相性バッチリ♪ 和食とワイン

特集 ふだんの食卓で楽しむワイン

オシャレ感に加え、健康増進効果も手伝って女性の間で人気上昇中のワイン。でも、「レストランでワインリストを見てもよく分からなくて」という方も多いのでは？　今号は三日市にある「地球屋」店長で、シニア・ワインアドバイザーなどの資格を持つ阪谷美典さんに、ワインの選び方や料理との相性についてうかがいました。

店内でお客様にワインの説明をする阪谷さん

「シニア・ワインアドバイザー」（左）と「コンセイエ」の認証バッジ。阪谷さんの胸元に。

ワインの種類と選び方

星の数ほどあるワイン。原料や製法によって赤・白・ロゼ・スパークリングなどに大別される他、「国」「産地」「品種」「醸造元のワイナリーやシャトー」「格付け」などに分類されます。

ちなみに「シャブリ」「ボルドー」「ボージョレ」「キャンティ」などは産地名、「シャルドネ」「ソーヴィニヨン・ブラン」（以上白ワイン）、「カベルネ・ソーヴィニヨン」「ピノ・ノワール」「メルロ」（以上赤ワイン）などは品種名。「ロマネ・コンティ」や「シャトーマルゴー」などはワイナリーやシャトー名。「ドンペリニヨン」は高級シャンパンの銘柄で、創った人の名前に由来。

それぞれに味の傾向があり、ボトル後ろのラベルには、そんな情報が記載されていることも。特徴をつかんでおくとワイン選びが楽しくなります。

「とにかく飲んで覚えるのが一番です。最初は店の人やソムリエに何でも相談してください。どんな料理に合わせたいのか、香りや味の好み（甘味、酸味、渋み、軽いか重いか）など。予算も大切な要素です。ただし高ければいいというものでもなく、手頃な価格でもおいしいワインがたくさんあります。気に入ったワインのボトルやラベルを写真でとって見せていただくのもいい方法です」と阪谷さん。

ワンポイントアドバイス

失敗しないコルク栓の抜き方

かっこいいソムリエナイフを使ってコルク栓を抜いてみましょう。

①キャップシールを剥がし、コルクの中心に「スクリューの先端」が垂直に当たるように刺す

②スクリューを垂直に起こす

③ナイフの先端をピンの口に引っ掛けて手で押さえ、少しずつ上に持ち上げコルクを抜く

ワインと料理のベスト・マッチング

一方「ワインは普段のお惣菜やお菓子にも合うんですよ」と。肉料理＝赤、魚料理＝白といわれますが、常識にとらわれないベストな合わせ方を伝授してもらいました。

「ポイントは共通項目です。たとえば『国』。イタリア料理に同じ産地でつくられるキャンティを合わせる。あるいは『色』。魚でも赤身やブリの照り焼きには赤ワイン。麻婆豆腐には赤、八宝菜には白が合いますね。『成分』も好相性の要素です。チョコに赤ワインが合うのは共にポリフェノールが含まれているから。お寿司や酢のもの、柑橘酢にはシャブリなど酸味の強いワインが合います。たとえば、かつぱ巻きでもレモン醤油でいただくと見事にワインと調和するんです。そもそも硬水の地下水を吸って成長する西欧のブドウと、和食のだしに使う昆布には同じミネラル成分が含まれるから相性がいいと言われます。また、和食でワインの酸っぱさが気になる時には、料理にゴマ油やチーズを足してみてください。まろやかになります よ」。

阪谷さんは、こんなワイン知識を身に付けたいという人たちからのリクエストを受けて出張ワイン講座（※囲み参照）を開催しています。「ワインの魅力は人を仲良くさせること。ワイン講座でも同じテーブルに座ると隣の人だけでなくテーブル単位でみんな仲良しになるんです。嫌な香りが残らないのもワイン人気の理由でしょうね」。

