



日本ワイン

家庭で楽しむ フードマッチング

Recipes Crafted to Complement
Japanese Wines at Home

Association of Japan Wine Lovers

当冊子は、「日本ワインを身近で楽しむ会」の参加者の配布用冊子として作成されました。「日本ワイン家庭で楽しむフードマッチング」はブドウ品種毎に日本ワインに合う料理を、気軽に自宅で楽しむためのレシピを紹介しています。



日本ワインを身近で楽しむ会

- 日程：2020年11月4日(水)、18日(水)、25日(水)
- 時間：各日2回
①17時～19時 ②19時30分～21時30分
- 会場全国12会場
- 参加人数各会場各回20名(合計1440名)申込人数が定員を上回った会場については抽選により決定。
- 内容
①6種類のワインの試飲と4種類のフードマッチング
②「自宅で楽しめる日本ワイン」をテーマとしたワインの専門家によるセミナー
③各回ごとに異なるワイナリーからライブメッセージ
④会場である各料飲店から、各回ごとに決まったテーマ食材によるおすすめの料理の提案
⑤本企画で提供したワインについては、自宅でも楽しめるよう持ち帰り販売スペースを設置
- 主催：国税庁
- 実施：株式会社テレビ朝日
- 協力：日本のワインを愛する会(一般社団法人日本国際広報戦略機構)、日本航空株式会社

https://jpwine.jp/event_form202011/

「日本ワインを身近で楽しむ会」Concept:

日本ワインは、近年国際的な賞を受賞するなど、国内外を問わず注目が高まっており、日本を代表する産業としてさらに成長する可能性を秘めています。一方で、日本には約330場のワイナリーが存在していますが、そのほとんどが中小企業や個人事業者であり、日本ワインの生産量はまだ限られている状況でもあります。

そのような中で、今般の新型コロナウイルス感染症の発生により、料飲店の営業自粛や観光客の減少等によって日本ワインの販路が閉ざされるなど、多くのワイナリーが厳しい経営環境に直面しています。

国税庁では、本企画を通じて、消費者の皆様へ日本ワインの魅

力はもとより、フードマッチング等の料飲店や家庭内での日本ワインの楽しみ方を知っていただき、日本ワインをより身近に感じていただくことによって、日本ワインの消費の喚起を促し、全国的な日本ワインの認知拡大・PRにつなげていきたいと考えております。

本企画では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、皆様の身近な料飲店を会場とする分散型のオンラインセミナーとすることで、新しい生活様式に合わせながらも一体感あるイベントとして、多くの皆様へ安心して日本ワインの魅力を楽しんでいただけるように実施しました。

(協力) 一般社団法人日本国際広報戦略機構について：

日本の文化・風習及び伝統並びに技術等の国内外への普及と発展を図るとともに、国際的な広報・広聴等の活動を通じて、地域活性化・国際交流の推進及び日本文化の振興に寄与することを目的として活動しています。



一般社団法人
日本国際広報戦略機構
Japan Institute of Culture
& International Exchange

Aiko Tanaka

日本ワインは世界を繋ぐ

明治から始まった日本のワイン作りの挑戦は、

150年を迎えようとしています。

季節が運ぶ旬の恵み、山からの清い水、

心豊かに育まれた日本人の味覚の繊細さは、

世界のどのような食のスタイルにも

寄り添うワインを誕生させています。

時にはシャープな切れ味を、時には芳醇なアロマを、

時には優しいナチュラルな味わいを、多様な表情を見せる

日本のワインは世界の食卓に笑顔と幸せを繋ぎます。

さあ、今夜の私の食卓にはどのワインを選びましょうか。



田中 愛子

フードスタディーズ 研究家

FSRI (SDGsのためのフードスタディーズ研究会)発起人幹事

食育ハーブガーデン協会理事長

Aiko Tanaka クリナリススクール 校長

大阪樟蔭女子大学教授(2014-2020)

