

## MBI 関西 活動報告

山内 真也(第 29 期)

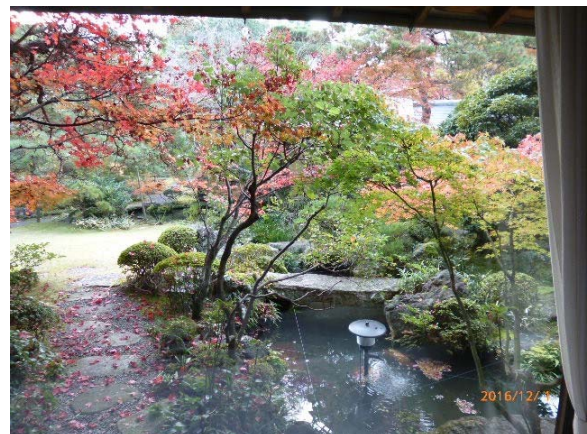
### ■MBI関西ファミリーイベント【「和食は語る」】(2016年12月1日)

12月1日(木曜日)、京都の南禅寺にある「菊水」にて、MBI 関西の「和食は語る」というイベントが開催され、22名の人たちが参加されました。(この会に先立って、同じ菊水で場所をお借りして2017年10月18日に阪大吹田キャンパスにて開催されるMBIファミリーイベント当日の日程打ち合わせをMBI 関西の幹事にて行いました。)



イベントの参加者は、写真手前左から伴野夫人、桑原夫人、木下夫人、井上夫人。  
2列目は右から飯村会長、山内夫人、吉野夫人、飯村夫人、中嶋夫人、川勝夫人。  
3列目は左から合田さん、中嶋さん、山内、湯川さん、桑原さん。  
最後列左から小野坂さん、川勝さん、木下さん、伴野さん、長谷さん、井上さん、吉野さん。

菊水のお座敷から眺めるお庭は、紅葉のグラデーションが見事でした。



菊水の高橋社長(写真の白い服の方)から「和食」のお話を聞きました。

世界三大料理と言え、フランス料理、中華料理、そしてトルコ料理ですが、そこに「日本料理」とは？

「日本料理」は日本でなじみの深い食品を用い、日本の国土・風土なかで発達した伝統的な料理。(長いこと変わっていないものですね)「日本食」は、日本人が作り出した日本にしかない料理。ラーメン、カレーライス、お好み焼き、とんかつもはあります。



「和食」とは？

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食の定義は、「多彩で新鮮な食材とその持ち味の尊重」、「健康的な食生活を支える栄養のバランス」、「自然の美しさや季節の移ろいの表現」、「正月などの年中行事との密接な関わり」があります。

ユネスコ無形文化遺産への「和食」の登録はきっかけのひとつで、日本にしかない食文化を日常生活の中で再確認することの重要性を教えてくださいました。

続いて Q&A セッション。参加者から活発な質問があり、京都のミシュランガイドについての裏話まで聞いてしまいました！

最後は懐石料理とそれに合わせたワインでした。



ワインは予算内で厳選した4種10本。

1. Champagne ニコラ・フィアット、ブリュット、ホワイト・ラベル NV(Champagne, France)

2. Gytaku ギョタク 2014 (Alsace, France)
3. Au Bon Climat Chardonnay Santa Barbara オー・ボン・クリマ・シャルドネ、サンタ・バーバラ 2014 (Santa Barbara, California, USA)
4. Gibbstone Pinot Noir ギブストン、ピノ・ノワール 2006 (Gibbstone, Central Otago, NZ)



お昼なので 22 名で 10 本のワインは多いかな？と思っていましたが、むしろちょっと足りないかなという状態でした。

#### ■MBI関西マキノ【伴野さん別宅での BBQ Party】(2017 年 5 月 14 日)

MBI 関西の BBQ の集まりで、マキノに集合しました。写真は、引っ越し屋さんの CM で有名になったという、マキノのセコイアの並木道です(初めて知りました)。伴野さんがここに別荘(別宅)を持っていて、お庭でバーベキュー。そして勿論、皆さんが持参したワインを楽しみました。ここは大阪から JR で 2 時間かかりますが、いいところです。伴野さんのお話では 5 月季節が最高だそうです。



