Photo by Makoto Ito / Text by Junko Amano

「シャトー・ワイマラマ」と
京都「真葛焼」がコラボレーション
京都・瓢亭でワインと茶懐石のペアリング会を開催

「シャトー・ワイマラマ」は江戸時代より続く京都の窯元「真葛焼」とコラボレーションし、ペアリング会を京都・瓢亭で開催しました。今回のペアリング会では、ワイマラマの赤ワインと茶懐石を合わせ、さらに真葛焼の三味椀でワインをいただくという、ワインの新しい愉しみ方を提案。

三昧碗とは、真葛焼が考案した器であり、会場では、ワイマラマのために作られたブルー＆ホワイト（染付）の染付が美しい新作も登場しました。日本人をオーナーに持つワイマラマのワインは、日本料理に寄り添う味わいであり、今回の会では、赤ワイン × 茶懐石が真葛焼の”三昧碗”によってさらに昇華され、ジャポニズム化することで、ゲストの方々に、未知なるマリアージュ体験を愉しんでいただきました。

グラスと違ったワインの魅力を引き出す真葛焼の三昧碗

京都・東山で江戸時代より続く京焼の窯元、「真葛」。当主は代々、宮川香斎を名乗り、受け継がれた技法を用いて、主に茶の湯で使われる陶磁器を作り続けています。三昧碗は、真葛窯の次期当主、宮川真一さんが2019年から作陶している磁器で、抹茶が飲め、お酒が飲め、料理も盛れる、一器三様に楽しめることからその銘がつけられています。

「三昧碗の発想を得たのは、3年半前。シドニーのレストラン、Tetsuya's のオーナーシェフ、和久田哲也さんとパリの友人宅でお茶会をしていた時でした。その折、私が持参した抹茶碗で和久田シェフは抹茶だけでなく、日本酒も飲まれていて。「大きな器で飲むとどんな飲み物もより味わい深くなるし、ひとつの器でいろんなモノに使える器があったらおもろいな」とおっしゃったのがきっかけでした」と、宮川さん。

こうして完成した三味椀は、ワイングラスのようなフォルムに加え、抹茶椀よりも飲み口が薄いのも特徴です。「飲み口を薄く仕上げるため、器を下に向けて徹く伏せ焼きを行い、なめらかな口当たりになるように、釉薬をかけて再度、焼いています」。三椀の口が大きく丸みを帯びたフォルムは、ワインをいただく場合、ワインが空気に触れる面積が広く、香りをしっかり引き出すことができます。そのため、ワイン好きの宮川さん自身もワインを飲むのによく使っていて、友人たちからも高評価を得ていたそう。そして、縁あって、ワイマラマジャパンのグローバル・ブランディング・オフィサーである大岩由紀夫が三味椀を試す機会が訪れました。

「三昧碗でワイマラマのワインを飲むと、味や香りが凝縮して感じ、驚きました」と、大岩。大岩は、通常のワイングラスとは違った味わいや楽しみが引き出される三昧碗とワイマラマのワインとのペアリングに新たな発見や可能性を感じ、今回のペアリング会を開催する運びとなりました。ペアリング会では、宮川さんがワイマラマのために作った三昧碗のお披露目も。

"ワイマラマ"とは、ニュージーランドの先住民の言葉で「水面に映る月光」を意味し、器にはそれをテーマに水墨画調の絵付けがされています。そして、通常の茶碗に加え、ワイングラスのステムをイメージした珍しい脚付きも制作されています。

同じワインをグラスと三昧碗で飲み比べ

シャトーワイマラマでは、最高級のワイン造りを目指し、ニュージーランドの自然を知りつくした職人たちが繊細な手作業で希少なヴィンテージを生み出しています。

また、オーナーが日本人であるため柔らかでエレガントな和テイストの味わいを楽しめ、日本料理との相性が非常に良いと言われています。ペアリング会で提供されるのは、「Mingawa Reserve Selection 2016」。ワイマラマのエントリーレンジのワインでメルローを主体に5種類のブドウをブレンドして造られ、豊潤なアロマとやわらかい質感が特長です。

そしてもう一つは、シグネチャーワインであるカベルネ・ソーヴィニヨンから造られる16ヶ月間の樽熟成の「SSS 2009」。こちらは、パリのソムリエがブラインドでボルドーワインと間違える人が続出したほど高い評価を得ています。2009年は、満和の取れた味わいと芳醇なフレーバーが申し分なく、1998年以来のグレートヴィンテージです。さらに今回は、同じワインをワイングラスと三昧碗に注いで飲み比べ、さらに出される料理がどちらの器で飲む方が合うか、最適なペアリングをゲストの方々に体感していただくコースになっています。

