

空

Qu

www.takahata-wine.co.jp/

2008 AUTUMN vol.6

take free

ワインのある暮らし。

Quインタビュー

遊佐未森

地と空から

エナジーをいただく

Prizewinning Wine Collection 2008

2008年受賞ワインコレクション



TAKAHATA WINERY
SINCE 1908

「地」と「空」のエネルギーをいただく

空気が少しひんやりとしてきた初秋に、東京・深沢でフレンチ・カフェをプロデュースする青木実氏が(本誌「Qu」の語り)のページでおなじみ)山形・高島町の自然派レストラン・オーナーシェフの佐藤孝夫氏を訪ねました。山形の自然や大地が育てた野菜や料理、ワインについて高島の畑や風を感じながら語り合うシリーズです。

取材・文 青木実



山の斜面にへばりついたブドウのビニールハウスを車窓から眺めながら山道を走っていく。蔵を改造したレストラン「フルール・ドウ・ソレイユ」に到着。「こんにちは」とニコニコしながら佐藤氏は手を差し伸べた。軽く握手をすると、気取らないやさしい人柄が伝わってきた。

薪を積み重ねたアプローチ、グランドピアノのある店内、サンルームのような個室、そして窓の外にはブドウ棚……。ここまで見ただけで、うーむ、やられた!という印象。

東京の、車が行き交う道路に面した狭いウチの店のことか頭に浮かぶ。

「以前はホテルで働いてまして、生まれ育ったブドウ農園の実家に戻ってきたんですよ」とテラスのブドウ棚の下を歩きながら、ちょっと照れた様子で野菜畑まで案内してくれた。「この野菜は、母が作ってくれてるんですよ。収穫して、さっと料理してテーブルに。野菜は全部この畑でまかさないです」。



●フルール・ドウ・ソレイユ
東置賜郡高島町時沢527
☎0238-52-1155
Lunch 12:00~14:00
Dinner 18:00~20:00
要予約



フルール・ドウ・ソレイユ
佐藤孝夫氏

「太陽の花」という名のレストランのオーナーシェフ。小さい頃から物づくりに好きで、店内も手作り。食材にこだわり、遠方から車でお客様も多数。ご夫妻で暖かく迎えてくれる。

「自分の目の届いた素材を、お出しできる幸せ、いいですね」とボクが言うと「そうですね。野菜たちがおいしい顔をして、どんな料理にしてくれるのかな、って話しかけてくれるんですよ。うらやましい。ボクの東京の店も、山形から毎週、野菜を取り寄せている。野菜本来の味が違うのである。気候や土や、丁寧に育てて収穫してくれる人の顔が浮かぶのが、山形の野菜だ。」

「大地や空のチカラやエネルギーをいっぱいいただいて、私がおうちと手を加えてお出しする。お客様にゆつたりとした時間をここで過ごしてもらい、帰りに笑顔でいただく。幸せですね」と佐藤シェフ。おとなりでニコッとやさしく微笑む素敵な奥様。またまた、うらやましい。

「ね、佐藤さん、山形や高島町のこと、野菜のこと、料理のこと、食事を楽しくしてくれるワインのことなど、もっとたくさんお話しましょ」と約束した。



フライパンに油をひき、みじん切りのニンニクを入れ、香りを出します。バターを加え、弱火で生パン粉をキツネ色になるまでじっくり炒めます。

いつもの時間に
ワインを開けて

WINE DAYS



じゃがいも(アキアカネ)、ズッキーニ、紫たまねぎ、ししとう、なす、それに中が透き通って見えるほどに完熟したミニトマト。佐藤さんの畑から、野菜たちの歓喜の歌が聴こえてきそうな美しさです。

このお料理におすすめ
2007フレッシュ&ドライシャルドネ
720ml 1,593円(税込)



プロデューサー

青木実氏

広告代理店でコピーライター、プロデューサーを経て、現在、東京・深沢にてフレンチカフェをプロデュース。料理人、パティシエ、タレント、企業コンシェルジュとして活躍。山形食材、ワインを愛する。



サンマのプロヴァンス風 & 秋野菜のミルフィーユ仕立て

作り方

キリッと冷えた高島の白ワイン「シャルドネ」と、熱々の魚と野菜。

1. サンマは、3枚におろし、小麦粉を両面につけて、フライパンで皮目から弱火でじっくり焼きます。2~3分くらい火が通ったら裏側もさっと焼きます。サンマに炒めたパン粉をのせ、オーブンで約5~6分くらい焼いて出来上がり。

2. 葉揚げまたはフライパンで軽く焼いた秋野菜、ナス・ズッキーニ・ジャガイモを順に重ね並べて、上にラタウイユ、とろけるチーズをのせて、オーブンで焼きます。

3. 熱々をお皿に並べて、テーブルに。魚は、アジ、イワシなどでも。野菜は季節のいろいろな野菜で工夫を。