阪谷美典（さかたに・みのり）さんプロフィール

羽曳野市駒ヶ谷のブドウ農家からOLを経て酒店に嫁ぎ、現在「地球屋」店長。シニア・ワインアドバイザー（JSA認定）・コンセイエ（フランス食品振興会認定）、ワインインストラクター（ワインアンドスピリッツ文化協会認定）、きき酒師ほか。2005年から3回渡仏して、のべ30以上の蔵元を訪問。2児の母。主婦目線で綴るブログも好評。

http://blogs.yahoo.co.jp/tenchou_chiki

※出張ワイン講座は、グラスなど必要な道具一式を揃えて指定の場所に出向きます。費用は1回3,000円+ワインの実費。

地球屋　河内長野市上田町16-1

Tel:0721-62-2514

美味楽Shop

「笑顔になれる」と評判のペルー料理カフェ 初めての味に漂う不思議なノスタルジィ

ラソス Lunch café LAZO'S

関西ではまだまだ少ないけれど、ブームの兆しがあるというペルー料理。「LAZO' S（ラソス）」なら、ペルー人のご主人を持つ店長渡部さんが作る「本場の味」が楽しめます。

はじめはお友達に振る舞う程度だったのが、お金を出してでも食べたい！ という要望が集まり、徐々にカフェ化。ついに4年前本格的にお店を構え、現在では「数に限りがあるから、ほとんど宣伝しない」にもかかわらず、評判が口コミで広がり、京都など、遠方からわざわざ食べにくるお客様がいるほどです。

その人気の秘密は…とメニューを見ると、聞いた事の無いカタカナのお料理名ばかり。人気の一品、アヒデガジナとミラネサのハーフ＆ハーフは、見た目もシチュー？ それともチーズ？ と興味津々。食べてみると、鶏肉のまろやかな味が口の中にほどけ広がる…！ その後、ジワジワと口に爽やかな辛味が広がります。これこそ、ペルー料理の定番のスパイス「アヒマリジョー（黄色いトウガラシ）」。辛いのにとてもやさしい不思議な口当たりで、香辛料が苦手な人やお子様でも「これは好き！」とペロリと食べる人が多い、というのもなるほど、納得です。

サクサクのチキンカツ「ミラネサ」と鶏のムネ肉がトロトロに溶け込んだ「アヒデガジナ」のハーフ&ハーフ（950円）。初体験の味に歓声が上がること間違い無し。この他に週替わりランチ（750円～）もあり。

お友達の家に遊びに来たような、くつろげる内観。ノスタルジックな雰囲気で思わず長居してしまう。

思わず見逃してしまいそうな店頭。手描きの看板がコッソリお出迎え。

初めて食べるのにどこか懐かしい、そんな味。「一週間に一度は〝補充〟しないと気が済まない」「クセになっちゃった」と通い詰める熱狂的なお客様も多いのだとか。「女性一人でも来てほしい。私が話しかけますから」と笑う渡部さんの太陽のような明るさも、人気の秘密。彼女を中心に、初対面のお客様同士が友達のように盛り上がる事も多いのだとか。店名の通り「LAZO（スペイン語で絆の意味）」が自然につながっていく温かい一角です。

お湯を注いだ途端バニラの甘～い香りが！「LAZO'S」特別ブレンド（250円）。

メレンゲのこげ具合と溶み出る蜜がたまらない！ ペルーレシピのレモンパイ（単品200円）。1ホール（1500円・要予約）購入する常連さんも多いのだとか。

店の中に飾られた、愛嬌あるペルー雑貨たちに思わずニッコリ。

「INCAKOLA（インカコーラ）」（300円）。鮮やかな黄色にまずビックリ。甘いのに料理ともマッチする不思議な味。

Shop Date お店データ

- 最寄駅：近鉄長野線富田林西口駅から徒歩5分
- 住所：大阪府富田林市甲田1-3-28　●駐車場なし
- Tel：090-9165-6380
- 営業時間：11:30～売り切れ次第終了（電話で予約が確実）
- 定休日:日・月・祝日　●http://lazos.cocolog-nifty.com

店長の渡部さんと、常連時々スタッフの谷塚さん。2人の絶妙なやりとりと笑顔に場が和む

河内長野発 1/2DAY TRIP

「たま電車」に乗って たまミュージアムへGO!

