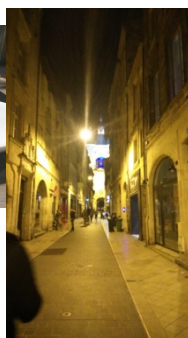


France・Bordeaux

# フランス・ボルドー研修旅行

アストル・レクスキ

2018・1・24～31



## 自分が思い描いていたフランスって？

自分が思い  
描いていたフランスは  
食に対するの思いが日本よりも遥かに強く  
何よりもプライドは高く  
どこか強い思想をそれぞれ持っていて堅い国というイメージ

## 実際行ってみたフランス

フランス・ボルドーは  
とにかく人が明るく  
街じゅうが活気に溢れていて  
ワインはお茶やコーヒーみたいな感覚で飲み  
食に対する思いは私が思うよりも遥かに高く  
プライドは住んでいるところの歴史や街並みを誇りに思うがゆえ。  
そしてみんながおしゃべりで  
至る所で「こんにちは！」「ありがとう」が飛び交う場所でした。

## Bordeaux・Artisan

～CH Roland La Garde～

コート・ド・ブライという土地

ジロンドという河の近くにある

シャトー・ローラン・ラ・ギャルド

その畑は歴史と、アルティザン『ブルーノ・マルタン』さんの熱意が溢れる

葡萄畑でした。

大西洋の影響を強く受ける海洋性気候で、年の240日以上日照しているとても温暖でまた、緩やかな丘陵が続くブライの中でも少し高い位置にあります。エチケットの絵の通りの葡萄畑は、約29ヘクタール、南側、北側、川沿いとそれぞれに畑があるので、陽のあたり



であったり土の質によって品種を分けて植えられていました。ワインの作り方はとにかく自然の味を（ブドウ）無くさないように、かつ、自然のパワーを取り入れるやり方をする為、畑には草花が生い茂り緑が綺麗な畑です。ブドウ製造のタンクは最初にコンクリートで作られたタンクで発酵、のちステンレスタンクで保存します。この時の発酵はブドウの皮についている酵母菌で発酵させる『自然発酵』。「余計なものは入れない、ブドウの力でワインを作る」。

今のフランスの流れとして昔ながらの重い、樽の香りがついた

『ザ・ボルドー』というワインは年々好まれなくなっている傾向があるそうで、今は古代に使われていた、アンフォラという巨大な焼き物でワインを熟成させて、よりブドウの旨みをはっきりわかる作り方を行なっていました。今は2樽相当のおっきなアンフォラが4個もありました。どんどんこれからは、時代の流れと共に変化をつけていかなければならないというお話をしていたのが印象的でした。



～Brouette～

コート・ド・ブールで創設した

ブルエット

現在は南仏の大手スパークリングメーカーの傘下に入り

最新の設備でシャンパーニュ製法のスパークリングを作っています

一番綺麗な新しい建物。出迎えてくれたのは、

責任者のミッシェルさん。

何個か提携している葡萄畑のワインをブレンドし、ステンレスタンクに詰めて発酵させ酵母濃度の高いワインに仕上げます。適正濃度に仕立てたところで瓶に入れ瓶詰めを行いここで王冠で一回栓をします。



昔ながらのやり方だと、ひとつひとつ手作業で発酵途中で出た澱をゆっくり時間をかけながら、

瓶の入り口に持っていく作業をしていたのですが、今は大量生産をする為、巨大なジロパレットで動瓶を行います。手に忠実に近くなる為ゆっくりと、回るだけではなく上下にも回るすごいハイテクな機械でした。



ここからは、次々と出てくるハイテクなマシーンでの行程。

ゆっくりと澱を瓶の口の方にジロパレットで持っていった

ところから、今度は瞬間に口のところを冷却。

澱だけを取り除いたら適正なワインの量を入れてコルクでしめます。あとは5個のシールを一気に貼れる機械を通り抜け

、高速で箱詰めされていくブリュエット。

世界のあらゆるところに運ばれます。

完璧なまでの生産技術を見ることができました。工場は衛生的で中に入るのも専用の白衣の着用を義務づけられているほど。とにかく倉庫の中の管理がよく行き届いてと感じました。ブリュエットは私が会社に務めてから、頻繁に使っていた商品だったのであの時からここでこんな風を作って頂いてたのかと思うと感慨ぶかいものがありました。





