



## 季節の食材からワインを考える： しいたけ

古来から日本の食文化の重要な役割を果たしてきたしいたけ。ユネスコが「和食」を無形文化遺産に登録したことなどから日本の食材が海外に紹介される機会が増え、しいたけは新たな料理を創造する食材として注目されています。秋の味覚のひとつでもあるしいたけとワインの楽しみ方を考察しました。

### 大越さんの ワインとしいたけ考察

しいたけは英語でもフランス語でもShiitakeと呼ばれており、日本を中心にアジア圏でよく食べられています。

食卓にあがることも多く、我々に馴染み深いキノコですが、その調理法はさまざまでうま味成分であるグルタミン酸等も多く保有しており、出汁をとることに向いている優れたものです。ワインとのマリアージュでは、さまざまな調理法に合わせながらしいたけの繊細な風味を楽しめるバランスを保つことが大切です。



### しいたけとセロリの冷製マリネ → ドライな白ワイン

しいたけとセロリをワイン・ヴィネガーとハーブ類でマリネし、よく冷やしたお料理です。残暑が続く季節には冷製の清涼感ある前菜が欠かせません。合わせるワインは、同じようにフレッシュで爽やかな酸がありお料理との同調を楽しめ、かつ柔らかい口当たりのものだとしいたけの食感とも違和感なく食べられます。あとは辛口でライトボディであれば、お料理とワインとのバランスがいいでしょう。例えば **1 ブルックス・ピノ・ブラン 2013**の様なオレゴンならではの冷涼な気候がもたらす味わいなどが最適でしょう。



### しいたけ入り鶏つくねを塩ポン酢で → コクのあるシャルドネ

シャルドネのようなコクのあるワインをいただきたいときには、お料理に油脂分を加えていきます。しいたけをふんだんに加えた鶏つくねを出汁で火を入れます。適度な脂質が加わりながらもさっぱりとしているので、少しコクのある白ワインとは相性がよくなります。**2 チュヘイラム・イーアーズ・リザーヴ・シャルドネ・ストーラー・ヴィンヤーズ 2010(S)**は発酵バターや軽いオークの風味に洋ナシやレモンのニュアンスを持つコクのある味わいですが、余韻にはフレッシュな酸がしっかり効いているので、このお料理を塩ポン酢でいただくことで、清涼感や酸味、アロマも同調し、相性がよりよくなります。



### しいたけの肉巻き 照り焼きソース → 冷涼地のシラーズ

しいたけを濃いめの赤ワインと楽しむには、少し甘めで粘性のある味付けにするとワインの凝縮感ある果実味や甘さとバランスよく呼応します。そこでしいたけを豚バラ肉で巻いてソテーし、照り焼きソースを絡めます。照り焼きの甘辛い味わいは、濃厚なワインと重さの点で同レベルになりますが、今回はしいたけ自体が軽い味わいの食材なので、ワインは凝縮度があっても甘さが控えめなワインの方がより相性がいいです。例えば **3 レスブリッジ・グレート・ウエスタン・シラーズ 2014(S)**は、その冷涼な気候の特徴がよく出ており、甘さが控えめでブラックペッパーのニュアンスが明確に感じられます。お料理にもペッパーを振ると香りの面でもより共通性が生まれて、楽しめるでしょう。



### しいたけと鶏肉の旨煮 → 華やかさのあるピノ・ノワール

**4 ベガサス・ベイ・ピノ・ノワール 2012(S)**のようなニュージーランドのピノ・ノワールとしいたけと鶏肉の旨煮なども一緒に美味しくいただける組み合わせです。ワイン自体は熟した赤果実のニュアンスに植物的な清涼感を持ち合わせた、ややジュシーで、華やかな風味の味わいなので、お料理に軽い脂質を持たせることでワインとの重さのバランスを合わせ、醤油の風味自体も赤ワインの風味とよく合います。

