



## 連載 シロメイワインと巡り合う

### 【第4回】フレンチの鉄人 坂井宏行シェフが作り出す “オーストラリア産食材” を使ったフランス料理&シロメイワイン



2015年10月、クィーンズランド州首相の来日を記念した昼食会がフレンチレストラン、ラ・ロシェル山王店にて開催された。昼食会は、この1月末に豪州クィーンズランド州新首相に就任したアナスタシア・パラシェ氏を迎え、日豪経済連携（JAEPA）締結による農業・食品分野の発展を促進するための重要なプロモーションイベントであった。食材は全てオーストラリア産、ワインはクィーンズランド州を代表するシロメイワインが使用された。

日本を代表するフレンチの鉄人はオーストラリアの食材をどのように調理したのか。そしてシロメイワインは鉄人の料理と相まってどのような味わいを生み出したのだろうか。

#### オーストラリア産の食材を使ったフレンチ

「我々料理人は、産地ごとに変わる食材の特徴を瞬時につかめるように訓練してきている。その中でオーストラリア産の食材はどれも使いやすかった」

坂井シェフによると、オーストラリアの食材はフレンチに良く合うという。中でも品質の良さに驚いたのは、クィーンズランド産生鮮ブロッコリーだ。ミネラルを沢山含んだ土、そして太陽をしっかりと浴びたクィーンズランド産のブロッコリーは、他国のブロッコリーより味も濃く、色も香りも存分に楽しめるほど品質が高い。坂井シェフは、「クィーンズランドの野菜は農業を最低限にしていると聞いた。安心・安全な美味しい野菜が沢山あるので、東京に事務所を置くクィーンズランド州政府駐日事務所から色々な食材を紹介して頂いている」と話した。

生鮮以外の食材では、蜂蜜や紅茶をはじめマカダミアナッツやハーブペーストなど、クィーンズランド州の個性溢れる食材が揃った。中でも注目されたのは、テイラーアンドカレッジのバニラビーングラインダーだ。バニラビーンズが入った容器をペッパーミルのように回すと、挽きたてのバニラの香りが楽しめる。

クィーンズランド州は牛肉の生産及び輸出もオーストラリア最大で、日本に入ってきているオーギービーフの半分以上がクィーンズランド州産だ。メインディッシュで使用されたクィーンズランド州産牛サーロインも、坂井シェフのフレンチに良く合う食材だという。「和牛と比べてもオーギービーフはフレンチに合いやすい。サシが多い和牛はフレンチのソースと合わせると脂っぽさが残ってしまうが、オーギービーフは赤身が多く、噛めば噛むほど味が出てフレンチのソースと相性が良い」



昼食会で使用されたシロメイワイン。



「クィーンズランド州産 牛サーロインを朴葉香る塩パン包み焼き」に合わせる「シロメイ シグネチャーコレクション シラーズ・ヴィオニエ 2013」

メインディッシュのサーロインは朴葉で包み、さらに塩とハーブを混ぜたパン生地（おぼろ）で包んだ後、230度のオープンで16分焼きあげる。その後30分ほど休ませることで、朴葉が肉のえぐみや匂いを吸収し、パンに配合されたハーブがちょうどよく肉の香りづけとなる。この調理法はラ・ロシエルのスペシャリテで、お客様の前でパンを切り開き、肉をデクパーージュすることで肉の質感や香りを十分に楽しんでもらえる。「お客様の前で開けるまで肉の状態を見ることができない料理。肉に火がきちんと入っているか、入りすぎていないか、毎回開ける直前は緊張する。今回も満足のいく仕上がりで、楽しんでもらえて良かった」と坂井シェフは顔をほころばせた。

#### シロメイが持つ上質な酸が、料理と相まってさらに豊かな味わいへ

今回の昼食会で用いられたワインは、全てクィーンズランド州を代表するシロメイワインでマリアージュされた。

ソムリエであり、ラ・ロシエル山王店支配人の井野川氏は、シロメイワインは料理と合わせると相乗効果で味わいが高まると評する。「ラ・ロシエルはレストランですので、料理に合うワインのみを採用しています。例えば、ボルドーでも若すぎると渋味や果実味が突出してしまい、料理と喧嘩をしてしまいますから、ある程度熟成したのを選んでいきます。シロメイはその点でも、料理に合わせやすい上質な酸を持っています。これまでオーストラリアのワインはジャミーでタニックな、濃いワインというイメージでしたが、シロメイは良い意味でイメージを覆すエレガントなワインです」

メインディッシュと合わせて供された、「シロメイ シグネチャーコレクション シラーズ・ヴィオニエ 2013」は、ヴィオニエの上質な酸とシラーズの落ち着いた樹木のような香りが、朴葉に包まれた牛肉に抜群に合う。またシラーズが持つ芳醇な果実味が、トリュフと赤ワインのソースと相まって豊かな風味が広がる。メインディッシュを飾るふさわしいワインと言えるだろう。



#### 期待が高まるクィーンズランド州のワイン

初来日となったクィーンズランド州首相のアナスタシア・パラシェ氏は、今後クィーンズランド州産のワインは認知度を高め、国内外のシェアはさらに拡大するだろうと話す。



オーストラリア クィーンズランド州首相 アナスタシア・パラシェ氏

「クィーンズランド州のワインは順調に生産量を拡大し、オーストラリア国内でも人気が確立されている。その潮流を牽引しているのがシロメイワイン。ワイナリーにあるレストランでは地元の新鮮な食材を使った料理とワインがマリアージュされ、オーストラリアらしいライフスタイルの食事が楽しめる。オーストラリアと言えば沢山のワインがあるが、自社でブドウ畑から醸造所まで全てを持つシロメイは素晴らしい。多くのレストランで供され、州議会でもワインはシロメイを使っている。本日はラ・ロシエルでシロメイを飲んで、さらに日本でも認知度が高まることを確信した」

首相は坂井シェフをクィーンズランド州へ招待している。坂井シェフがシロメイワイナリーにて腕を振るう饗宴も期待したい。



シロメイワイン <http://sirromet.com>  
 (株)ワインツリー シロメイワイン正規輸入代理店  
 東京都港区虎ノ門4-3-1 城山トラストタワー 33F  
 TEL: 03-3436-2772 <http://winetree.co.jp>



DATA: ラ・ロシエル山王店  
 東京都千代田区永田町2-10-3 東急キャピトルタワー 1F  
 TEL: 03-3500-1031  
 Lunch 11:30 ~ 14:00 L.O.  
 Dinner 18:00 ~ 21:00 L.O.