～Chateau des Graviers～

マルゴー村でとにかくこだわりを持ってワインを作っている  
『クリストフ・ランドリー』さん  
ワインにかける気持ちは、まるで自分の子どもをどう育てるか？  
親の気持ちで  
とにかくいい意味で過保護に育てられたワインは  
優しく細く綺麗でした。

本当に葡萄畑の中に住んでいると言ったような  
のどかなところでクリストフさんと会いまし  
た。ボルドーで扱っているブドウ品種をそれぞ  
れ育ててステンレスタンクで製造発酵のち  
に、コンクリートのタンクに入れ澱をゆっくり  
と取る作業をします。



ここでのタンクは地中につけない構造。とにか  
くストレスと余計なアレルギー成分を入れたく  
ないので、そうゆう構造にしています。そのあ  
とはれぞれ葡萄の種類によって、樽とアンフォ  
ラとに分けて熟成させます。

(樽の大きさや、アンフォラ色々分けるこだわりも)

熟成しているときは、1日2時間ヒーリング音楽を聞かせてワインのストレスを軽減させ  
ます。

(音楽はドラム缶で作った楽器のボウーンとしたような音楽です)

樽、アンフォラ共に地面にはつけずあとはゆっくりと熟成をかけていきます。



飲み心地も良く、クリストフさんが大切に大  
切に作っているのが良くわかるのと、

自分の哲学に対して、とことん本  
気で向き合っていて一般的な考え  
や、理論では無く葡萄への愛がす  
ごいアルティザンでした。

～Chateau d'Osmond～

メドック北部・シサク村

約8ヘクタールの葡萄畑

少しおちゃめで冗談も言うような『フィリップ・トレソル』さん

畑の横の自分のお家に入ってテーブルでおもてなし

優しいおじいちゃんと言うような感じとは反対に

ブドウや周りの生産者にまっすぐ向き合いワイン業界を盛り上げた

第一人者でもありました

今の時期は、剪定したブドウの小枝が木と木の間に置いてある状態。今まで行ったシャトーに比べて規格は小さく、まっすぐな平地の葡萄畑。その周りにはおっきいイチジクの木があったり、隣にはかわいいヨーロoppa! と言うようなおうちがあって、どちらかと言うとお庭のような素敵なブドウ畑でした。

着くやいなや、フィリップさんのリビングにある円卓で座ってブドウのお話。「お茶とコーヒー飲む？」まるで親戚なんじゃないかと言うようなニュアンスで気さくに迎えてくれました。



しかし、彼もアルティザン。とにかく畑の手入れは自分で行き常に畑にいて、全て自分でなんでも行うパワーある方。



←プティ・ヴェルド100%と言う世界でも珍しいワインの試飲。スパイシーで正直ちょっと癖のあるワイン。

でも、これを何に合わせたら面白いんだろう? と言うような料理人の考えを掻き立ててくれる1本。

面白いワインはユニークなフィリップさんから考えられているのかと思うと、私の料理への固定概念では無くもっと面白みを持たせていかなければ! と思いました。

～Ch Margaux～

世界5大シャトーのうちの一つ

シャトー・マルゴー

第1級とは？

歴史と恵まれた大地

世界の人々に愛されたワインを見ることができました

シャトーは昔からある建物と、  
新しく建てたデザイン性溢れる建物とがあり、  
そのまわりにブドウ畑、近くには大きな川が流れる  
シャトーマルゴー

とても温暖で恵まれた畑といえます。2015年に建てた  
新しく建てた建物は一定の既定の区画  
ではないと建てては行けないという元

デザイン性あふれた貯蔵庫から見学が始まりました。  
とてつもない大きさのステンスタックが並んだところから始まり、  
その次は30～70年前に作られたステンスタック（4mぐらいの大きさ）  
と同じぐらいの大樽でワインを発酵させます。大体1万9000本の  
ボトルができるタンクが大体、20樽ありました・・・

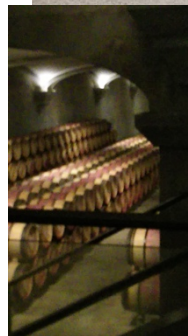
わたしが行ったときは、そのタンクにはワインは入ってなく樽にいれられ熟成している最中でした。発酵をする用の小さな樽は

