



今や秋の風物詩になった「ボジョレ・ヌーボー」の今年の解禁日は11月15日。フランスの3大産地の一つブルゴーニュ地方（他はボルドーとシャンパン）のボジョレ地区で造られたワインの新酒が、なぜこも日本で騒がれるのか？日本人の1人当りのワインの年間消費量が

2Lという中で、生産量の25%、ボジョレ・ヌーボーを700万本も空輸する、日本は世界最大の輸入国。ピーク時は生産量の半分を輸入していたというから驚く。「ヌーボー」とは仏語で“新しい”の意。ボジョレ・ヌーボーとはボジョレ地区で栽培されるガメイ種の黒ぶどう（痩せた石灰質のボジョレの土地に合った品種で他ではあまり栽培されていない。高級ワインにはむかない。）で造った新酒を指す。ガメイ種の特徴（大粒で色が薄い＝酸味は強いが果汁が多く渋みが少ない）を生かした特殊な製法により、収穫してからわずか50日で作れるワインは評判になった。我先に新酒を出荷しようとして粗悪品が出回るようになり、仏国が解禁日を11月の第3木曜日午前0時と定めた。日本は時差の関係で世界に先駆け本国より8時間早く解禁日を迎えるので、商戦に踊らされた消費者が真夜中から馬鹿騒ぎを始めるという所以。

地酒（熟成されていない安ワイン）だったボジョレ・ヌーボーが世に知れ渡ったのは1950年。軍隊に納めるワインを年内にという政府の要請に答えられたのが唯一この新酒だった。（ワインは熟成期間があるので、収穫後の翌年に出来上がる）1970年代には陸路・空路が発達し世界中でブームになった。日本ではバブル期の1980年代から、バブル崩壊とともに下火になったが、ホリフェール効果で赤ワインブームになった1997～8年に以降に再ブームになる。日本人の「初物」が好き/毎年の販売元やマスコミの宣伝文句に煽られ、ブームに乗り遅れまいとする消費者心理/「年に1度」という期間限定に弱い/「解禁日」という言葉がオシャレと感じる等々が長いブームになっているという。「ジュシーでフルーティー。渋みが少なくさっぱりとした味わい」はどんな料理にも合うので、お祭り気分でも飲むにはもってこいのお酒。本国フランスでは300円～500円程度の安酒が、空輸代金が加算されるから結構な値段になる。日本酒でいうと「生酒」「にごり酒」といったところ。ワイン通には「これはワインでない」と敬遠される代物かもしれないが、“年に1度の初物を飲む”と考えればハッピーな気分になるではないか。赤ワインは冷やし過ぎると渋みが強調され飲みにくくなるので、常温で飲むのが美味しいとされるが、このお酒は冷やしてもOK。1時間ほど冷蔵庫で冷やして飲むのが美味しい飲み方。熟成されると味が落ちるので2～3カ月以内に飲むのがベスト。銘柄は色々あるが、初心者はサントリーで出している“ジョルジュ・デュブック”のヌーボーがお勧めとか。“ボジョレ・ヌーボーの生みの親”の大手メーカーで、飲みやすく評価も高い。「ボジョレ・ヴァン・ジュ・ヌーボー」はワンランク上。



栗の渋皮煮

栗の美味しい季節になった。栗を使ったお菓子は数々あるが、中でも王様はマロングラッセだろう。作ってみたいが日本の栗は不向きらしい（フランス産がいい）。それでも大粒の栗を使ったレシピはあったが手間がかかるのでギブアップ。そこで意外にも簡単で、初挑戦にしてメチャクチャ美味しくできた和製マロングラッセ「栗の渋皮煮」のレシピを紹介しよう。



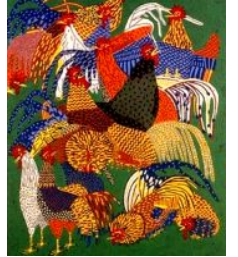
栗(1ネット)900g 砂糖 450g(栗の重さの半分が目安) 重曹 大さじ1×2 プランデーエッセンス 大さじ1

1. 鬼皮をむきやすくするために、沸騰したお湯に20分つける。
2. 栗の先端に包丁で切れ目を入れる。(渋皮を傷つけない)手で先端からバナナをむくように鬼皮をむいていく。その時、底の固い部分はむかなくていい。むいた栗は乾燥しないようにたっぷりの水に漬けて置く。
3. 鍋に栗としっかり被る位の水と重曹(渋みのアク出しに)を入れ火にかける。沸騰したら中火で10分煮る。アクはこまめにすくう。
4. 火を止め、鍋の水を捨てずに水を流しながら入れ替える。水が入った鍋の中で、やわらかくなって浮き出た繊維を指の腹や楊枝の先や側面を使って優しく丁寧にこすりながら取り除く。その時一緒に固い底の部分もはがす。皮をやぶらないよう無理せず3回に分けてとること。破ると栗が割れてしまう。洗った栗は乾燥しないように水の中に入れておく。
5. 鍋を綺麗にして、3と4の工程をもう一度繰り返す。
6. 3回目の下茹ですでは重曹を入れずに(重曹臭さをとるため)3と4の工程を行う。赤ちゃん肌のような薄皮だけにする。
7. 綺麗にした鍋に栗を入れ、その上に砂糖を全体にまぶすように入れ、弱火で砂糖をゆっくりと溶す。砂糖が溶けてきたら鍋をかたむけて回しながらまんべんなく溶かす。砂糖が溶けて沸騰してきたら、とろ火で10分煮る。最後にプランデーを入れひと煮立ちさせたら火を止める。そのまま一晩置く。瓶に詰め冷蔵庫で保存。日持ちは10日位。3日目が一番美味しい。それ以降は水っぽくなるのでシロップを別にし、食べる時にかける。



2012.11.1 発行
第97号

「裸の大将」「日本のゴッホ」「放浪の天才画家」といえば山下清。芦屋雁之助が扮したTVで有名なが、ドラマの山下像はあくまでTV用に脚色されたもの。むしろ小林桂樹主演の映画(1958年)の方が、山下清自ら放浪の半生を綴った「放浪日記」を元に作っているため実像に近い。病気の後遺症から軽い言語障害や知的障害を患い、養護施設に入園。学園での生活で「ちぎり絵」に出会い、学園顧問医の精神病理学者・式場隆三郎の指導で才能を開花させる。18歳の時に突如家出。15年に及ぶ放浪を繰り返した旅先の風景を、学園に帰ってきてから、驚異的な記憶力で作品にしたという。彼はサヴァン症候群(知的障害者に、稀に特定の分野に限って優れた能力を発揮する)だったらしい。49歳没。「長岡の花火」と「軍鶏」



芳賀家ライブ러리

学生時代にヴァイオリンを少しかじったことがある主人公の高校教師がたまたま聞いたアマ・オーケストラの演奏に感動し、即入団を申し込むが……町には紛らわしい名前の楽団が2つあって、彼が入団したのは平均年齢70歳歳の仲良しクラブの楽団だった。ひよんなことから指揮者に。補聴器、酸素ボンベ、認知症のメンバーによる初めてのコンサート。合奏が成立しないレベルの彼らが段々上手になっていく様子が面白い。指揮者の音作りや曲の解釈の仕方など丹念に描かれているので、読んでいて彼らのコンサートが聞きたくなったほど。シニア世代にエールを送る一冊。



荒木源著
(小学館文庫)