日本料理に寄り添うワイマラマの赤ワイン

真葛焼とのコラボレーションの会場に選ばれたのは、宮川家も代々ファンであるミシュラン三つ星の料亭、瓢亭。瓢亭は450年の歴史を守り、日本料理の源流ともいえる茶懐石を基礎にした懐石料理を供されていています。ペアリング会は、呈茶からスタートし、真葛焼の抹茶碗で薄茶をいただいた後、いよいよ料理とワイマラマのワインが供されます。

「ワイマラマの赤ワインは懐が深いですね。口当たりがやわらかく、日本料理と合わせやすい印象です」と、瓢亭・高橋義弘さん。

先付／柿、ゴマ、蓮根、パプリカ、香茸、シャインマスカットの胡麻クリームがけ

向付／鯛へぎ造り

ワイン／ Minagiwa Reserve Selection 2016

まずは、先付と向付と共に「Minagiwa Reserve Selection 2016」が供されます。
先付は蓮根や利休麸、柿など、さまざまな味わいと食感を持つ食材をふんわりとした胡麻のクリームで包んだ一品に。「Minagiwa Reserve Selection 2016」の樽熟成ならではの芳ばしい香りは胡麻の風味と相性抜群です。向付は、瓢亭ではお馴染みのトマト醤油でいただく鯛のへぎ造り。
鯛の刺身は、赤ワインに合わないと言われますが、わさびを多めにのせ、大葉で巻いていただくと、ワサビや紫蘇の青みが「Minagiwa Reserve Selection 2016」のフレッシュさと共鳴し、ぐっと赤ワインに寄り添う味わいに。また、わさびのツンッした刺激によって、果実味が詰まった「Minagiwa Reserve Selection 2016」の甘さをより感じられるようになります。

吸物／スッポン冬瓜包み・薄葛仕立て

ワイン／ Minagiwa Reserve Selection 2016

スッポンを冬瓜に包み、吸地に薄くとろみをつけた吸物。カベルネソーヴィニヨンやシラーなど、スパイシーで力強いブドウ品種を 42%ブレンドして造られる「Minagiwa Reserve Selection 2016」は、野生的な味わいのすっぽん料理とぴったりフィット。さらに三味碗でいただくことで、ワインの味がより凝縮して感じ、すっぽんの滋味深さを引き立てます。また、「Minagiwa Reserve Selection 2016」はメルロー種を 44%使っているので、メルローのやわらかいタッチのうま味が上品な出汁ともしっくり馴染みます。

八寸／飄亭玉子、鯖寿司・炙りと山椒味噌添え、鰻の八幡巻、栗甘露煮、セリと紫の松の実和え
ワイン／SSS 2009

八寸にはワイマラマ傭からリクエストし、鯖寿司を塗り込んでもらうことに。鯖はメることで、水分が抜け、旨味が凝縮し、「SSS 2009」の穏やかで落ち着いた味わいと溶け合います。
さらに一貫は炙りで、もう一貫は山椒味噌を添えて出すことで、炙った香りや味噌のコクが燻香が漂うワインとの親和性も高めてくれます。寿司は赤ワインと合わせると、生臭さが目立ってしまうと思われがちですが、酢メした鯖寿司と熟成した赤ワインが絶妙にマッチ。ペアリングの妙を楽しめます。また、鰻の八幡巻には、ワイマラマで用意した福井県の特産である地がらしをつけていただくことを推奨。鰻は元々、赤ワインと相性がよい食材ですが、地がらしと共にいただくことで、刺激が加わり、赤ワインの味の広がりをより感じやすくなります。

秋合／海老芋餅粉揚げ
ワイン／Minagiwa Reserve Selection 2016

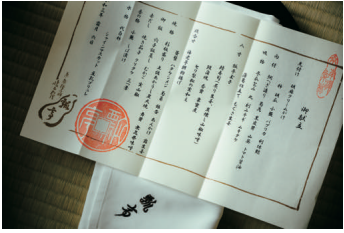
形が海老に似ていることから名づけられた京野菜・海老芋は、キメが細かく、ねっとり重厚感のある旨味が特徴です。海老芋は煮物でいただくことが多いですが、それでは赤ワインとは相性は悪く、今回のように油で揚げることで、料理の油分と赤ワインの果実味が寄り添い、エレガントな味わいの「Minagiwa Reserve Selection 2016」ともフィット。さらに、菱蟹やクリケケ、菊菜を散らし、あんかけに仕上げた優しい料理なので、ワインもやわらかい味わいを楽しんでもらえるように、グラスはリーデルのウイングスで提供。大ぶりで底がフラットなウイングスは、ワインが空気にたっぷり触れ、まるでデキャンタしたようなやわらかい味を引き出してくれます。

焼物／土佐あかうし・舞茸の杉板盛り、無花果味噌添え
ワイン／SSS 2009

赤ワインと牛肉という王道の組み合わせですが、脂身が多い肉は意外に合わせにくく、今回の土佐あかうしようにに、サシが少なく、噛むほどに旨味が広がる上品な赤身がベスト。赤身の旨味が「SSS 2009」の熟成した優美な果実味と溶け合い、炭や杉板の香りがワインのスモーキーな風味ともシンクロします。食材に力があるので、ワインの旨味を際立たせる三琥鋼で提供し、さらにペアリングを昇華させています。