専属の樽職人がいて毎年250樽ほど新樽を作  
ってワインを入れます。）その樽職人が  
一人ですべての樽の修理製作をしています。



樽はそのワインの味を左右する重要な  
ひとつ。中を焼いて加工する時も、  
ワインのエlegantさをなくさないよう軽く焼き、伝統的な作  
り方で4つの木を使い強度を保たせます。そして、世界に運  
ばれるワインの樽が果てしなく置かれてる熟成庫。大体二部  
屋あって4000個の樽が置かれている様子は圧巻でしたそ  
こからは、←ギャラリーへと移動。いろいろな年代の、一般

的には世に出まわらない貴重なコレクションがそこにはたくさん保管されていて、なにかあった時に（イベント）だすようでした。設備もですが、とにかく規模がすごい 迫力あるシャトーでした。歴史的にも権威あるところなのでどこか厳かな雰囲気もかもし出されていました。とても良い経験となりました。



## Bordeau/L'exquis

5日の滞在期間のうち、約3日間はボルドーのアストルさんのお店『レクスキ』にて実際の現場に入り研修を行いました。  
スタッフはシェフの宮本さん、シェフソムリエの飯島さん、スーシェフ シルヴァンさん、ソムリエの杉浦さん、アルバイトの藤崎さん、ほぼ日本出身の人たちが、フランスはボルドーという場所でいかに仕事をしているか？三日間の濃い経験です

### ～1日目～

深夜12時に宮本シェフと仙台で言う、中央市場のようなところに行き魚の買い付けに参加させて頂きました。

極寒の倉庫の中にはマルシェやスーパーに卸される前の魚がずらりと並びました。

タラや、すずき、タイ、etc・・・

見たことあるような、でもなんかちょっと日本のものより体つきがシャープだったり

日本で大体規格20cmぐらいのホウボウが60cm近くあったり

種類は日本と違うものが多く、発砲スチロールの中はわくわくするものばかりでした。



うみにしや、赤貝の仲間の貝（見た目はそっくりなのですが、規格はしじみサイズあさりみたいに使ったりします）フランスの方はスズキが好きな方が多くむしろタイよりも上。

街のレストランのメニューでも魚料理はスズキの表記が多かったと思いました。

そのあとホテルに帰って、朝8時半に集合。



人生初のマルシェに行き買い出し。

朝ですが、見事に野菜はきれいに積み上げられていて陳列の仕方の豪快さと色とりどりに感じ、大陸のおおらかさを感じました。そのあと、マルシェの中にあるカフェで

クロワッサンとアツアツのエスプレッソ（かなりどろっと濃い）で市場の雰囲気近くにすむ人たちと一緒に朝ご飯をササッと食べて



## 出勤 START !



### ～ケータリング～

初出勤で最初の仕事場所は店舗ではなくケータリングの場所のキッチンでした。フランスはケータリング文化が盛んなところ。

今回はボルドーのワイン業者さんのプライベートルームでの30名様の立食パーティー。15品の料理を前菜から、温菜まで順序よくトントン出していきます。

料理はもちろんなのですが、ホールの人との掛け合いがうまく、キッチンの進行状況とお客様の雰囲気、スピードを常に情報交換しながら行ける感じが一体感がありとても心地よく安定感がありました。

料理は宮本シェフが、何日も前から考えてたメニュー。

少し和のテイストが入ったものや、焼き鳥にみたてた料理・ソースはワサビや

牛の煮込みに豆腐をまぜたもの、ワサビや豆腐の認知度は高くおいしそうに食べていました。



2時間ケータリングを行い、  
今度は市内からちょっとはずれにある「METORO」という業務スーパーへ。  
イメージはコストコのようなところ。マルシェとはまた違う、とんでもない量の野菜たち。

とにかく箱買い、調味料ドン！

生ハムずらー！

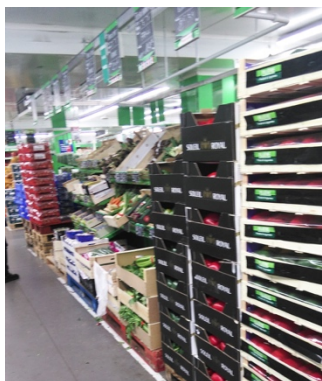
この肉の量はなんですか！？

というような、とにかく全部が大きく、迫力満点の業務用スーパー

カートも2mほどの奥行きがあるため押すのも一苦労でも、料理人のわくわくが止まらなくなるようなスーパーです。



チーズの山とハーブサラダの山とアーティーチョーク→



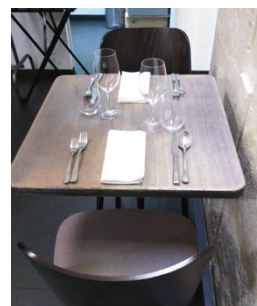
レクスキは毎日替わりのコース一本のお店  
夜はほぼ予約ががっつりはっていて、  
フリーのお客さんもトントンはいてくる人気店でした。

