



季節の食材からワインを考える：牡蠣

欧米では、「Rのつかない月(5～8月)には牡蠣を食べるな」と言われますが、実は最高に美味しいのは3月～5月とされます。それは牡蠣の抱卵期が近づき、旨み成分であるグリコーゲンを多く含むようになるからだそうです。一般的には爽やかな辛口の白やスパークリングが牡蠣と相性がよいとされていますが、調理次第で赤ワインとも愉しめます。

牡蠣とワインの新たな愉しみをプロフェッショナル・ワインテイスターの大越さんに聞いてみました。



大越さんの ワインと牡蠣考察

牡蠣は冬の寒い時期に楽しむことが多いですが、日本国内だけでなく世界中に産地があり、天然から養殖物まで年間通して食べられます。

生ではもちろん、様々なお料理にもなりますので、今回は牡蠣のお料理とワインとのマリアージュを検証してみます。



生牡蠣に赤ワインヴィネガー → 旨みのある軽やかなピノ・ノワール

牡蠣といえば生牡蠣は外せません。レモンを少しかけると、とてもナチュラルに美味しくいただけます。一緒に楽しむワインとしては、ミネラリーでライトボディ、フレッシュな白ワインを選ぶのが定番。

ですが、生牡蠣はレモンだけでなく、赤ワインヴィネガーでも楽しめます。また、ケチャップをかけることを好まれる方もいらっしゃるようです。赤ワインとのベストなペアリングが生まれるのは、そんなときです。赤ワインヴィネガーをかけることで、ヴィネガーと赤ワインの風味が同調すると同時に、ヴィネガーの酸で臭みが消えます。軽い赤ワインだと食材のもつコクともよく合い、生牡蠣の味わいをマスキングすることなく、また臭みも感じさせずにペアリングさせることができます。オレゴンのピノ・ノワールのなかでも優しく、旨みのある軽やかさが特徴の **1 ヨハン・ヴィンヤーズ・エステート・ピノ・ノワール 2013** で試してみてください。



牡蠣のグラタン → 柔らかなアタックとフレッシュさを備えたシャルドネ

グラタンもワインと楽しめる素敵なお料理です。ジャガイモなどのグラタンに比べると、牡蠣が入ることで、なめらかなテクスチャーながらもお料理の質が少し軽くなります。おすすめは **2 アタ・ランギ・ビートリー・シャルドネ 2013** です。黄桃のようなアロマに、樽によるトースティーな風味があり、柔らかなアタックで酸味もバランスよくフレッシュに感じられる味わいが特徴です。豊かさや軽やかさが共存していることで、コクがありながらもやや軽やかな牡蠣のグラタンに近づきます。さらに、グラタンにはワインの綺麗な酸味と合わせるためにトマトを入れ、樽感に合うよう表面に焦げ目をつけます。これで、テクスチャーだけでなく、風味と味わいも同調するペアリングがたちまち完成します。



牡蠣のオイスターソース煮込み → 果実と涼しげな酸が特徴のチリ・シラー

オイスターソースで煮込むことで牡蠣の風味をたっぷり楽しむ一品料理。旨味とコクのある、しっかりした味わいです。塩味と旨味、粘性のあるお料理には、果実の甘やかさとバランスのよい酸味をもつワインを合わせ、双方の味わいで五味を揃えて楽しめます。ワインは、チリの **3 マテティック・EQ・シラー 2012** を。チリのテロワールによる果実感の豊かさに加え、ミクロクリマによる涼しげな酸のニュアンスがお料理のコクとちょうどよく、バランスのよい五味をつくり上げます。ほんのりスパイシーな風味もあるので、お料理に五香粉などを少し加えると、よりお楽しみいただけます。