Gust Lab international 客員教授

1949年大阪に生まれる

結婚後、料理家吉岡昭子氏につき家庭料理の基礎を学ぶ。その後夫の仕事でニューヨークを起点に世界を歩き世界の家庭料理、食文化を研究。2009年活動理念「食卓のフィロソフィー」を発表、食育ハーブガーデン協会設立。150の施設学校などで実施。14年大阪樟蔭女子大学教授に就任。「フードスタディーズ コース」を高校、大学に創設。人気のコースとなる、一方、世界各地のフードスタディーズ学会において、日本料理の魅力を伝える活動をしている。18年、食卓の上のフィロソフィーを基軸にマレーシア投資銀行と提携、食を通して持続可能な社会のためのホテルプロジェクトを推進する。19年 日本のSDGsの官民連携による実践の研究会 FSRI を立ち上げる。食とSDGsの深い関連性をリサーチしながら、持続可能な社会の実現に向けて活動している。20年イギリスオックスフォード大学ハーブ&スパイスシンポジウムや、AAS-in-Asia学会にて研究発表。

NHK きょうの料理出演、文化事業講演、など各メディアで活躍

著書(美味しい楽しいグッドギャザリング)、(食卓の上のフィロソフィー)、(Basic Home Baking)、(Food Studies of Osaka)など著書多数

1. 甲州ワイン

Kosku Wine

秋のきのこ寿司

日本を代表するワインは、日本料理とよく合います。

秋のきのこ牛肉の旨味をたっぷり味わう

混ぜ寿司は芳醇なワインでどうぞ。

材料【4〜6人分】

[寿司飯]	
米	3カップ
酒	大さじ2
昆布	5cm角
酢	大さじ5
塩	小さじ2
砂糖	大さじ2
[A]	
牛肉(薄切り)	200g
酒	大さじ1
しょう油	大さじ1
生しいたけ	約6枚
えのきだけ	150g
しめじ	150g
なめこ	100g
出汁	大さじ3
みりん	大さじ3
しょう油	大さじ2 1/2
しょうが	1片
[B]	
ごぼう	約4cm
出汁	大さじ3
酒	大さじ1
しょう油	大さじ2/3
[C]	
菊の花(食用)	3〜4個
にんじん	1/3本
酢	大さじ2
砂糖	小さじ1
塩	少々
出汁	大さじ2

【作り方】

- (A)の材料で佃煮を作る。牛肉は酒、しょう油を絡ませ、下味をつけておく。しいたけは薄切りにし、他のきのこ類は石づきをとってほぐしておく。しょうがは千切りにする。
- 鍋に(A)のみりん、しょう油、出汁を入れて煮立て、しょうがときのこ類を加え、混ぜながら汁気がほとんどなくなるまで煮詰め、パットに移して冷ます。
- ごぼうは皮をこそって水で洗い、さがぎにする。鍋に(B)の出汁、酒、しょう油で汁気がなくなるまで煮詰めたら、器に移して冷ます。
- 菊の花びらをむしり、酢少々を加えた熱湯でサッと茹でる。ざるに上げて冷水に浸け、水気を絞って(C)の酢、砂糖、塩、出汁を混ぜ合わせた甘酢に浸す。
- 寿司飯を作る。米を酒と昆布を入れて炊き、温かいうちに酢、砂糖、塩を合わせた寿司酢を切るようにして混ぜ込む。寿司飯が温かいうちに(2)のきのこの佃煮を混ぜ、器に盛って(3)のごぼうを添える。彩りに菊の花を散らし、薄切りにして茹で、もみじ型に抜いたにんじんをあしらう。



ファーマーズサラダ

ぶどうのフルーティーな香りと、
畑から採れたての新鮮な野菜やハーブは、
そのナチュラルな美味しさがグッドマッチング！
テーブルにそよ風が吹くようです。

材料【2人分】

鶏むね肉	1 枚
じゃがいも	1 個
白ワイン	100cc
水	500cc
ベイリーフ	1 枚
塩・こしょう	適宜
ワインビネガー	大さじ 1

【A】

いんげん	50g
ミニトマト（へたを取り半分に切る）	5～6 個
りんご（いちょう切りにして塩水に漬けておく）	1/2 個
レタス（食べやすい大きさに切る）	適宜
イタリアンパセリ	適宜