私はアミューズと、

仕込みと、デザートをやらせてもらえることに。

普段の店以上に緊張があり久々の新しい場所に対するドキドキ感、お客様の声や表情がよく見えるお店なので、それも見ながら且、ワインの進み具合も観察しながら。

話好きのフランス人は、とにかく本当にずっとしゃべっているように思います。



～2日目～

この日はランチ営業がないため午前中はワインの勉強

午後から入り

研修中一番、緊張した日でした

宮本シェフになにか一品作ってくださいという宿題を頂き  
自分の腕を急に試されることになりドキドキで思わずずっと顔が強張ってしまい  
シェフに笑顔でお願いしますと言われるほど。

考えた料理は

「タコのマリネ・ジャガイモのガレット、生ハムチップス、アジアンヴィネグレット」  
アントレとしてメニューに組み込んで頂けることに  
元々店舗で考えていた料理だったのですが、  
宮本シェフにアドバイスを頂いて  
まさかのレクスキで完成。

ボルドーのお客様にだしたところ、どきどきではあったのですが  
一人のお客様からお褒めの言葉を頂き  
安堵が広がりました

その後は次の日のメインを作るため

鳩の捌き方

頭はついているタイプ

内臓もほぼ入っているので

結構リアルな状態

脚はコンフィ、手羽先やガラは細かくして

鳩のフォンを取るように。

街を普通に歩いている鳩と

何ら変わらない種類なので街の鳩を見たときちょっと思い出されます・・・。





## ～3日目～

### 最終日

ようやく何となくスタッフの皆さんとしゃべれるようになったのに  
ここでお別れかとおもうと寂しさがこみ上げる朝でした。  
そして、この日は宮本シェフがお昼はケータリングのため  
シルヴァンさんとランチの営業をすることに。  
(ちなみにシルヴァンさんは日本語はしゃべれません)



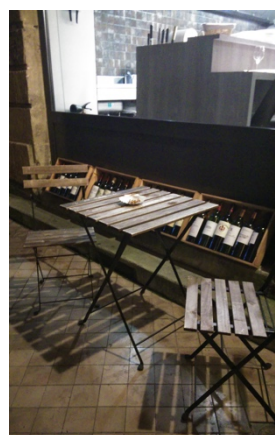
ここで改めて感じたことは、  
ちゃんと英語とフランス語を勉強しておけば！！とおもいまし  
た・・・(時すでに遅しです)

二人でどうにかしゃべれはしないものの  
どうにかこうにかできた営業。

改めて自分のコミュニケーション能力もわかりましたし、  
本当のフランス語でずっと説明を受けて、よりリアルな言葉で  
仕事をすることができました。

夜は宮本シェフのサポートをしながらの営業。

メインの盛りつけを手伝ったり、  
デザートもやらせていただいたり  
よい経験をしました。



これは最終日にシェフが作ってくれた賄い



お客様はほとんどボルドーの方で、  
リアルな食をたのしんでいただけてる光景を見ることが出来ました  
買い出し、ケータリング、自分の料理の提供。  
自分の知らない土地で、こうも出来たことはとても良い経験だったとともに  
自分の中でたくさんの思い出となりました。



レクスキのスタッフさんと記念撮影



## ボルドーの街並みと料理と

ところどころで食べたお料理と、街のお店の入り口

ボルドーの雰囲気

レクスキで食べたもの

思い出の写真



～街並み～



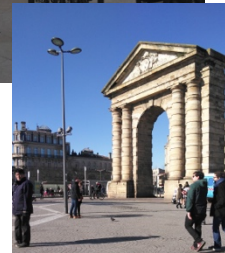
レクスキのモチーフ



映画館



街のカフェ、ピザ屋さん、銀行へ





～ケータリング&旅で出会った食べ物～

ケータリングとシェフのお皿



ワカメとたこときゅうりのマリネ



カシスのケーキベリーのムース



サーモンとルッコラと生ハムのモリーユ茸のチーズ  
フォカッチャ



ブータンノワールと人参のブリュレ



マッシュルームのムースといくらと  
マーシュのソース



フォアグラのテリーヌとナスのソテー



Wasabi と yakitori



牛ほほと豆腐の煮込み



エビのワンタン ジェノバークゼアジア風



スズキのボワレ  
ルダバガのソース



フォアグラのテリーヌ マーシュ



仔牛の赤ワイン煮

～出会ったお皿～

CH ローラン・ラ・ギャルドのブルーノさんとギョームさんとのランチにて(ポイヤック村)