塩味と旨味主体の料理の味わいに対して、ワインの甘みと酸味がバランスよく補われると微量にある苦味とともに五味が綺麗に揃います。お料理とワインが揃うことで、五味が整うと味わいの充実感を楽しむことができます。

**しいたけが日本で食べられるようになったのは9世紀頃。弘法大師が唐（中国）から帰国後、干しいたけの食習慣を伝えたといわれています。庶民の口に入ようになったのは江戸時代に入ってからで、それまでは上流階級の間でしか食されていませんでした。長い間しいたけは松茸よりも高価な食材でしたが、昭和30年代から生産量が急増し、生産地が限定される松茸と価格が逆転しました。木炭に使われていたコナラやクヌギが、家庭へのガスの普及によってシイタケ栽培の原木に振り向けられるようになったことがその一因です。**

#### <生しいたけを美味しく食べるために>

生のしいたけは、加熱の方法で旨味が大きく異なります。きのこの旨味は酵素の働きで作られます。70℃前後の温度帯で時間をかけて調理すると酵素が上手く働き、旨みが引き出されます。水から加熱することが重要で、沸騰したお湯への投げ入れは禁物です。

ワイン詳細は、[www.village-cellars.co.jp](http://www.village-cellars.co.jp) をご参照ください。



大越基裕

Motohiro Okoshi

2013年に銀座レカンのシェフ・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  
9396

**ブルックス  
ピノ・ブラン  
2013**

Brooks Pinot Blanc

産地:オレゴン州

ウィラメット・ヴァレー

品種:ピノ・ブラン100%

Alc. 12.0%

希望小売価格 **¥3,000**

1



CODE  
9197

**チュヘイラム  
イーアーズ・リザーヴ・シャルドネ  
ストーラー・ヴィンヤーズ 2010(S)**

Chehalem Ian's Reserve Chardonnay  
Stoller Vineyards

産地:オレゴン州ウィラメット・ヴァレー

ダンディー・ヒルズ

品種:シャルドネ100%

Alc. 13.3%

希望小売価格 **¥5,700**

2



CODE  
9599

**レスブリッジ  
グレート・ウエスタン・シラーズ  
2014(S)**

Lethbridge Great Western Shiraz

産地:ヴィクトリア州

グレート・ウエスタン

品種:シラーズ

Alc. 14.5%

希望小売価格 **¥3,950**

3



CODE  
9508

**ベガサス・ベイ  
ピノ・ノワール  
2012(S)**

Pegasus Bay Pinot Noir

産地:ニュージーランド

ワイパラ・ヴァレー

品種:ピノ・ノワール100%

Alc. 13.5%

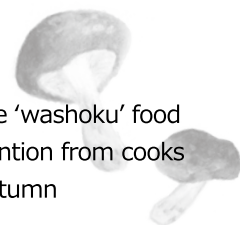
希望小売価格 **¥6,800**

4





## Matching wine with seasonal ingredients : Shiitake



Shiitake mushrooms have played an important role in Japan's food culture since ancient times. With Japanese 'washoku' food being listed as an Intangible Cultural Heritage by UNESCO, shiitake mushrooms are attracting increasing attention from cooks around the world. And of course mushrooms are one of the quintessential tastes of autumn

### Okoshi-san's shiitake & wine suggestions

Shiitake is also called shiitake in French and English, though it is mainly eaten in Japan and Asia. We are all familiar with shiitakes, which make a great ingredient in a wide range of dishes.

The glutamic acid gives shiitake umami, making it a tasty addition to soup stock.

When pairing it with wine, it is important to balance the delicate flavour of shiitake with both the cooking style and the wine.



### Chilled marinated shiitake mushrooms & celery → Dry white wine

While the hot weather continues a cool fresh entrée like shiitake and celery marinated in wine vinegar and herbs, served well chilled, is a great dish. A good wine match displays the same characters with fresh acid and refreshing flavours, soft mouthfeel, light body and dry aftertaste to enjoy the texture of the shiitake. **1 Brooks Pinot Blanc 2013**, a cool climate white from Oregon, makes an excellent match.