蕪のすり流しに牡蠣を入れて → ほのかな甘さと心地よい酸のある白を合わせて余韻を楽しむ

フレッシュ、洋風、中華ときて、最後は和食です。牡蠣是和風に仕上げるのも美味しいです。今回は、冬から春に甘みがのって美味しい蕪を出汁の効いたすり流しにし、牡蠣を加えたものです。このお料理も塩味と旨味が主体なので、五味を揃えていきます。ワインはオレゴンの **4 ムートン・ノワール・ボトムズ・アップ・ホワイト 2014** です。残糖の優しい甘さと心地よい酸のバランスが、お料理の柔らかい口当たりと合いますし、五味も揃います。柚子を加えれば、リースリングから得られるフルーティーな風味とも同調します。スープ類とのペアリングは難しいとよく言われますが、絶妙なバランスが整った余韻を楽しむことができます。

MEMO

【オイスターソースの発祥】

牡蠣の煮汁がベースとなるオイスターソースは、マカオの漁村から広まった調味料です。

最初につくられたのは、1888年のこと。広東省の小さな村にあった食堂の店主、李錦裳はある日、常連客の船員からたくさん生の牡蠣をもらい、塩茹でにしようとして鍋に仕込んだものの、うっかり火を消し忘れ、そのまま一晩置いてしまいました。翌日、鍋の蓋を開けてみると、鍋底にたまった褐色の煮汁からはなんとよい香りがし、口にしてみると、濃厚なコクとうま味を備えていました。これを料理に使えないかと、小麦粉や砂糖などの調味料を入れ、完成したのがオイスターソースの原型といわれています。その後、李は牡蠣の養殖場が数多くあったマカオへと店を移し、1902年から本格的に製造を開始、料理に海鮮の風味をもたらすオイスターソースは瞬く間に広がり、中華料理に新しい味覚が加わったのです。

大越基裕

Motohiro Okoshi

2013年に銀座レガンのシェフ・ソムリエを退職後、プロフェッショナル・ワインテイスター、ワインジャーナリストとして各方面で活躍中。



CODE
9778



ヨハン・ヴィンヤーズ エステート・ピノ・ノワール 2013

Johan Vineyards Estate Pinot Noir

産地: オレゴン州
ウィラメット・ヴァレー
品種: ピノ・ノワール
Alc. 12.2%

希望小売価格 ¥5,300



1

CODE
9433



アタ・ランギ ビートリー・シャルドネ 2013(S)

Ata Rangi Petrie Chardonnay

産地: ニュージーランド、ワイラパ
品種: シャルドネ100%
Alc. 13.5%

希望小売価格 ¥4,250



2

CODE
9490



マテティック EQ・シラー 2012

Matetic EQ Syrah

産地: チリ、サン・アントニオ・ヴァレー
品種: シラー
Alc. 14.0%

希望小売価格 ¥4,800



3

CODE
9772



ムートン・ノワール ボトムズ・アップ・ホワイト 2014(S)

Mouton Noir Bottoms Up White

産地: オレゴン州
ウィラメット・ヴァレー
品種: リースリング/ピノ・ブラン
ヴィオニエ
Alc. 12.9% 残糖 1.50g/L

希望小売価格 ¥3,300



4



Matching wine with seasonal ingredients : Oysters

In the US and Europe a commonly held saying is “Don’t eat oysters between May and August, the months without an ‘R’ in them”. However, oysters are at their best from March to May. As oysters approach their incubation period they contain a lot of glycogen, a key flavour component. In general, a great wine match for raw oysters is a refreshing dry white or sparkling, but you can also match them

with reds depending on how they are cooked.



Okoshi-san's oysters & wine suggestions

Oysters are usually harvested during winter, but with producers not only in Japan but also around the world, as well as aquaculture, they can be enjoyed year round. Of course, oysters are superb eaten raw, but here we have a selection of dishes to highlight the diverse oyster and wine matches.

Motohiro Okoshi

After retiring as chef-sommelier at Ginza L'ecrin in 2013, Okoshi-san has been active in various wine-related fields, including as a wine journalist and professional wine taster.



