

セルピエ通信



第 9 3 号 2004年10月25日

発行所: 食文化交流振興会

〒160-0023

東京都新宿区西新宿7-1-7-420

TEL 03(3361)6654

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

編集人: 松沢裕之

ア・プロボ…ところで

ワイン…早いもので2004年も11月になります。11月といえば“ボージョレ・ヌーボ”。フランスとの時差の関係で8時間早く解禁される日本では、この行事はフランス以上にすっかり市民権を得ました。

ボージョレ (Beaujolais) はマコンの南からリヨンの周辺に達し、ソーヌ河を見下ろす葡萄園は大部分が白亜質で、最良の葡萄園は花崗岩、片麻岩から成る岩石質土壌で風味に多様性が現われます。この地区はガメ種を中心として造られ、葡萄の風味とまろやかさと爽やかさが特徴で、地区名付き AOC はボージョレ (Beaujolais) とボージョレヴィラージュ (Beaujolais Villages) です。

村名付き AOC はサン・タムール、ジュリエナス、シェナス、ムーラン・ナ・ヴァン、



ワイン

ブドウやイチゴなどの果実に繁殖して水分を吸い取って腐敗させる悪玉微生物のボトリチス・シネレアを、白ワインの原料であるリースリング (Riesling) やセミヨン・フルミント (Semillon furmint) にわざわざ附着繁殖させ、果実の水分を奪って貴腐状態にする「貴腐ワイン」は見事な人間の知恵。

モルゴン、コート・ド9つの村があり、で飲むのが「ボージョレ・ヌーボ」。モルゴン、ジュリエナス、ムーラン・ナ・ヴァン、フルーリなどの5年間ピンテージ物にはココもあり私は大好きです。

悪玉微生物のボトリチス・シネレアは、付着したリースリングやセミヨン・フルミントの一粒一粒から水分を吸い取り果汁成分(糖度や酸味)の濃度を高め、トロ〜リとした豊かな甘みと貴腐ワイン特有の芳香を醸し出します。この時を境にボトリチス・シネレアは「貴腐菌」なる善玉微生物に変身するわけですが、水分を吸い取られた原料がどう果汁の糖分は30%にもなり、トロ〜リとする上品なココ味の元になるグリセリンも2%と増えるのだから豊満な味になるのは当然。

この「貴腐ワイン」、フランスではボルドー地方のソーテルヌ村やバルザック村の貴腐ワインが有名ですが、フランス以外でもドイツのトロッケンペーレンアウスレーゼ(舌を噛みそうだ)やハンガリーのトカイ・アスズ・エッセンスなどが有名です。

(ペーカース・ブレン代表 笹本正男)

ベーカリー紀行〜「地元商店」

私の地元にはテレビ等で取り上げられることの多い商店街があります。下町の人情があふれ、価格もリーズナブルな商店街です。

大型店の出店により厳しい状況はこの商店街も例外ではありません。もともとは生鮮三品、実用洋品、日用品店などどこにでもある商店街でした。ところが、ここ最近、商店の構成がかなり変化してきています。都心の商店街に出店するような惣菜店やとんかつ専門店の出店、時代を反映してかドラッグストアの急増、お菓子のディスカウント、携帯ショップ、マクドナルドなど様相は急変。

ベーカリーは3店舗(路面店2店、インストアベーカリー1店)でしたが、こうした状況のなか、最近出店したのがメロンパン専門店(路面店)とフレッシュベーカリーの2店。前者はやや大きめのメロンパン(プレーン、メイプルなど数種)とカレーパン(2~3種)のカテゴリーのみの取り扱い、後者は多品種の取り扱いで、どちらも目新しいこともあり盛況です。

メロンパン、カレーパンは人気の定番商品であるとともに、ここ数年トラックなどでの移動販売も話題です。近頃、最寄駅では夜、帰宅時間にあわせて駅前にトラックを止め

アモイはウマイ(4) ~ 芋包

経済発展著しい中国の都市を歩くと、高層ビルの近代的建築群と古い建物群との見事なコントラストを目の当たりにすることが出来る。整然としたアモイの街も、一步なかに入ってみれば、昔ながらの人々の生活感が漂う、下町風情が味わえる。そんなアモイの旧市街に福建独特の小吃(軽食)が楽しめる大衆食堂があると聞き、足を運んでみた。

その店の名は「吳再添」。各種の福建小吃を店内でイートインできるし、テイクアウトしてもOK。店頭では、薄紫色のダンゴ状の不思議な食べ物がいっぱい、おどけた感じで並んでいるのが目に入った。なんだコレ?

出来たてを販売しているのを見かけます。先日、雨にもかかわらず3~4人が並んでいる光景を目にしました。日によってメロンパンとカレーパンのトラックが入れ替わるようです。少し前は揚げパンを売っているのをよく見かけましたが…。

商店街、駅前ともに、時代の流れに乗って従来とは違った新しい方法での販売活動が展開されているのを興味深く見ていました。今後どこまで地元顧客に浸透するか楽しみでもあり、見守りたいと思います。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



アモイの旧市街にある福建小吃の老舗「吳再添」。早朝から深夜まで、地元の人たちで賑わっている。

これが「芋包」だ。1個1.5元(約22円)という安さ! 赤いのは福建独特の調味料「紅糟」ちよっぴり辛い。

外側は芋のケーキ状の食感。中身は刻んだ豆腐やタケノコ。赤い味噌とのハーモニーが超美味だ。

お店のおばちゃんに聞くと、「芋包」との答え。さっそく「コレ1個」…おばちゃんは皿に載せると、いきなり赤い味噌をかけるではないか。だが食べてみてわかったのだ。この赤い調味料が「ミソ」であることを…。

(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年11月10日頃発行の予定です。

情報交換 投稿はこちらから [カンタン! 投稿フォーム](#)

「東京麺通団」ってご存知ですか?

西新宿7丁目に立地する「東京麺通団」。その名前から、はじめはラーメン屋さんかと思っていました。この周辺は、あの東京一列が出来るラーメン店「武蔵」や蒙古タンメン「中本」など、まさにラーメン激戦区だからです。そんな中にある「東京麺通団」は、実は本場の

讃岐うどんが食べられる店です。初めて行くと、どうオーダーすればよいのか一瞬戸惑いますが、入口に手順が書かれた看板があるので大丈夫です。まず「ひやかけの大」とか「あつかけの小」など好みに応じて麺を注文します。麺を受け取り盆に載せて進み、てんぷら、おでん、おにぎりなどをセルフでお皿に取ります。レジでお金を払いつつ、ねぎとしょうがを麺に載せて、あとは好きな席へ。食後は食器を下げましょう。うどんはコシがあってとても美味しいです。(HIRO)