

今回、私は、ノーコメントのつもりでしたが、石井様と伊東様のコメントが意味深長なメッセージを含んでいましたので、方針を変えました。せっかく貴重な会場を設営して下さった菅原さんには無礼となつてはいけませんが、率直なコメントを差し上げたいと思います。

先ず、伊東さんはお店のアンビエンスと仲間との懇談が大変楽しかったとおっしゃっていました（その点私も同感）が料理とワインについては触れていません。触れようがなかったかもしれません。石井さんの、”ユニークな和食亭ですが、料理は素晴らしい（く？）もワインを嗜むには不向きというのが偽らざる実感”という意味合いがよく伝わって来ました。

料理ですが、羽深 知己料理長は実質ひとりで切り盛りしているとお見受けしましたが、今回のワイン会、特にワインの為に相当考えて無理されたのではないかと感じました。結果は下記の理由で決して芳しくなかった。HPやグルメサイトに掲載されている料理写真を見る限り通常の料理は見た目にはもっと美味しそうです。

#### 理由

1. 器への盛り付けが乱雑で美しさに欠けていました。器も統一性がなく、各料理の美しさ、美味しさが見えませんでした（料理の視覚の問題）
2. 案の定、味付けに旨味が出ておらず、只、食材を調理したに過ぎない感じでした。カキか何かの燻製の料理がありましたが、燻製の香りが強すぎです。お造りは良質でない刺身を只切り乱暴に盛って全く酷いものでした。他の料理は、どれも同じ味付けで印象に残ったものはありませんでした（料理の旨味の問題）
3. 料理長は、一生懸命仕事をしていましたが、恐らく思い込みが強く、自分の味覚だけで自己満足されていると感じました。あの料理をして原価が2万円もするようなKENZOワインを常備するところが象徴的です。最後に出た日本酒はきつかった。懐石料理にはもっと香りがさわやかで口当たりがまるやかな方がよいでしょう。その意味で最近巷の小料理屋でも非常に優れた酒が出回っています。獺祭や田酒、十四代、黒龍などは超有名ですが、東洋美人（山口）、秋田美人、飛露喜（会津）、雨後の月（広島）や月山（島根）等です。（酒との相性感覚）

きりがないのでここでストップしますが、驚いたことに、一休、ぐるなびでの口こみ評価が高く、食ベログでも4ポイント弱で悪くありません。巷の料理屋でもミシュランやゴーミヨなどに紹介されることがあります。そのためには、料理の味覚、旨味、見た目を改善する必要があります（アンビエンスは十分よい）。1万円のコースでももっと優れた料理店が多々あります。そしてミシュラン1星をとれば1万5千円以上でも客は集まり予約困難となるのです。

ワインについてKENZOには触れました、付言しますと、ソーヴィニヨン酒としては高すぎます。日米の超富裕者が“高けりゃいい高いほどいい”と欲しくなるワインなのでしょう。半値でサンセールやNZマールボローの最高級品を買う方が余程よいでしょう。クレマン・ド・ブ

ルゴーニュは沖田晃司氏が和の趣向に近付けつつシャンパーニュに劣らぬ泡物を造るべく思考錯誤の結果、アリゴテとボージョレの原料となるガメまで加えた結果でしょうか、パレイトとフィニシュで何かひっかかるものを感じました。シャンパンのエレガランスさには到達していませんでした。市価 3 千円程ですから当然とも言えましょう。YOSHIKI は思いの外まろやかなカベルネ・ソーヴィニヨン酒でしたが、市価が 6 千円もすることを知って、“有名税”として 2、3 千円はチャージしていると思いました。

ワインは和食とのマリヤージュは大変難しいです。私の経験では白ワインをベースとしてその種類のヴァリエーションで各々の料理に合わせるのが一番良いと思います。例えばお造りにはソーヴィニヨン・ブラン、天婦羅にはシャブリか伊ソアーヴェ、魚介類には伊フィアーノ等々。最近一部の日本酒が益々ワインに近づいている傾向が見られますが、ワインでもその逆現象が芽生えてきたことを知りました。ムートン、オーパス・ワン醸造家パスカル・マーティ氏が瀬祭の清酒 7 号酵母を使ってチリでソーヴィニヨン・ブラン酒を造ったのです。その名は「ぎんの雫 グット・ダルジャン」で「神の雫」亜樹直氏も関与したようです。 昨年末、期待もせず試飲したところ想像を絶する美味しいワインで、寒ブリの刺身、ほうれん草のおしたし、いかさしのめんたいこ塗し、おでんという一般的な和食によくマリヤージュしました。

2020・02・12 (文責 今井智之)