貴志駅周辺ではお花見やイチゴ狩りも

春うらら。お花見やイチゴ狩りを兼ねて、猫が駅長を務める和歌山電鐵・貴志川線「貴志駅」まで足を伸ばしてみませんか？ ウルトラ駅長「たま」は、もともと貴志駅隣接の売店で飼われていた三毛猫。2006年に南海電鉄から和歌山電鐵に引継がれた際に「私を駅長にして」と目で訴えたたまの願いを社長が察知。無人駅の駅長に抜擢されたとか。14歳と高齢のため非常勤で水・木・金曜日に出勤し、土・日曜日と祝日の月曜日は駅長代行を務める「ニタマ」が勤務しています。

ウルトラ駅長たま 仕事は「客招き」。世界中からファンが殺到!

駅長代行のニタマ。

和歌山駅から終点の貴志駅までの所要時間は30分。この間を走る「たま電車」や「いちご電車」「おもちゃ電車」に乗るのも楽しみの一つ。これらの車両はJR九州が展開する話題の豪華列車「ななつぼし」と同じ水戸岡鋭治氏のデザイン。沿線の大池遊園駅あたりは桜の名所として知られ、この時期花見客でにぎわいます。

貴志駅周辺はイチゴの産地。1日乗車券なら駅から徒歩15分の貴志駅いちご狩り園の入場料金が1割引きに。

「たま電車」とゴージャスな車内! 図書コーナーも。

貴志駅（たまミュージアム）。桧皮葺（ひわだぶき）を施した世界唯一の猫顔駅舎。

構内にある「たまカフェ」。地元イチゴのジュースやジェラートが人気。

「おもちゃ電車」ガチャガチャマシーンも設置。

●問合せ先　和歌山電鐵Tel:073-478-0110　たまカフェ（貴志駅構内）第3水曜休み　営業時間9:00～17:00

●貴志川観光いちご狩り協会　Tel:0736-64-7212（5月下旬まで）

みなみかわち・なんでも調査隊 ～あなたのナゾにお答えします!～

西友千代田店横の「珍品堂」さん。なぜ、あんなにボタンがあるの?!

莊園町のKさんより

いいボタンは時代を超えて

お店を訪ねてみました。2階に上がると、まず壁を覆い尽くすボタンの量に圧倒されます。

「骨董品屋のような店名ですが手芸用品店です。ボタンの数？さぁ何個あるやら。手芸材料の一端で扱っていますが、先代が珍しい物好きで多種多様のボタンを仕入れるうちにこんなになってしまって。店名には骨董品屋にあやかって商いの目利きを、という意味も込めたようですが、商いのほうはどうも（笑）」と3代目店主の山脇和仁さん。店は昭和39年にお父様が3店舗目の手芸店として、千代田駅の近くにあった千代田センターにオープン。その後、西友の開店に伴いこちらに移転したそうです。

お値段は1コ30円から上は数千円まで! 日本だけでなくフランス、イタリア、ドイツ製もあります。「流行もありますが、いいボタンは時代を超えて売れます。ただ、いくらすばらしいボタンでも合わせる服とのバランスが大切。洋服を上げも下げもする。そういう意味でボタンは永遠の名脇役ですね」。

以前に「となりの人間国宝さん」の番組でも紹介されたお店。

「洋裁をする方が減って寂しいですが、お客様がある限り販売を続けます」。山脇さんは編みぐるみの名手でも。

●珍品堂　河内長野市木戸西町2-1-23　Tel:0721-52-5969　日曜休み

質問を募集しています! 「ここになぜこんなものが？」「この由来は？」など、街の中でふと感じたクエスチョンをお寄せください。あなたに代わってお調べします。応募先は欄外の宛先へハガキまたはFAXにて受付いたします。

Siセンサーコンロでスマートに絶品料理!

ガラストップコンロで日々のお手入れを簡単に!

おすすめポイント!

