

# ぶどうのお酒



## すずき もも

イラストレーター・絵本作家／スローフード・フレンズ北海道事務局長

東京生まれ、北海道夕張育ち。広告や雑誌、カレンダーなどのイラストを描くほか、イラストと文のルポタージュや札幌や北海道の町案内の本やパン屋さんやお菓子屋さんの案内本を執筆。代表作に『さっぽろ おさんぽ日和』近著に『わくわく おやつ手帖』（どちらも北海道新聞社刊）などがある。最近では絵本制作にも携わり『えりも砂漠が昆布の森に』（文／川嶋康雄／絵本塾出版刊）やシャガール展のための絵本『シャガールおじさんとねこのピピ』（北海道新聞社刊）、えりも町のアイヌ絵本『海からきた少女～ポロエンルムのお話』（えりも町教育委員会）などがある。個人活動では、「スローフード・フレンズ北海道」の事務局長として、農業や漁業およびその環境の大切さや日々食べることの大事を伝えたいと、いろいろなアプローチで取り組んでいる。モットーは四つのS、「Simple, Slow, Small, Smile: ささやかに、ゆっくり、ほどほどに、にこにここと」。

3月のことです。古い知り合いの宮崎幸夫さんが訪ねてきたので、カフェでお茶を飲む事に。いろんな話をしつつ、幸夫さんがリュックからおもむろにワインの瓶を取り出しました。「いやあ～、ぶどうを作っていて仲間と7人で今年始めてワインにしたんだよ」と言うのです。「ええ～ワインを作り始めたの?」と聞くと数年越しの計画だったらしいワイン作りは、ようやく昨年仕込み、そして今年、初リリースを迎えるのだというのです。幸夫さんは本業のほか、地域や農産物の企画などをやってきた人です。幸夫さんらしいなあと感心しつつ、今度はワインなんですねと話していたら、ワインのラベルを依頼されたのです。食いしん坊だけじゃなく、お酒も大好きな私。ワインのラベルは二つ返事で引き受けました。帰り際、ラベルの参考にと1本ワインをいただいたのでした。

### いつからワインがおいしいと思ったのだろう

そんなことをほんやり思い出していたら、25年前に友人を訪ねて、南フランスまで行ったところまでさかのぼりました。今のように手頃で美味しいワインが販売されてなかった時代、ワインは苦手なお酒の一つでした。

南フランスの美しい街エクサンプロヴァンスに到着し、留学中の友人と再会。彼女の友人宅で、心づくしのごちそうをいただきました。そのときに飲んだワインが、なぜかとても美味しく、あれ?私ってワイン苦手だったのにと、とても不思議な気持ちになりました。普段デイリーに飲める安いワインだよ。と説明され、やはりワインの国はワインが普通に美味しいんだなと納得。滞在中、飲んだワインは美味しいものばかりで、すっかりワイン好きになって帰国したのでした。(以前書いたパンのコラムと同様ですね)

### ソムリエールの恵さん

それから、間もなく出会ったソムリエールの佐々木恵さん。恵さんは北海道ではじめて女性でソムリエになった方です。恵さんのしなやかな雰囲気と、プロフェッショナルなたたずまいに一目惚れ。以来、長く交流させていただいています。

恵さんのワインの講座は勉強したあとのワインが美味しくて、楽しくて、覚えてたの知識はいつもすっかり飛んでしまいます。しかし、ワインがその土地の土の環境や気候でずいぶんとちがう事、またその年の天候でぶどうの出来不出来があっても、その年のワインとして受け入れられている食文化の面白さ、その土地ならではの伝統のぶどうの品種がある事など、教えていただいた事が食に対する自分の原点の一つになっています。心地よくテーブルを囲み、お酒とお料理のマリアージュ（組み合わせ）をたくさん教えてくださいました。恵さんはフランスで好きになったワインのドアを、さらに奥のドアを開けてくれた人なのです。

### 「モンドヴィーノ」という映画を見る

ワインの思い出の中に「モンドヴィーノ」という映画があります。2003年あたりに見た映画です。この映画は、ワインを巡るワインの小さな作り手、ぶどう畑、そして大手メーカーとの様々なやり取り（生半可なものではないが）がドキュメンタリーでたんたんと描かれた映画です。土地に根ざし、貧しいながらも家業として美味しいワインを作り続ける一方で、華やかに優雅に暮らすオーナー一族、また、土地収奪（＝ぶどう畑収奪）を仕掛ける大手ワインメーカー、ぶどう畑で仕事をする労働者、1本のぶどうでも日のあたる所と日に当たらない所、同じ畑でも丘の右と左ではぶどうの等級も変わる事などなど、ワインを巡る様々な事柄が凝縮された映画です。このワインで起こっている事は、他の食料でも起きている。小さな映画館で観客もまばらだったこの映画に、とても心を揺さぶられました。それからでしょうか、ただ美味しいだけではない、誰が作ったどのワインか、どんな製法で作られたのか、ずいぶん注意するようになりました。

### Shimizu Rosso (シミズロッソ) というワイン

さて、リュックから取り出されたワインは「Shimizu Rosso (シミズロッソ)」と名付けられました。ラベルを作るにあたり、いただいたワインの栓を抜き、グラスに注いでいただきました。ふわあっとものすごく

良い香りが広がり、一口飲むとヤマブドウが酸味ではなく美味しさのアクセントになって、のどの奥にす〜っと消えていきます。するすると飲んでしまえるワインです。ぶどうは無農薬で、醸造もぶどうについている酵母で発酵させ、ほぼ無添加のいわゆる自然派のワインと呼ばれるワインに仕上がっていました。この話を友人にすると「だからフランスの人たちは水のように飲めるのね」と言うのです。ハッとしました。ああ〜そうだ、いつかフランスで飲んだワインは、この水のように飲める無添加の「するするワイン」だったのかも。遠くに運ぼうと思うと、いろいろな添加物が入るけどその土地で作って、その土地で飲むのだったら何もいらぬのです。

このシミズロッソもたぶん同じく、ほぼ地元で消費されてしまうワイン。作り手も飲む人も顔が見える「自然派ワイン」なのです。

### そしてラベルは

「Shimizu Rosso」は7人のぶどうの作り手がそれぞれ栽培した品種を持ち寄り、醸造されたそうです。7人の思いをなんとかラベルに表現できればと、森の動物たちがテーブルを囲んでいる風景を銅版画に着色して仕上げました。十勝清水町のそれぞれの畑で手塩にかけて育てられたぶどうがこうして、素晴らしいワインになり、いろいろな人の気持ちも揺さぶって、その土地の人たちを掘り起こしていくようです。もう、乾杯のお祝いの風景よりほかありません。7人から始めたワイン作りは、一人二人と増えていきそうな予感。大変さはさておき、面白くて喜ばれて、やりがいのあることですねと、出来上がってラベルが貼られたワインを前に、久しぶりお会いした幸夫さんとワインを酌み交わしました。

秋には再び収穫され、ワインの仕込みの時期がやってきます。寝ずの仕込みを行うというので、私もお手伝いに立候補。今年この天候にぶどうはどのような味わいになり、来年、どのような香りのワインになるのだろうか、今からワクワクしています。

