノン・ドサージュ）、ブリュットタイプのものなど。全員一致でノン・ドサージュが一番美味しいということになりました。

食に合わせることで ワインの味わいがより広がる

辰巳　これまで全国の美味しいものを食べ歩いてきましたが、日本の料理や日本人が作る各国の料理、そういうものに合わせるのはやはり日本ワインが一番ですね。味わいというか、料理がデリケートですから。輸入ワインというのは単体では美味しくても料理に合わせると結構きつかったりすることもあります。一時期、京料理にシャンパーニュが合うと言われていたことがありますが、シャンパーニュですと京料理の味わいがマスクされてしまうことが多々あります。もちろん日本ワインにも色々あり、ワイン単体で飲むべきものも最近出てきました。でも、やはり食事に合わせると力を発揮しますね。ワインは本来食中酒なんです。

村上　そういえば YouTube の「辰巳琢郎のお家deワイン#26」では、弊社のマスカット・ベーリーAに親子丼を合わせていただきました。さらに7月26日放送のBSテレ東「辰巳琢郎の葡萄酒浪漫」（毎週日曜夜11時30分放送）という番組で、山形県の奥田シェフが作った月山筍や山形牛を使ったお料理が出てきましたが、山形の食材で何か印象的なものなどはございましたか。

辰巳　月山筍はコクがあり、少しだけお塩をかけていただくと、しっかりめのワインにも合うと思いました。置賜（おいたま）の丸なすの漬物は酸味が少しあり、（※）MLFが効いた白ワインがドンピシャでした。米沢牛は、どう料理しても旨いですね。（笑）。いろんな食材のバリエーションがあり、しかもワインに合う。なぜ合うのか不思議。食材が豊富だということは、どんどん良いワインができるということでもあります。あとは余談ですが、今回置賜（おいたま）を巡って、かなり美味しかったのはラーメンでした!!（大笑）

東北のワイナリー、山形のワイナリー

村上　辰巳さんは日本全国を廻られて、山形県のワイナリーについてどのような印象をお持ちでしょうか。

辰巳　一言で言うとやはり、山形のワインというのは東北の中の横綱ですね。その中で高畠ワイナリーさんはこれだけ安定したものをきちんとしたお値段で提供し続けている。素晴らしいと思います。そして観光ワイナリーとしてのインフラも整ってるし、初心者にも案内しやすい。東北に行ったら一度は訪れてみたいワイナリーです。特にシャルドネのバリエーションは酒質も量もコストパフォーマンスもすごくいいなと思います。地域的には、置賜（おいたま）という盆地の地形が最高。ぶどう産地としての歴史もあるわけで、ワインも観光も食も含めてすごいポテンシャルを持っていると感じました。日本ではワインと言えば勝沼と塩尻、そして北海道の余市です。この3つはすごい産地ですけれども、その次はどこかと言ったら僕はここだと思っているんです。

村上　ありがとうございます。私たちにとってとても励みになります。

辰巳 琢郎：俳優

大阪市出身。京都大学卒業。在学中は『劇団そとばこまち』を主宰し、関西の演劇ブームを創出する。卒業と同時にNHK朝の連続テレビ小説『ロマンス』にて全国区デビュー。以来、知性・品格・遊び心の三拍子揃った俳優として活躍中。趣味は乗馬、囲碁、俳句、和太鼓と多彩。食通・ワイン通として知られ、『日本のワインを愛する会』会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエの他、海外のワイン騎士団からも数々の騎士号を贈られている。自ら企画、出演する『辰巳琢郎の葡萄酒浪漫』（BSテレ東/毎週日曜夜11:24～）、『辰巳琢郎の家物語～リモデル☆きらり』（BS朝日/毎週土曜日昼12:00～）は、共に長寿番組である。同じく、企画・出演する『ヴィラ・デ・マリアージュ presents「辰巳琢郎の日本ワインde乾杯!」』（八王子FM/毎週木曜夜8:30～・毎週金曜夜6:30～再放送）も好評放送中。『くいしん坊!万才』以来地域おこしにも熱心で、2011年より観光庁アドバイザーに就任。著書には『やっぱり食いしん坊な歳時記』『日本ワイン礼讃』などがある。日本棋院評議員。近畿大学文芸学部客員教授。国連WFP協会顧問。