牛肉のマリネ  
カリフラワーのソース



ラムのソテー野菜のソース

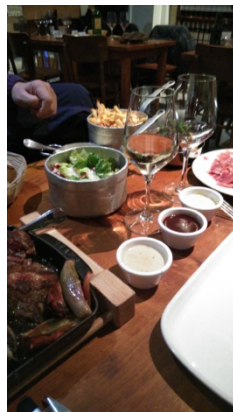


ガトー・オ・ショコラ  
フランボワーズソルベ

ワイナリーを回った後の夕食 ボルドー市内 ブラッスリー・ボルドレイズ



扉のカーテンを開けると…↓



↑1kのステーキ日本では食べられない骨髄も。ステーキのガルニは小鍋いっぱいのサラダと、ポテトとマッシュポテトと、ムールの酒蒸しと・・・コースではありません笑 お肉は塩だけで十分！！



↑ムプロフェットロールとベニエ シューの中はバニラアイス  
熱々のベニエにはバニラクリームソースをつけて召し上がれ



～マルシェ & 街で食べました編～



スープポワゾン

マルシェの中にあるピンチョス料理屋

蓋の上にはクルトン 唐辛子マヨ シュレッドチーズ

➡牡蠣の皿 ツブ貝のピメント白ワイン蒸し

宮城の牡蠣より旨味が濃い！ 開けてすぐの提供だから  
海の水の塩味がすごい！

食べてる場所は本当にマルシェの一角。

日曜はここで食べるのが現地流



街のカフェで飲んだジントニック  
ワイングラスにジンを入れて自  
分でトニックで割るスタイル➡

ㄨ東京にもありますが、

本場の PAUL で朝はクロワッ  
サンとエスプレッソを飲む。



←街のケーキ屋さん

コンクールでも優勝した  
お店らしく、全部美味しそう

パンの種類も豊富

↓ワイン勉強の後のボルドーのピザ屋にて・・・量はすごいけど・・・



最後の晚餐  
ウ ビストロ にて



←サービスで頂いた鴨のガルビュール 生ハムで作るより優しい

↓鴨のコンフィ 野菜と鴨のだしのソース あっさり味



♠ガトーショコラと、シュークリームとパンプディング



街で気になったもの・・・  
路地に入るとラクガキが多い・・・→



ボルドーとはなにか？

歴史ある建築物の中に  
新しいお店や、いまを生活している人たちがいて  
そこには、その昔の歴史を重んじながら過ごしている姿がありました。

ボルドーは建築物でいったらおよそ400年前からの建物がほとんど  
しかしその建築物がいまもきれいに残っているそのすごさ

歴史的にいうと、ワインと軍事力と貿易の街だったため  
栄えていたことがわかるきらびやかな街並み  
恵まれた街の回りの葡萄畑はもっと昔からあると言う歴史

その土地を大事にする精神は見習うべきところ

人々は  
ワインを堂々とおすすめしてくる  
そして、おいしい料理  
食材も海のモノ、山のモノともに豊富で  
どこか自信がすごい

恵まれたものが溢れている部分は  
仙台と似ている部分を感じます

ワインの街という自信と、歴史と  
どこか気高く、そしてそれは昔からしていることだから、と、  
彼らの日常であって誇りなのだと思います。

このアストルさんの  
ボルドーの渡航参加させて頂き  
ワインと私たちとのつながりを感じ  
アルティザンの方々のワインへの愛  
フランス・ボルドーの  
魅力をいっぱいみさせて頂きました

そして  
井田さんと一緒に同行した竹林さんの  
ボルドーワインへの情熱  
レクスキの方々の熱い仕事を  
感じました

私のフランスへの憧れと  
感動をより濃くしたこの研修渡航を  
コンセプトのスタッフの方々に  
伝えていきたいと思います

2018・2・13

佐藤イオナ