

【日本酒】と【日本ワイン】が織りなす最先端のニッポンの酒

# Discover Japan

2016 December for tasty life

# 12

2016年12月号(毎月6日発売) 11月5日発売  
第8巻第16号 通巻61号

特別定価 880円

特集

いま

日本酒と  
日本ワインが  
凄いいことに  
なっている。

完全保存版  
新しい  
日本酒の選び方  
カタログ



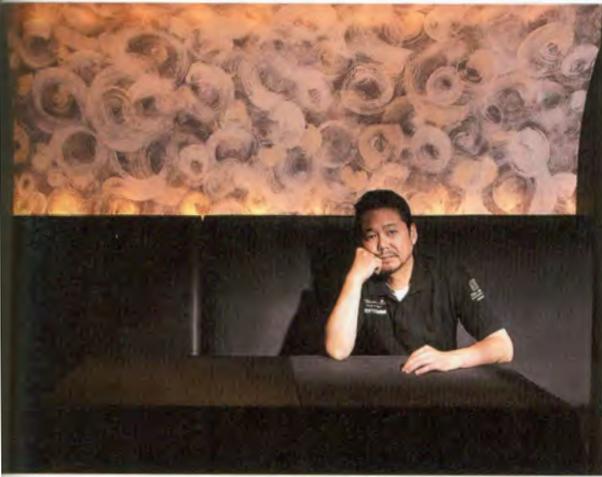
フレンチ×日本酒の  
エンターテインメントが話題！  
最先端の日本酒事情は、  
レストランにあり  
日本酒の新時代をつくる  
注目のつくり手たち  
日本ワイン再入門  
注目のワイナリーはここだ！

お店のワインリストには、200種類の日本ワインが！

# 都志見セイジシェフ、 日本ワインの愉しさを教えてください。

昨今のブームに先駆けて、いち早く注目し、自身のレストランでも提案。完璧な味は少ないと言いつつも、都志見シェフの日本ワインに対する探究心は衰える気配がない。そこまで夢中になる理由とは？

文＝長谷部美佐(P110-111, 114-115) / 新家康規(アrika) (P112-115)  
写真＝吉田素子(P110-111, 114-115) / 山平敦史 (P112-115)  
text: Misa Hasbe, Yasunori Niija (Arika inc.)  
photo: Motoko Yoshida, Aisushi Yamahira



## profile

### ツシミ・セイジ

1989年渡仏し、約6年間の修業を積み帰国。「ヌキテバ」などを経て、'00年「ミラヴィル」をオープン。'10年「ミラヴィル」を閉店し、「TSU・SHI・MI」をオープン。独自の野菜料理を提案している。

——(ワインリストを見ながら) 本当に日本のワインしか載っていないのですか……。レストランで欧米のワインは扱わない、これはとても勇気のいる決断だったと思いますが、どうして日本ワインに限定したのでしょうか？

**都志見**「料理に日本の食材しか使わない」。これが「TSU・SHI・MI」のコンセプトなんですけど、6年前に店をオープンさせる際にいろいろと食材のことを勉強していたら、ワインも野菜と同じ、農作物だということに気づいたんです。当時からワイナリーの中には、原料となるブドウをつくるために、土づくりからストイックにやられている方々がいっぱいいて、その事実を知ったときにピンときたんです。同じ日本の水を吸い上げて育つ野菜とワイン、普通に考えて僕の料理とペアリングしたときに合うのは当然じゃないかな。ただ、当時はまだ日本のワインにみんな否定的だったから、オープン

当初はそういったリスクも考えてフランスワインも置いていたんですよ。でも、東日本大震災をきっかけに、国内のワイナリーを応援する気持ちも高まって、日本ワイン一本でやっていこうと決断。時間に余裕ができると、気になるワイナリーをひたすらめぐっては味を模索していました。