Raw oysters with red wine vinegar → Light-bodied Pinot Noir

Raw oysters require very little to shine – with just a dash of lemon, they're delicious natural. A great wine match is a light-bodied fresh white showing some minerality. But instead of lemon, try raw oysters with a dash of red wine vinegar – it's also a great alternative if you enjoy raw oysters with ketchup. A red wine is the best complement to the acid and flavours of the red wine vinegar, but it needs to be light so you can enjoy the aromas and taste of the raw oysters, rather than overwhelming them. A great choice is the light-bodied **1 Johan Vineyards Estate Pinot Noir 2013** from Oregon.

CODE
9778



Johan Vineyards Estate Pinot Noir 2013

Region: Willamette Valley, Oregon
Variety: Pinot Noir
Alc. 12.2%

RRP ¥5,300

1



Oyster gratin → The soft attack and freshness of Chardonnay

Gratin is also a wonderful dish to enjoy with wine. Compared to potato gratin, when you use oysters the gratin is lighter and the texture smoother. I recommend pairing it with **2 Ata Rangi Petrie Chardonnay 2013(S)**. Aromas of yellow peach, toasty barrel flavours give a slightly bitter nuance to the well-balanced fresh and soft palate. The matching of richness and lightness is also close to the lightness of the oyster gratin. You can also add tomatoes to the gratin to better match the beautiful acidity of the wine, and grill the top of the gratin to complement the barrel characteristics. Now the texture, flavours and taste will all be completely in tune.

CODE
9433



Ata Rangi Petrie Chardonnay 2013(S)

Region: Wairarapa, New Zealand
Variety: Chardonnay 100%
Alc. 13.5%

RRP ¥4,250

2



Oyster stew sauce → The fruit and cool acid of Chilean Syrah

The flavours of oysters simmered in oyster sauce often show up on a la carte menus. With rich clearly defined flavours, salt and umami, this viscous dish requires a wine with good acidity and rich balanced fruit like the **3 Matetic EQ Syrah 2012** from Chile. The richness of the fruit expresses the Chilean terroir and microclimate in the cool acid nuances, and complements the richness of the dish, and the five taste sensations. Since Syrah shows spicy nuances, you can add a dash of five-spice or other spice to the dish.

CODE
9490



Matetic EQ Syrah 2012

Region: San Antonio Valley, Chile
Variety: Syrah
Alc. 14.0%

RRP ¥4,800

3



Oysters in baby turnips

→ enjoy the afterglow of subtle sweetness and pleasant acid

Oysters are also delicious Japanese style. This time of year, as winter moves into spring, baby turnips (kabu) are sweet and delicious, and grated into dashi make a great soup base for cooking oysters in. This dish also has salt and umami, and the five flavour sensations. For the wine, **4 Mouton Noir Bottoms Up White 2014(S)** from Oregon balances gentle sweetness, pleasant acid and residual sweetness with the soft mouthfeel of the dishes, and you also get the five taste sensations. If you add yuzu, try the fruity flavour of Riesling. Pairing wine with soups isn't so difficult, and you can enjoy the sensation of a perfect match.

CODE
9772



Mouton Noir Bottoms Up White 2014(S)

Region: Willamette Valley, Oregon
Variety: Riesling/ Pinot Blanc/
Viognier
Alc. 12.9% RS 1.50g/L

RRP ¥3,300

4



MEMO

[The origins of Oyster Sauce]



Oyster sauce was first made in 1888 by Lee Kam Sheung, who made his living selling cooked oysters in a small village in Guangdong Province, China. One day, while cooking oysters he lost track of time, and noticed the normally clear oyster soup had turned into a thick, brownish sauce with a rich flavour and taste. When he started to sell this sauce, it turned out to be very popular. So in 1888, he formed Lee Kum Kee to mass produce oyster sauce, and later moved to Macau which is home to many oyster farms, and further expanded production in 1902. The ability to add seafood flavours to a dish added a new dimension to Chinese cooking.



All wines are 750ml unless otherwise specified. Prices do not include Consumption Tax. “S” before the vintage signifies Screw Cap. RRP= Recommended Retail Price.