



## イタリアから届いた樹齢50年の ぶどうの樹からのワイン

金丸弘美

食総合プロデューサー

岡崎啓子さんが夏休みに一時帰国され再会することとなった。イタリア北東部エミリア・ロマーニャ州にワイン醸造家の夫とお子さん2人との暮らし。お土産にと届いたのがワインとハチミツ。お手紙には次のようにあった。

『ワイン。夫が造っているものです。銘柄・マルヴァジア・ビアンカ・デイ・カンディア。2000年前にギリシャからイタリアへ持ち込まれ、現在の産地「コッリ・ピアチンティーナDOC」エリアで土着したものだそうです。際立ったアロマが特徴で、和食・アジア料理に合わせやすい白ワインです。夫が醸造士を務める共同組合制のワイナリーにぶどうを納める農家は約200軒あり、小規模なところばかりです。生産効率優先の大規模栽培では、ぶどうの樹は20〜30年程で植



岡崎啓子さんから届いたイタリア・エミリア＝ロマーニャ州からのワインとハチミツ

え替えを行うのですが、組合農家の畑の中でも樹齢が50年を超えるところから収穫したぶどうを原料に、何年か前に新しくつくられた製品で「50 Vendemmie (50回目の収穫)」という名がつけられました』

ハチミツは養蜂農家「イル・フコレ」のアカシアのハチミツ。農業だけでなく宿泊施設(B&B=Bed & Breakfast)があり養蜂観察の体験学習プログラムもある。ホームページを見たら優雅な田園風景の中に家がある。1階のB&Bは居心地のよさそうなリビングがあり泊まりも快適そう。畑のYouTube動画にはラベンダーの花にハチミツが蜜を集める様子も登場する。

岡崎さんによると『娘が幼稚園の遠足でここに行き、体験学習をしました。初めは趣味でやっていた養蜂を2000年に農業法人化。はちみつに関する体験学習プログラム、試食などを提供している。(ちなみにイタリアでは趣味で養蜂をやっている個人がたくさんいて驚きます。私の友人知人の間にも数名います)』とのこと。養蜂農家「イル・フコレ」とワインの醸造所は岡崎さんの住まいから車ですぐのところにあるという。

岡崎さんと初めてお会いしたのはイタリアのスーパーフードの取材に行ったときだった。

岡崎啓子さんは埼玉県鴻巣市の兼業農家生まれ。

2000年東京女子大学現代文化学部(現・現代教養学部)コミュニケーション学科卒業。イベント制作会社に就職。スローフード協会が「食」の新しい学びを提供する大学を新設することを知り2004年渡伊。2008年イタリア食科学大学(University of Gastronomic Science of Pollenzo)学部第一期生として卒業。2008〜2014年高品質なイタリアの食品の販売・レストラン・教育事業を行うイーター社・トリノ市(Eataly S.p.A.)で、日本を主とする海外展開事業に関わる。生産者とのリレーション、仕入れ、輸出入を日伊両サイドからサポートしたほか、メディア対応やイベント企画など幅広く経験する。その後出産・育児休暇を経て、GEN Japan/JINOWA consortiumメンバーとなる。この会社は、岡崎さんと同じ食科学大学卒業生の斎藤由佳さんが立ち上げたもの。斎藤さんは家族とピエモンテ州に住んでいる。食・農・暮らしの伝統の知恵や技術からイノベーションを目指す、体験に基づく学びの機会の提供や、国際人材交流に関わっている。

再会のきっかけは岡崎さんからのメールからだ



「イル・フコレ」の養蜂。岡崎家から車で10分の市内にある

った。イタリアとフィンランドから12名の食文化に携わるプロフェッショナルなメンバーの日本の食文化を学ぶツアーが組まれる。ついでにメンバーを埼玉県秩父市・秩父蒸溜所(イチローズモルト)に繋いでもらえないかという内容だった。

イチローズモルトのアンバサダー吉川由美さんのことを書いた私の記事を岡崎さんが読んでくださったのだった。吉川さんに連絡をしたら快諾してくださった。こうして海外の方たちのメンバーとの日本での交流に繋がることとなった。

そして岡崎さんが一時帰国。再会。

岡崎さんがトリノでかつて働いていた「イーター」が日本に出した銀座のお店で食事をすることなって再会を喜んだ。

「イタリアは農村観光(アグリツーリズム)が盛んそれを紹介する活動をしたいね」と話したところ意気投合。日伊でオンラインセミナーや執筆活動をすることなったのだった。

このとき購入したピエモンテ州の全粒粉を使った「ミニリングエ・インテグラレ」(IL PANNA TE MARIO FONGO MINI LINGUE INTEGRALE)と、ナチュラルチーズ「ゴルゴンゾーラドルチェDOP」を家に持ち帰り、**岡崎さんから届いたハチミツ**をかけていただく。ハチミツは瓶に可愛らしい蜂が飛んでいる。ハチミツをスプーンで掬うと透明感があり、味わいは甘く品がよく爽やか。

素敵なボトルから**ワイン**も注ぎ香りを嗅ぐと芳醇で優しい。口に含むと口内でふんわりふくらみ品のいい極上のぶどうの香りが鼻腔を抜けてぶどう畑と晴れ晴れとした空が広がるよう。

妻は「美味しい。なんて表現すればいいのだろう。充実する。ぶどうの香りが広がる。ワインそのものがとても幸せ」と、うっとり**極楽**という目でゆっくりと味わい楽しんでいた。