- 安心・安全　センサーが鍋底の温度を感知し自動的に消火!
- 便利　コンロが自動的に火加減を調整しながら適温をキープする温度調節機能!
- ダッチオーブン　さまざまな本格オーブン料理・パン・ケーキなどを手軽に作ることができるダッチオーブン!

※ダッチオーブン対応グリルのみご使用頂けます。

ビルトインコンロ

RHS71W15G11R-BW

標準価格 294,840円(税込)

当社販売価格 168,000円(税込)

※工事費別途

男の家事

男性も楽しんで参加できる"こだわりの男家事"をご紹介します。

［シャンパンタワーすすぎで、エコ食器洗い］

1 食器洗いは、手軽にできる「男の家事」　食後の後片付けは、奥さまに喜ばれる家事です。ここで大切なことは"エコな食器洗い"。お湯ジャージャーの出しっぱなし洗いは禁物。水資源とエネルギーをムダなく使って、家計と地球環境にもやさしい家事を心がけましょう!

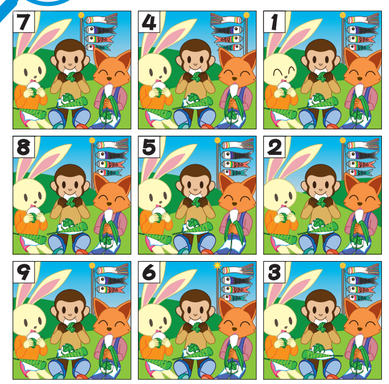
2 <エコ食器洗いのコツ>

①油汚れの少ないものから洗うと、スポンジの泡持ちが良い。

②大きな物から小さい物を重ねて流す"シャンパンタワーすすぎ"で、お湯の使用量を減らせます。

ホンモノはどれ?

正解の方から抽選で図書カード（2000円）を5名の方にプレゼントします。



応募方法

ホンモノの答え、住所、氏名、電話番号、年齢、職業、本誌の感想・要望などを明記の上、欄外の宛先「ホンモノはどれ?」係へハガキ、またはファックスでご応募ください。

※4月末日締切 消印有効。

※当選発表は発送をもってかえさせていただきます。

〈No.257の正解は⑥でした〉

社員からのお勧め情報

気ままにサイクリング 自転車はじめませんか?

リビングセンター長野 **南 享**（なみ すすむ）

何か始めたいな・体を動かしたいなと思っている方へ。本気で一歩踏み出してみませんか

40歳を過ぎてお腹まわりが気になり会社の同僚にも勧められ自転車を始めることに。まずは自転車選び。ロードバイクはドロップハンドルで競輪選手、レーサーというイメージがあったので敷居が高く感じクロスバイクを購入。クロスバイクは気軽に街中も走れるし、自転車をそこそこ楽しみたい人であればお勧めです。

最初はお尻や足が痛かったのですが、少しずつ走ると距離が伸びてきました。自転車は乗るだけでも気分が晴れますし、なにより街との一体感が違います。意外な場所に面白い店やカフェを発見したりと思いがけない発見も魅力のひとつです。乗り始めてすぐに堺から岸和田の方まで走ってみたのですが「長距離もこんなに楽に走れるんだ」と驚きました。スチール製の自転車と違い、疲れ方がぜんぜん違うんです。

前方に広がる空、きらめく琵琶湖、流れる景色、しっかり琵琶湖を見ることが出来ます

素材はアルミやカーボンが主流ですが、軽いものだと8kgぐらいで片手で持てるほど軽く、高速走行も出来ます。街中でも自転車なら車よりも速く移動できることも多く合理的な乗り物だとおもいます。ツーリングも楽しいですよ。車ではあっというまに通りすぎる景色も自分のペースで走ってこそ見えるものもあるし、好きなときに休憩できるし、なによりガソリン代がかからないからエコですよ。肝心のお腹の脂肪はなかなかとれませんが・・・

［プレゼント・読者企画のご応募先］　●ハガキ 〒586-0025 大阪府河内長野市昭栄町14-31 株式会社リビングセンター長野　●ファックス 0721-53-8775 ※FAX番号はお間違いのないようにお願い致します。