### Chicken & shiitake meatballs w salt ponzu → Full-bodied Chardonnay

When you want to have a full-bodied Chardonnay a great match is a dish with a touch of oiliness. In this dish the oil is supplied by chicken mince. Add lots of shiitake to the chicken mince to make balls, and simmer in soup stock and until the chicken is cooked to exude the oil flavours. Full-bodied white wines like Chardonnay provide good harmony and balance. **2 Chehalem Ian's Reserve Chardonnay Stoller Vineyards 2010 (S)** is full-bodied with fermented butter and light oak flavours, with pear and lemon nuances. The aromas complement the food, the fresh acid on the aftertaste freshens the salt ponzu on the palate.



### Shiitake with fatty pork in teriyaki sauce → Cool climate Shiraz

When you want to enjoy shiitake and darker red wine try a dish with a sweet and sticky flavour to complement the concentrated fruity sweetness of the wine. Shiitake wrapped in fatty pork and sautéed, finished with teriyaki sauce that adds sweetness and the saltiness of soy sauce is a good match for a heavy rich wine. This time shiitake adds a light taste to the dish. **3 Lethbridge Great Western Shiraz 2014 (S)**, exhibits excellent cool climate character, slight sweetness and a clear black pepper nuance that is a good match for the aromas and flavours of the dish.



### Simmered shiitake and chicken → Young Pinot Noir

A New Zealand Pinot Noir with a simmered shiitake and chicken dish is a delicious match. **4 Pegasus Bay Pinot Noir 2012(S)** shows red fruit nuances, with green freshness and juiciness of a young elegant wine, nicely balancing the light yet slight oiliness of the dish. Red wines are always a good match with soy sauce flavours.

To enjoy salty and umami tastes in dishes, balance the sweetness and acidity of the wine with a little bitterness. When cooking and wines are aligned, you can enjoy the fulfilling taste of all 5 taste sensations: sweet, sour, salty, bitter, and umami.

It is believed shiitake have been eaten in Japan since around the ninth century. After returning from China, Kobo Daishi told of the habit of eating dried shiitake. Shiitake became widely available in the Edo period. Prior to that, only the rich ate shiitake. Indeed, for a long time shiitake were more expensive than matsutake mushrooms. Production climbed in the mid-1950s with the widespread shift to gas for cooking in the home, as oak that had previously been used to make charcoal became available. At the same time, the price of matsutake climbed as production was limited by suitable growing environments.

Delicious eaten fresh The taste of fresh mushrooms can vary greatly with the heating method, as the result of the enzymes they contain. Cooking them slowly at 70 degrees works well to bring out the umami flavours. If you want to boil shiitake, start them off in cold water and cook slowly.

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

#### Motohiro Okoshi

After resigning as chef sommelier at Ginza L'ecrin in 2013, Okoshi-san has engaged in a range of activities in the wine industry, including professional wine taster and wine journalist.



CODE  
9396



#### Brooks Pinot Blanc 2013

Region: Willamette Valley, Oregon  
Variety: Pinot Blanc 100%  
Alc. 12.0%

RRP ¥3,000

1



CODE  
9197



#### Chehalem Ian's Reserve Chardonnay Stoller Vineyards 2010(S)

Region: Dundee Hills,  
Willamette Valley, Oregon  
Variety: Chardonnay 100%  
Alc. 13.3%

RRP ¥5,700

2



CODE  
9599



#### Lethbridge Great Western Shiraz 2014(S)

Region: Great Western, Victoria  
Variety: Shiraz  
Alc. 14.5%

RRP ¥3,950

3



CODE  
9508



#### Pegasus Bay Pinot Noir 2012(S)

Region: Waipara Valley,  
New Zealand  
Variety: Pinot Noir 100%  
Alc. 13.5%

RRP ¥6,800

4

