

山口・吉南医師会女性医師部会合同研修会報告

竹本 成子

2022年1月29日18時から山口市医師会大会議室に於いて、山口・吉南女性医師部会の合同研修会が開催されました。参加者は山口市医師会から14名、(男性4名、女性10名)、吉南医師会から6名(男性1名、女性5名)の合計20名でした。

司会進行は田村博子先生。開会にあたり、國近尚美部会長から「オミクロン株流行の今、リモートでの参加も準備し、現地参加においては嚴重に感染対策を講じハイブリッド形式で開催することとしました。残念ながら試飲会や懇親会は中止と致しました」と述べられました。また、成重隆博会長からはご自身の赤玉ポートワインの思い出をご披露いただき「本日の講義を楽しみにしてまいりました」とご挨拶いただきました。

そしていよいよ、山口のトップソムリエ松永成央氏によるご講演となりました。

レクチャー

「山口のトップソムリエが誘うワインの世界
～あなたが本当に満足するワインの選び方～」

講師 (株)山口井筒屋 まつなが 松永 あきひろ 成央氏

講師の松永成央氏は、大学生の時に友人の勧めでワインの美味しさに目覚め、持ち前の知識欲からワインの世界にハマり込まれたそうです。2002年にはニュージーランドに3ヶ月滞在し、ワイナリーを巡り、ワインを探求されました。その後、福岡の食品卸会社に就職し、ワインの直輸入・販売に携わっておられました。2014年にはシニア・ワインアドバイザーを取得されました。2017年に山口に戻り、山口井筒屋の酒類売場に勤務され、現在はJSA認定ソムリエ・エクセレンスとしてご活躍中です。また、FM山口で「山口井筒屋 radio winery」を担当され、ワインの伝道師をされています。

まずは、ワインの基礎知識についてお話がありました。

そもそも、ワインとは「葡萄を原料とする醸造酒」と定義されます。醸造酒の原材料が、麦ならビール、米なら日本酒となります。ワインを蒸留するとブランデーになります。ブランデー1本作るためにワイン6本が必要だそうです。高いわけです。

ワインは色の違いで3つに分けられます。言わずと知れた、赤、白、ロゼです。黒葡萄や赤や紫のブドウを皮や種ごと醸造すると赤ワイン、程よい時点で皮や種を取り除いて醸造するとロ

ゼワイン、白ブドウを用いて、皮や種を取り除いて醸造すると白ワインとなります。

また、作り方で4つに分離されます。スティールワイン＝いわゆる普通のワインです。スパークリングワイン＝泡の弾けるワインの総称、シャンパン、スパマンテ、カヴァ等です。酒精強化ワイン＝スティールワインにブランデーなどを添加してアルコール度数を上げたものです。フレーバードワイン＝スティールワインに薬草、香辛料などで香味付をしたもの、スペインのサンテリア等です。

ワインを知るために大切な3要素は「色」「香り」「味」です。そのワインの個性を知るために行うテイスティングについては、松永氏提供の図1、2をご覧ください。ソムリエがするようにグラスを回しすぎると酸化が進みすぎて風味が損なわれる可能性があるので要注意だそうです。

美味しいワインはぴったりの料理に合わせたものです。基本的に料理の(素材の)色にワインの色を合わせると上手くいくそうです。例えば、マグロや鰹といった赤身の魚は脂身が多く、赤ワインの渋みが口の中をさっぱりとさせてくれるそうです。逆に豚肉や鶏肉といった白身の肉には赤ワインの渋みはそれほど必要なく、白ワインの辛口も合うようです。

次に、楽しいワインの嗜み方として『味わい』、『香り』、『知識』、『歴史』、『エチケットの見方』という観点についてお話しされました。

『味わい』や『香り』で楽しむための基礎知識として、ブドウの品種による特徴が紹介されました。

赤ワインの代表的品種と産地として、カベルネ・ソーヴィニヨン(仏・ボルドー左岸)、メルロー(仏・ボルドー右岸)、ピノ・ノワール(仏・ブルゴーニュ)、シラー(南仏)が紹介されました。

白ワインは、シャルドネ(仏・ブルゴーニュ)、ソーヴィニヨン・ブラン(仏・ボルドー)、リースリング(独、仏・アルザス)の3大品種が紹介されました。

これらの代表的品種からお好みの一つを軸として、自分の『ワインの幹』を育てて、枝葉をつけていくようにすると、楽しくワインの世界が広がっていくでしょうとおっしゃっていました。

例えば、ブルゴーニュは単一品種のワインであることから、「生産者による味わいの違い

は？」「ブドウ畑の区画による味わいの違いは？」あるいは、「同じ品種のブドウでも、産地による味わいの違いは？」などなど、枝葉はどこまでも深く、広く伸ばしていけるようです。

『歴史』で楽しむ蘊蓄として、

ワインが世界各地で生産されるようになったのは、大英帝国の経済力のおかげだそうですが、それでも長らく、一流のワインはフランス産と世界中で信じられていました。ところが、その信仰を覆した出来事として、1976年のワイン・パリ対決が紹介されました。当時パリではほぼ知られていなかった高級カリフォルニア産ワインの紹介を目的に行われた企画で、カリフォルニア産ワインとフランス産ワインをパリのトップソムリエ達がブラインドテイストして比較するといったものでした。大方の予想を裏切り、白ワイン、赤ワイン共に、カリフォルニア産ワインが第1位に選ばれました。結果として、フランス以外でも良いワインが作られることが証明され、新旧両世界の作り手達が交流し研鑽を積み、世界全体の技術水準が上がり、今日の『ワイン造りの黄金時代』が訪れているようです。