〝山形ワイン〟として 一緒にやっていくのもいい

辰巳　峠を越えると上山地区がありますよね。自治体が異なったり、地域的な区別や、テロワール等も違うんでしょうけれど、一つの地域として一緒にやっていったらおもしろいのではないかと思います。あとは造りとして、やはり今はどちらかというとヨーロッパ的なファインワインが注目されていますけれども、僕としてはもうちょっとレギュラー系、テーブルワイン系の方が飲みやすく使いやすい。それが「辰巳琢郎のお家deワイン#26」でも紹介したマスカット・ベーリーAのようなワインですね。シャルドネの無添加のワインなどもいいですよね。

今後の活動について

村上　辰巳さんのこれからのことをお聞かせください。

辰巳　いろんな仕事がどんどんキャンセルになっていく時ですが、ワインの番組も続きますし、新しくレギュラーのラジオ番組も始まりました。日本各地の観光資源の掘り起こしという意味で、ワイナリーを訪ねて紹介しつつ、ツアー等も作っていこうと思います。前向きにできる範囲でいろんなことに取り組んでいきたいというところです。そうそう『日本のワインを愛する会』を中心にした全国的なオンラインイベントも年内に開催しますので、ご協力ご参加よろしくお願いします。

日本ワインというのは「日本酒」

辰巳　いずれにしても、ワインを飲みながら「これはどんなところで造っているんだろう、どういう人が造っているんだろう」と思い巡らせるのがいちばんの楽しみです。何時間でも日本語で会話ができる、それが日本のワイナリーの最大の魅力ですね。日本ワインというのは「日本酒」の一ジャンルだとよく発言しています。日本酒ももちろん大好きですし、環境負荷もかかりがちな遠い海外から運んでくるものではなく、身近なものを飲みたいというのは基本的にずっと思っていることです。

村上　ありがとうございました。すぐにでもワインで乾杯したくなるようなお話でした。まさに日本ワインの応援団長として、日本のワインを愛し、誇りに思っていただいていることを感じました。また、日本でしか造れないワインという視点は、私たちにとっても大きな「応援」であり、励ましです。次回は奥田政行シェフに、日本ワインに合う山形の食材を使った料理についてお聞きしてみたいと思います。

●シャンパーニュ・メソッド／シャンパーニュ地方における発泡性ワインの伝統製法。一次醗酵を終えたワインに糖分を加え、炭酸ガスを瓶の中で作り出す「瓶内二次醗酵」を指す●シュールリー／フランス語で「滓の上」の意味。醗酵中に発生した滓をワインと触れ合わせることで、滓味や旨味をワイン中に引き出すために用いられる●ドサージュ／スパークリングワインを滓引きした際に目減りした分の液量を補うとともに糖度の調整を目的として糖分やリキュール等を加えること。ノン・ドサージュは、それを行っていないものを指す●MLF／（マロラクティック醗酵）ワイン醸造において主醗酵の後に、リンゴ酸（Malic acid）と乳酸（Lactic acid）によって行われる醗酵（Fermentation）。メリットとして、酸味が柔和になる、味わいに複雑性が出る、ワインの微生物安定性が高まる等がある。

高畠ワイナリー 30周年記念 限定醸造

2015高畠醗泡 プリ・デ・ムース シャルドネ

完熟した糖度の高いシャルドネ果汁を瓶内醗酵の糖分とし、アルコール度数を12%まで上昇させた後、シャルドネ果汁を添加し、瓶内で醗酵を促しました。濃厚な果実感と酵母由来のトーストを思わせるような旨味が感じられます。創業30周年を記念した限定醸造の逸品です。

750ml／12.5%

2018高畠ラスティック マスカット・ベーリーA

ラスティックとは「素朴な～」「素顔の～」を意味し、日本固有のマスカット・ベーリーAのみを原料とし、原料ぶどうの素性の良さを感じさせるワインになりました。小粒で熟度の高いぶどうを厳選し、セニエし醗酵させることにより凝縮感とタンニンを抽出しました。

720ml／13.0%