御飯／穴子ムカゴ御飯、焼き茄子とナメコの赤だし、香の物
ワイン／SSS 2009

独特のクセとフレーバーのある穴子は赤ワインと相性がよいとされる食材です。今回は、ムカゴと共に蒸し上げたほっくり優しい味わいの御飯物なので、しっかり熟成した「SSS 2009」をリーデルのウイングスで空気に触れさせ、やわらかい口当たりと味わいに仕上げて合わせます。



ゲストの方々も驚く新感覚ペアリング

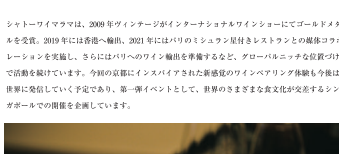
今回のペアリングに参加したゲストの方々からは「ワイングラスで飲むとワインのまろやかさ引き出されるのに対して、三昧綱は、香りや味が凝縮し、複味もしっかりと、強さを感じる」という声が多く聞かれました。

日本ソムリエ協会認定ワインエキスパートであり、ワインスクールの講師を務めるほか、「食レコ」の代表でもある瀬川あずさ さんからは「Minagiwa2016 はワイングラスで味わった時は優しいタッチで、繊細な日本料理によく合う感じでしたが、三昧綱で楽しむと、ギュッと引き締まった印象になり、緻密さと凝縮感が生まれます。SSS 2009 はグラスで味わったときは、熟成香が占める割合がやや高かったのですが、三昧綱でいただくと、果実の主張が強くなり、ワインが数年若返ったような印象に。グラスがワインの魅力を美しく引き出すのは言うまでもありませんが、三昧綱がここまでもワインの個性をしっかり感じさせてくれることは驚きでした」という ご意見が。

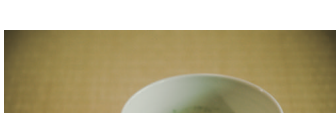
また、華道・未生流笹岡家元、笹岡隆甫さんからは「ついクセで、三昧碗の正面をさけてついお抹茶のように飲んでしまいますね。いただいてみた感想も一言で申し上げると『結構なお点前で』。三昧碗とグラスでは香りの立ち方や味わいが全然違っていて、おもしろかったです。ワインを磁器で楽しむなんて想像もしていませんでしたが、三昧碗で飲むのがデフォルトになりそう。通常のワイングラスは計算された精巧さを感じるのに対し、三昧碗には、宮川さんの器への想いや手作りの力強さが伝わってきます。お隣の女性には可憐な雰囲気の器が出されていたり、一人ひとり違った器が選ばれているのにも、おもてなしの心を感じます」という感想をいただきました。

日本文化とワインが融合。
唯一無二のペアリングを海外に発信

シャトーマイマラマは、2009年ヴィンテージがインターナショナルワインショーにてゴールドメダルを受賞。2019年には香港へ輸出、2021年にはパリのミシュラン星付きレストランとの期休コラボレーションを実施し、さらにはパリへのワイン輸出を準備するなど、グローバルニッチな位置づけで活動を続けています。今回の京都にインスパイアされた新感覚のワインペアリング体験も今後は世界に発信していく予定であり、第一弾イベントとして、世界のさまざまな食文化が交差するシンガポールでの開催を企画しています。



日本人オーナーによるニュージーランドのワインと京都の伝統を受け継ぐ真葛焼のコラボレーションは、フランス産やイタリア産のハイグレードなワインを飲み慣れたシンガポールのラグジュアリー層にも響くまったく新しいペアリング体験をお届けできることと確信しております。



また、これまでのワイングラスはワインを引き立てるため、いかに存在を消し、黒子に徹してきましたが、真逆視の三昧椀は、器の存在をあえて感じさせ、五感でワインを味わうことができます。これは、茶の湯の世界にも通じ、シンガポールやフランスをはじめ、日本のカルチャーに対するリスペクトが強い国々でも興味を惹き、ワイマラマのワインの良さを知ってもらういいきっかけになると思っております。

THE KYOTO のクリエイティブディレクターの各務亮さんからも、

「三昧椀で味わうワイン体験をきっかけに、西洋と東洋の食文化を深める対話が街中でささやかれると素敵ですね。きっとそれは次なる世界と日本のコ・クリエーションに繋がっていくでしょう。世界との響き合いの中で次の遊びへ貢献する、未来の日本の役割そのものだと思います。」

日本の文化とニュージーランドのワインの融合。それは日本人オーナーだからこそ生み出せた新しい価値であり、オンリーワンのワインとして今後も世界に発信していきたいと考えております。