——仕事柄、海外ものも含めて数多くのワインを飲んでいらつしやるとは思いますが、やっぱり、日本のワインは美味しいですか？

**都志見**「まずいわけじゃないけれど、まだまだ完成度は低いものが多いよね。以前フランスで働いていた時に、向こうのワインもたくさん飲んだけれど、確かに美味しい。フランスの食材と合わせると最高だよ。でも、それを日本でやったらどうなるのか？ たとえば濃厚なボルドーに日本の食材を合わせるのって、ちよつと不自然でしよう？ 昔は珍しいからもてはやされていたけれど、もう、そ

ういう時代じゃないんだよね。冷静に考えても、日本の食材に日本のワインを合わせるのが自然。ワイン単体で考えたらまだまだ完璧じゃないかもしれないけれど、料理に合わせるなら、日本のワインが最適だと思うんだよね。

——実際、料理と合わせることで、ワインの味が変化することもあるのでしょうか？

**都志見**「もちろん。単体では魅力の薄いものも、魚介に合わせたらすごく美味しくなったりと、ペアリングすると味が変わることはよくあります。日本ワインはそういうところがおもしろい。料理人としてはすごくそそられます。そうそう、栓を開けた直後はつまらないけれど、何週間か経つとポテンシャルが上がることも結構あるんだよね。手はかかるけれど、その分喜びも大きいよね。

——ほかに日本ワインの魅力はありますか？

**都志見**「輸入ワインはつくり手と



## data

### TSU・SHI・MI

住所：東京都目黒区駒場  
1-16-9 片桐ビル1F  
Tel：03-6407-8024  
1日1組限定 要予約  
www.tsushimi.com

# 都志見シェフが「気になってしょうがない」ワイナリー9選

数あるワイナリーの中から、都志見シェフがいま注目している9軒をご紹介します。日本ワイン初心者でも、きっと虜になるはず! まずは家飲みから始めてみては?

長野県

「ワインの完成度は  
トップクラスです」

## Kido ワイナリー

2004年、塩尻・桔梗ヶ原にてスタートしたワイナリー。「土地に根づいたワインをつくっていらっしゃる。日本ワインとしての完成度は抜きん出ていますね。赤身の肉以外にも、ゴボウなどの土っぽい味のする根菜やキノコ料理にもよく合う

「プライベートリザーブ  
メルロー」

原料ブドウ品種：メルロー  
アルコール分：13.5%

【問】Kido ワイナリー  
<http://www6.plala.or.jp/kidowinery>

新潟県

「コストパフォーマンスの  
高さに好感が持てます」

## 胎内高原ワイン

市直営のワイナリー。「はじめて口にしたとき純粋に美味しいと感じました。ツヴァイゲルトレーベはもちろん、1000円台のアッサンブラージュも旨い! 家飲みするのに最高です。どんな料理にも合う万能ワイン」

「ツヴァイゲルトレーベ」

原料ブドウ品種：  
ツヴァイゲルトレーベ  
アルコール分：13%

【問】胎内市役所 農林水産課  
Tel:0254-43-6111

富山県

「ワインの味、ラベルの  
センスに惹かれます」

## SAYS FARM

「知る人ぞ知るワイナリーのひとつです。はじめてシャルドネを口にしたとき、信頼できるなど、一瞬で感じました。斬新なラベルも好印象。サラダや魚介を使った冷たい料理に合わせたいです」。氷見市にあるワイナリーは、宿泊することも可能

「シャルドネ2015」

原料ブドウ品種：シャルドネ  
アルコール分：12%

【問】SAYS FARM  
Tel:0766-72-8288  
[www.saysfarm.com](http://www.saysfarm.com)