マキノのセコイアの並木道



左から: 飯村さん、川勝さん、木下さん、山内、伴野さん、中嶋さん



右から: 飯村夫人、伴野夫人、桑原夫人、川勝夫人



室内で MBI イベントの打ち合わせ



伴野さん別邸の全景

## ■MBI関西ワイン会（第 17 回～第 25 回）

山内に加え、吉野さんが 2016 年に J.S.A.ワインエキスパート呼称資格取得。また川勝さん、岡本さんも 2016 年に J.S.A.ワイン検定ブロンズクラス及びシルバークラス合格と、MBI 関西ワイン会メンバーのレベルもかなり上がってきています。定期的にワイン会を開いています。

ワイン会の予算は、北浜のキャラント・キャトルのフレンチ・フルコースで、ワイン持ち込み料 (corkage) を入れて 1 人 6,500 円です。このオーナーシェフの亀井さんとはオープンした 2008 年からの付き合いで、持ち込むワインに合わせ料理を作ってもらっています。

ベラコスタは吉野さんの割引券を使わせていただき、ワイン持ち込み料を入れて 1 人 10,000 円程です。こちらは日本のトップクラスソムリエの窪田さんにサーヴしていただく機会があります。

写真は 2016 年 12 月 15 日(木曜日)の MBI 関西ワイン同好会の Xmas Party の様子です。

場所は大阪中之島のリーガロイヤルホテルにあるイタリアンレストラン、ベラコスタ。MBI 関西から 10 名(川勝さんご夫妻、吉野さん、岡本さん、合田さん、山内夫妻)、他友人 3 名の合計 13 名の参加。なんと、このホテルのチーフソムリエである窪田さんにフルアテンドいただきました。窪田さんの洗練されたワインサービスとご経験に基づくワイントークで、会費の何倍もの価値でした。



MBI 関西ワイン会のクリスマスパーティ(2016年12月15日)

持ち込みワインは9種類10本です。

1. Deutz Rosé Brut ドーツ・ロゼ、ブリュット NV (Ay, Champagne, France)、葡萄品種: Pinot Noir 100%、(山内夫婦持ち込み2本)
2. Les Initiés レ・ザニティエ 2012 白 (Bordeaux, France)、葡萄品種: Sauvignon Blanc 100%、(青山さん持ち込み)
3. Chassagne-Montrachet, 1er Cru, "Les Chaumées" Domaine Jouard Gabriel & Paul シャサーニュ・モンラッシュ、1級、レ・ショーム、ドメヌ・ジョアール、ガブリエル&ポール 2011 (Côte de Beaune, Bourgogne, France)、葡萄品種: Chardonnay 100%、(合田さん持ち込み)
4. Brügerspital Würzburg, Weisser Bürgunder, Würzburger Stein, Kabinett trocken ビュルガーシュピタール、ヴェルツブルグ、ヴァイサー・ブルグンダー、ヴェルツブルガー・シュタイン、キャビネット・トロッケン 2010 白 (Franken, Germany)、葡萄品種: Weisserbürgunder=Pinot Blanc 100%、(吉野さん持ち込み)
5. Vouvray Domaine d'Arc ヴーヴレ、ドメヌ・ダルク 1982 白 (Touraine, Loire, France)、葡萄品種: Chenin Blanc 100%、(青山さん持ち込み)
6. Château Phélan-Ségur シャトー・フェラン・セギュール 2008 赤 (Saint-Estéphe, Bordeaux, France)、葡萄品種: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%、(川勝さん持ち込み)
7. Ridge Monte Bello リッジ、モンテ・ベロ 2004 赤 (California, USA)、葡萄品種: Cabernet Sauvignon 76%, Merlot 13%, Petit Verdot 8%, Cabernet Franc 3%、(岡本さん持ち込み)
8. Domaine Weinbach Gewurztraminer Cuvée Theo ドメヌ・ヴァインバック、ゲヴェルツトラミネール、キュベ・テオ 2006 白・half bottle デザートワイン (Alsace, France)、葡萄品種: Gewurztraminer ゲヴァルツトラミネール(この葡萄品種は仏語綴りでは u でウムラウト ü なし) (川勝さん持ち込み)
9. Château Guiraud シャトー・ギロー 1996 ソーテルヌ貴腐ワイン 白 (Sauterne, Bordeaux, France)、葡萄品種: Sémillon 65%, Sauvignon Blanc 35%、(野田さん持ち込み)。