『エチケットの見方』については、同じく松永氏提供の図3をご覧ください。

参加者からの言葉として、「耳学問だったことが、きちんと整理できてよかった」「適切な温度でいただくには食事の何時間前から準備するのが良いのか？」「ワインセラーのない自宅でワインの保存はどうしたら？」「翌日に酔いの残らないワインは？」などの感想や質問が出ました。

ワインセラーがなくとも、新聞紙で包んで、ちょっとひんやりしている押し入れのお布団の中に入れるので保管できるそうです。冷蔵庫の野菜室も出し入れによる振動を除けば保管に可能なようです。

自称『ノムリエ』の松永氏は冷蔵庫で3年寝かせたボジョレー・ヌーボーも美味しくいただきましたよと申されていました。

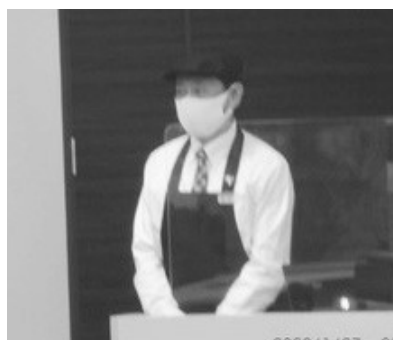
松永氏は、ご自分で出向いてワインを買い付けておられるようで、格付けに囚われず、優良な作り手による良いワインを提供していただけるものと思われまます。ご興味湧いて来られた方は、井筒屋ワイン売り場へおいでくださいませ。

最後に、吉南医師会の榎美穂先生から「今年も無事に皆様のお顔を拝見できて嬉しい時間でした。今回の研修会も素晴らしい企画でした」とご挨拶があり、閉会となりました。

コロナ禍で感染対策のため昨年引き続き懇親会は中止となり、参加者同士の密な交流はできませんでした。しかし、今年もおうち時間を彩るヒントを得られた、有意義な研修会でした。

世情が落ち着きましたらば、今後はワークショップという名の試飲会もかねて、松永氏の再訪をお願いしたいと思っております。

この研修会では参加者の交流の場としての活動を継続していきたいと存じます。女性のみならず、男性の先生方にもどうぞ奮ってご参加くださいませ。



松永成央氏

テイasting

ワインを知るための大切な3つの要素、「色」「香り」「味」、
そのワインの個性を知るためのテイasting

<色>について

ワインはよく澄み、透明で輝いているものがよいとされます。まず、ワインのさまざまな色と輝きを楽しみましょう。

- 赤ワインでは、若いものは紫がかった赤色やルビー色に輝き、熟成が進むにつれわずかに褐色を帯びてきます。
- 白ワインでは、淡い黄緑色や、象牙のような黄色が一般的です。甘口では黄味がかった金色もあります。

【色の見方】

<香り>について

ワインの香りにはとても多くの情報が隠されています。様々な匂いを探れば知れませんがありません。まずは自分が「鼻」で感じている、グラスに注がれたワインからまず感じる香りを「アロマ」と呼ばれます。これはブドウの果実の香りです。グラスの手で振ることによって香りを出して「ブーテ」と呼び、熟成からくる香りです。一口に香りを表すといっても、いくつかのポイントがあります。特徴をとらえて、「フローラー」な「花のような」「スライシー」な「ハーブのような」「オータ」のようなといった表現方もあります。そして香りは、ワインの「自らし」につながっています。

【香りのかき方】

グラスをゆらすと、鼻を近づけ香りをかぎます。

次にグラスを小さく円をかくように回転させ、ワインの香りがたまって深く息を吸うようにかぎます。

図1

テイasting

ワインを知るための大切な3つの要素、「色」「香り」「味」、
そのワインの個性を知るためのテイasting

<味>について

味の代表には、甘さと酸味があります。「酸味」は飲まざるに酸っぱい感じがしてしまいます。酸がないとしまりがない感じがし、ともに好ましくありません。その他に苦味・渋味・旨味などで、「味」を表わします。味は、口の中に含んで、舌の上で感じられる味だけではなく、もともと広がる香りの味も合わせて感じ、口の中に広がる香りが、鼻から感じるものをも考慮する必要があります。そして、これらが「コク」「ボディ」「酸味」をプラスして、ワインの味をつくりだします。これらのバランスのよいものが、おいしいワインといえます。

【味の代表的な要素】

- 甘口……ブドウの持つ甘みをワインに抽出したもので、ワインの甘みは単に糖分の量だけで決まるものではなく、酸味とのバランスによって感じ方が異なります。
- 辛口……ワインの場合、辛口とは「甘さがほとんどない」という意味に変われ、香辛料の辛さとは違います。
- 酸味……ブドウの果実には、主に酒石酸とリンゴ酸が含まれており、これらがもたらす酸味はワインに「さびやかさ」や「引き締まり」を与え、味わいに欠かせない要素です。
- コク……ボディという言葉をよく表現され「ワインの厚み・ふくらみ」を意味します。ボディは軽いものからコクのあるものまで幅広く、ライトボディ、ミディアムボディ、フルボディと表現されています。
- フレーバー……香りと味が口の中で、一体化した風味をいいます。

図2

エチケットの読み方

①Fontanafredda/フォンタナフレdda……………メーカー名
 ②Barolo/バロロ……………ワイン名
 ③Denominazione di Origine Controllata e Garantita/D.O.C.G.……………格付
 ④1999……………収穫年、VT
 ⑤Imbottigliato da Fontanafredda……………原産地
 ⑥13.5%Vol……………アルコール度数

図3