

北海道新聞に連載のコラム「えぞふじ」に

ワインクラスター北海道の阿部代表が執筆しています

毎週木曜日朝刊（小樽後志版） 6週間ごとに掲載

- 第01回 (2017年01月20日) **グリュヴァイン (鮮烈なデビュー第1作)**
- 第02回 (2017年03月02日) 白貝とコトリアード
- 第03回 (2017年04月13日) 新しい取り組み
- 第04回 (2017年06月01日) しりべしアグリツーリズム
- 第05回 (2017年07月13日) **真夏のアンコウ (美味しそう! と大反響)**
- 第06回 (2017年08月24日) 酒と肴とバスと列車
- 第07回 (2017年10月05日) はらこめしと芋煮会
- 第08回 (2017年11月16日) 新酒と食の楽しみ
- 第09回 (2017年12月26日) **大みそかの食卓 (多くの共感を頂きました)**
- 第10回 (2018年02月15日) ワインがつなぐ地域の魅力
- 第11回 (2018年04月05日) 感性の目覚め
- 第12回 (2018年05月10日) ニョニヤ料理に魅せられて
- 第13回 (2018年06月14日) **初夏のマイワシ**
- 第14回 (2018年07月26日) 小樽でBYO
- 第15回 (2018年08月30日) 多彩な仁木の果物
- 第16回 (2018年10月04日) **天狗山のマジックアワー**
- 第17回 (2018年11月08日) パワードレッシング
- 第18回 (2018年12月13日) **すすれる幸せ (蕎麦屋さんから感謝の声)**
- 第19回 (2019年01月18日) 冬の多彩なワイン会
- 第20回 (2019年03月14日) クアラルンプールで思うこと
- 第21回 (2019年04月25日) **令和の桜 (文体を変更、洗練で秀逸)**
- 第22回 (2019年06月13日) ウニだすの発見
- 第23回 (2019年07月25日) スイカと楽しむお酒
- 第24回 (2019年09月12日) **カスベ活かすべ! (フェアを大成功に導いた)**
- 第25回 (2019年10月24日) オレゴン富士の麓の町で
- 第26回 (2019年12月05日) 知産志食の食育授業
- 第27回 (2020年01月23日) **セリ鍋とワインの相性 (へえーと大反響)**

※赤文字は読者からの反響が大きかったもの

えぞふじ

グリューヴァインを「存じだろっか。ホットワインと言えばピンとくる方も多いかもしれないが、ドイツ語で「温めたワイン」を意味する、冬にぴったりの飲み物である。

赤ワインを温めるだけと思われがちであるが、ワインの選定やスパイスの種類と量をどうするか、とても奥が深い。約40年前に小樽に在住し、北海道ワイン(小樽)の基礎を支えたドイツのケラーマイスター(国家資格のワイン醸造技師)であるグスタフ・グリユン氏と奥さまからレシピを教わった。果実のレモンとオレンジ、香辛料のシナモンとクロウブ(丁子)、スターアニス(八角)、それにグラニュー糖を辛口の赤ワインとともに温めるという本場ならではのものだ。これを2時間も弱火で温めてスパイスの風味を引き出すのが好きだ。レモンとオレンジ、アニスは40分で取り出し、弱火にかけておくとワインの水分が20%ほ

グリューヴァイン 阿部 真久



(経営管理修士)を取得。13年にNPO法人・ワインクラスタ北海道(小樽)を設立し独立。道産のワインや食材、観光を融合した北海道らしいワイン文化の創造を目指す。小樽在住。

ど蒸発して凝縮感が増す。全体の味わいが濃厚で複雑なものとなり、グラニュー糖によるつややかさと味のまとまりが出てくる。意外なことにアルコール分がほとんど飛んでいかなないことにも驚く。特にアニスの不思議な香りと甘みが印象的だ。強烈な個性を感じさせる味わいは異国情緒にあふれ、体を芯から温めるとともにリラックス効果がある。湯気の立つグリューヴァインを手にして外に出て、雪を見ながら味わうのは格別のおいしさだ。今冬は雪も多く、厳しい寒さが続いているが、ホットと息つけるときにグリューヴァインを試してみたいかだろうか。(シニアソムリエ・小樽)

あべ・まさひさ 1974年、仙台生まれ。仙台でソムリエをしていた99年、道産ワインにほれ込み、2000年に北海道ワインに入社。12年には小樽商科大学院でMBA

えぞふじ連載第1回(上)、第27回(左)



えぞふじ

春の七草の筆頭であるセリは春菊にも似た香りの高さが特徴。彩りと形のいい葉はもろみ、葉の食感も抜群です。セリ料理はおひたしやまあえ、天ぷらが知られます。私の故郷の仙台では鍋が一般的。味付けはしょうゆが主流。具材は鶏やカモ、豚でもいいのですが鍋の主役はセリで、中でも一番大事な「根っこ」です。

セリ鍋とワインの相性 阿部 真久

長く軟らかな根は食感と香りが格別。土の長さと丁寧な洗浄から価格も高いものの、根の長さも味や渋みの強いワインは合わないものこそ喜ばれます。そのセリ鍋は近年、「仙台の冬の味」として全国的に有名になり、この時期に扱わない居酒屋を探す方が難しいほどです。この冬に仙台に帰省し、その浸透と人気ぶりに驚きました。ワインとの相性を考えたい私は道産ワインを持参しました。仙台の土地柄、純米酒を飲む機会が多い中、今後はワインが無限の需要を持つと確信して、結果として分かったのは二つのポイントです。ほのかな土の香りをまとった根の風味には果実味や渋みの強いワインは合わせにくいこと。次にヤマブドウ系ワインの香りやセリと似ており、互いの風味が引き立てられることです。私にとっても意外な気付きで、これまで苦手と思っていたヤマブドウ系ワインの少し癖のある香りを生かす組み合わせを発見できました。この冬は暖かく少量で鍋の気分には足りませんが、ワイン好きの方には、こうしたペアリングも試してほしいと思います。(シニアソムリエ・小樽)