持ち込まれた9種類のワイン

窪田さんが料理に合わせてサーヴしてくれたワインの順番は、シャンパン・ドゥーツ NV ロゼ ⇒ ビュル  
グルガーシュピタール 2010 白 ⇒ レ・ザニティエ 2012 白 ⇒ シャサーニュ・モンランツシュ 2011 白 ⇒  
ヴーヴレ 1982 白 ⇒ シャトー・フェラン・セギュール 2008 赤 ⇒ リッジ・モンテベロ 2004 赤 ⇒ ヴィン  
バック 2006 甘口白 ⇒ ソーテルヌ・シャトー・ギロー 1996 甘口白でした。(食事とのペアリングもよく、流  
石プロと思わせる順番でした)

ヴーヴレは仏ロワールのトゥーレーヌにあるワイン産地ですが、山内が2016年10月上旬にこのアゼ  
ル・ル・リドーを訪問していたので、とても親しみを感じました。そして記憶を辿ると2012年9月にもボルド  
ー、ソーテルヌのシャトー・ギローも訪問していました。その頃はワインを本格的に勉強していなかったの  
で、ほぼスルーしてしまいましたが、今だったらワンさと質問をしているでしょうね。(ボルドーそのものは2  
度目で、MBIで1994年にサンテミリオンを訪問しました。懐かしいです。)

次の写真は2017年6月10日第24回 MBI 関西ワイン会です。場所は同じリーガロイヤルホテルのベ  
ラコスタです。チーフソムリエの窪田さん(右端)と、JET CUT というイタリアワインのコンクールの関西代  
表で、コンクールのファイナリストになった松葉ソムリエール(左端の女性)が一緒です。



MBI 関西ワイン会(2017年6月10日)

日本トップクラスのソムリエの妙技にも感心しました。キャップをソムリエナイフでカットし、抜栓するのですが、窪田さんがカットしたボトルキャップはそのままワインボトルにすっぽりと収まっていた。キャップにナイフでのカットの痕の線が残るくらいで、まだ開栓されていないように見えます。

窪田さんがいつも使っているソムリエ・ナイフを見せてもらったら、ナント、窪田さんの左右のポケットから出て来るわ、出て来るわ。5~6種類(それ以上?)のソムリエナイフを使い分けしているとのこと。流石、プロですね。ワインによりコルクの長さが異なり、60 mm にもなる長いコルクにはそれだけスクリューが長いソムリエナイフを使うそうです。

ベラコスタの料理と合わせてのワインの順番。これも窪田さんにお任せしましたが、手打ちパスタと Brunello di Montalcino、時鮭と Vire-Clesse の白などの wine との harmony、こちらも流石でした。

以下が飲んだワインです。



1. Champagne Mumm Rosé Brut NV シャンパーニュ、マム・ロゼ、ブリュット、NV (Champagne, France)、葡萄品種: Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 18%, Chardonnay 22%
2. Hans Wirsching Silvaner trocken ハンス・ヴィルシング シルヴァーナ トロッケン 2015 白 (Franken, Germany)、葡萄品種: Silvaner 100%
3. Brunello di Montalcino Castello BANFI ブルネーロ・ディ・モンタルチーノ、カスティロ・バンフィ 2011 赤 (Toscana, Italy)、葡萄品種: Sangiovese 100%
4. Vire-Clesse Les Hertiers du Comte Lafon ヴィレ・クレッセ、レ・ゼリティエール・デュ・コント・ラフォン 2015 白 (Meulsault, Côte de Beaune, Bourgogne, France)、葡萄品種: Chardonnay 100%(レアもん)
5. 城戸 Private Reserve Merlot 2012 赤(長野)、葡萄品種: Merlot 100%、(これはかなりのレアもんです)
6. Espérance de Trotanoy エスペランス・ド・トロタノワ 2009 赤 (Pomerol, Bordeaux, France)、葡萄品種: Merlot 100%

7. Château Picard シャトー・ピカール 2006 赤 (Saint-Estéphe, Bordeaux, France)、葡萄品種: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%

(独り言: ワインと料理、交わす会話、ワインを飲むメンバー、ワインがつくる人の広がり。とっても楽しいものです。ワインを飲むために体調を整えている、そんな感じもしますね。)



☆☆☆