長野県

「実は未経験ですが、  
間違いない味でしょう」

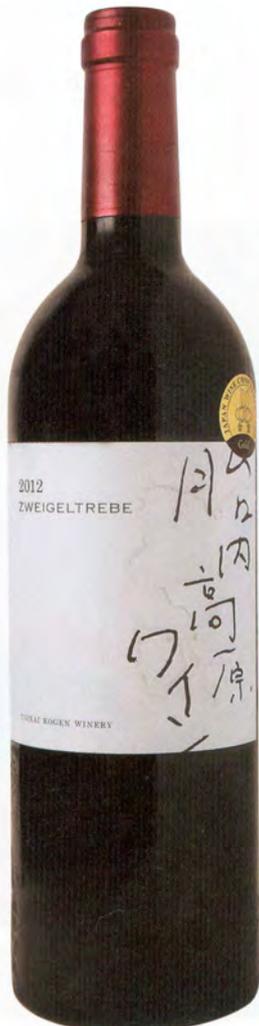
## ドメーヌ・ナカジマ

東御市で4軒目に誕生したワイナリー。「シュナン・ブランの評判がいいですね。飲んだことがないので何とも言えません……。ベティアン・ナチュラル・ロゼも間違いなく美味しいはず。純粋に飲んでみたい、そう思えるワイナリーです」

「ベティアン ナチュラル ロゼ」

原料ブドウ品種：巨峰  
アルコール分：12%

【問】ドメーヌ・ナカジマ  
<http://d-nakajima.jp>



「長い歴史をもつ  
ワイナリーの安定感」  
朝日町ワイン

山形県

「質の高い味わいで  
お客さまの評判もいんです」  
ドメーヌ ミエ・  
イケノ

山梨県

「いろいろな種類を  
開拓したいです」  
多田農園

北海道

「入手困難な分  
興味があります」  
金井醸造場

山梨県

「天候に左右される  
味の違いがおもしろい」  
リタファーム&  
ワイナリー

北海道

昭和19年創業。現在は第三セクター方式のワイナリーとして運営している。「数々の賞を受賞しているロゼは、確かに誰か飲んでも美味しいと思えるワインだと思えます。このワイナリーは昔から知っていますが、安定した味に信頼が置けます」

「朝日町ワイン ロゼ」

原料ブドウ品種：シャルドネ  
アルコール分：11%

【問】朝日町ワイン

Tel:0237-68-2611  
http://asahimachi-wine.jp

「シャルドネはしっかりした味わいで、お客さまに出してもまず間違いがありません。キノコと合わせても料理に負けない強さがあります」。国内でははじめてポンプを使わずに発酵から瓶詰めに至るまで重力のみで醸造を行っている

「ミエ・イケノシャルドネ」

原料ブドウ品種：シャルドネ  
アルコール分：12%

【問】ドメーヌ ミエ・イケノ

www.mieikeno.com

寒暖差の激しい富良野盆地にあるワイナリー。「最近知ったばかりの一軒です。メルローをほんの少し試飲しましたが、まだまだ未知の世界。いろいろとおもしろいワインをつくっているそうなので、ぜひとも開拓していきたいです」

「ピノ・ノワール(白)  
野生酵母」

原料ブドウ品種：ピノノワール  
アルコール分：11.5%

【問】多田農園

Tel:0167-45-5935  
http://ninjin-koubou.com/wine.html

「とても人気の高いワイナリーで、しかも生産数が少ないため、じつはしっかり味わったことがないんです。以前、デラウェアを試飲したのですが……少量だったので、あらためてじっくり味わいたい！」と、ずっと思い続けています」

「ヴィノダ万カ メルロー  
+カベルネ・ソーヴィニオン」

原料ブドウ品種：メルロー、カベルネソーヴィニオン  
アルコール分：12%

【問】金井醸造場

Tel:0553-22-0148  
www.fruits.jp/~caney

「今年の春にツヴァイゲルトレーベを飲んで以来、ファンになりました。ラベルのデザインもフランスっぽくおしゃれでしょう？ このワイナリーはいい意味で毎年味が変化するので、来年もどんな味が出てくるのか、いまから楽しみなんです」

「風のヴィンヤード  
ソーヴィニオンブラン」

原料ブドウ品種：  
ソーヴィニオンブラン  
アルコール分：12%

【問】リタファーム&ワイナリー

Tel:0135-23-8805  
www.rita-farm.jp

