

TOP > 連載 > 饗宴外交の舞台裏(194) > 外交官が堪能した「日本ワイン」と「和食」の奥深さ

饗宴外交の舞台裏(194)

外交官が堪能した「日本ワイン」と「和食」の奥深さ

執筆者：西川恵 2014年7月16日

和食や日本ワインへの関心が日本に在勤する外交官の間で広がっている。それも単に食べる、飲むだけではなく、さらに踏み込んで和食の実演やワイナリーを見てみたいというのだ。最近あった2つの話を紹介しよう。

世界最古「8000年」の歴史

グルジアのレバン・ツィンツァゼ駐日大使(45)が日本の外交官数人と6月上旬、山梨県の勝沼醸造(甲州市勝沼町)を訪れた。日本ワインの現場をこの目で見るためである。

物理学者で、かつて日本の大学でも客員教授として教えたことのある大使が日本に赴任したのは今年2月。日本のワインに関心をもったきっかけは、最近、日本の外交官と食事をした時、ワインに詳しいこの外交官が持参した日本ワインだった。日本固有の甲州種の白ワイン。大使はいたく気に入り、その場でこのワインを造っている勝沼醸造を訪問することが決まった。

グルジアワインは世界で知られ、和食がユネスコの無形文化遺産に登録された昨年12月、グルジアも古代から伝わるワイン造りの手法が無形文化遺産に登録された。クヴェヴリと呼ばれる卵型の粘土製の素焼き容器で発酵させるやり方だ。同国政府によると、同国のワイン造りは8000年と世界最古の歴史をもち、それを示すように約500もの固有種のブドウがある。



日本のワインに関心を深めたグルジア大使(筆者撮影、以下同)

ワインが国のアイデンティティーの一部を作っているグルジアの大使として、日本ワインが実際にどのように造られているか、この目で見て、現地で味わってみたいと思ったのだ。

大使が興味をもったのは、甲州種という日本固有のブドウにもあった。日本の外交官が甲州種で造られた白ワインを持参したのは、グルジアワインとどこか似ていて、もしかして甲州種のブドウの原産地はグルジアではないかとの仮説を持っていたからだ。もしそうだとすると、コーカサス山脈にあるグルジアと日本のワインを通したつながりが明らかになる。

さまざまな共通点が

ワイナリーツアーに参加したのは大使のほか、ロシア、中央アジアを担当する日本の外交官3人、それに話を聞いて加わった私の計5人。勝沼醸造では副社長の平山繁之氏の案内でまずブドウ畑を見て回った。

欧州とは異なり、山間の狭い植え付け面積、棚にブドウのツルをはわせるやり方、ツルに日除け用の紙を被せる手間暇かけた丁寧な手仕事。大使は興味深そうにカメラに収めた。

次いで試飲を行った。異なる製法で造られた甲州種の白ワイン、マスカット・ベリーA種やピノ・ノワール種で造られた赤ワインや発泡酒。色を見、香りを嗅ぎ、口に含む。ツインツアゼ大使は平山氏の説明を聞きながら1つ1つ真剣な表情で試飲した。甲州種の白ワインなど幾つかのワインについて「確かにグルジアのワインに香りと味わいで通じるものがある」と大きくうなずいた。

平山副社長は、ロンドンで開かれる世界最大規模のワインコンテスト大会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」(IWC)の審査員をしている。グルジアワインも試飲していて、その特徴についてこう語る。

「素焼きのツボを使った素朴なワインと、最先端の技術で造った、フランスや新大陸をも凌ぐ洗練されたワインの両極がかみあっていて、そこに深いワイン文化を感じます。特に白は伝統的な造り方で、我々が知らない土着のブドウ品種がたくさんある。大使も言うように、その中には日本の甲州種に通じるものがあり、甲州のルーツという点で私もグルジアに注目しています」

工場見学では、平山氏がさまざまな作り方を試している熟成途上の樽やステンレスタンクのワインを試飲した。「画一的なものでなく、この土地でしか造れないワインを生み出していきたい」と熱く語る平山氏に大使はうなずいた。

約5時間のワイナリーツアーを終え、大使はこう感想を語った。「グルジアと日本にはワインをはじめ、美味しい料理などさまざまな共通点とつながりがある。和食とグルジアのワイン製法が同じ時にユネスコの無形文化遺産に登録されたことにも符号を感じる。地理的には離れているが、日本の人たちにグルジアワインの素晴らしさをもっと知ってもらいたい」