【作り方】

1. 鍋に白ワインと水を入れベイリーフを入れて、塩・こしょうをした鶏むね肉を5～6分煮る。そのまま冷まして、皮を取り、食べやすい大きさに手で裂いておく。
2. じゃがいもは電子レンジで5分加熱し、熱いうちに4つに切ってワインビネガーをふり、冷ましておく。いんげんは茹でて、半分に切っておく。
3. (1)(2)と(A)を混ぜ合わせて彩りよく盛り付け、マヨネーズをかけていただく。



3. スパークリング

ロースト鰯とレモンレリッシュ添え

スパークリングの軽やかな味わいと
レモン、ナッツ、ハーブのレリッシュが生み出すハーモニーは
お互いをひきたてる美しいペアリング、是非お試しください。

材料【約2～3人分】

鰯（塩・こしょうをしておく）	2 切
松の実	1/4 カップ
レーズン	1/4 カップ
オリーブオイル	大さじ 3
パセリ（みじん切り）	1/4 カップ
レモン果汁	大さじ 2・1/2
ほうれん草	2～3 束
熱湯	1/2 カップ

【作り方】

1. ボウルに熱湯を入れ、レーズンとレモンの皮を一緒に浸けておく。
2. フライパンにオリーブオイルを入れて、塩、胡椒をした鰯の両面を焼く。
3. ほうれん草の葉だけを取り、お皿に敷く。
4. ドレッシングを作る。1のレーズンとレモンの皮を水切りし、ボウルにレモン果汁、松の実、パセリ、オリーブオイルを加えてよく混ぜ合わせる。
5. ほうれん草の上に鰯を置き、上から4のドレッシングをかける。



NY風 スパイシーグリルステーキ

牛肉はココアとコーヒーをまぶしてグリルすると、
コーティングしたスパイスが牛肉の旨味をギュッと閉じ込めて、
絶妙の美味しさと香りが楽しめます。
メルローのまろやかな深い味は、牛肉との相性が抜群です。

材料【4人分】

牛フィレ肉塊	300g
無糖ココア	大さじ1～2
インスタントエスプレッソコーヒー	大さじ2
塩・こしょう	適宜
タイム	少々
じゃがいも	200g
さつまいも	200g

【作り方】

1. 牛フィレ肉を塩・こしょうし、次にココアとインスタントエスプレッソコーヒーを牛肉の周りにつける。
2. タイムをちぎって上から散らす。
3. 魚焼き器(グリル)でこんがり焼く。じゃがいも、さつまいもをスライスし、カリッと揚げて塩・こしょうする。
4. 器にグリルステーキを置き、フライドポテト等を盛り、タイムを散らす。



5. スパークリング ロゼ

豆と野菜のファルファツレ

桜色のロゼと、春色の野菜をあえた
ファルファツレの取り合わせは
楽しい語らいの場にぴったり。
綺麗な色合いに思わず笑顔がこぼれます。

材料【2人分】

ファルファツレ (ない場合は、ペンネなどでも可)	160g
トマト	2個
サンバルチリ風トマトソース	大さじ2
コリアンダー	適宜
オリーブ油	適宜

【作り方】

1. ファルファツレは表示どおりに茹でる。
2. トマトは湯むきをして種をとり、ざく切りにする。
3. (2)のトマトとサンバルチリ風トマトソースを混ぜ合わせる。
4. 茹で上がったファルファツレにオリーブ油をまわしかけて軽くまぜ、(3)のソースをのせ、コリアンダーを飾る。



中華風 鯛のカルパッチョ

白ワインの女王、
香り高いスッキリした味わいのシャルドネと白身魚の代表鯛の刺身を、
中華風のコクのあるタレとアレンジしました。
ゴージャスな二つの個性を楽しむマリージュは、
大切な人とのディナーにパーフェクトなメニューです。

材料【4人分】

鯛（刺身用）	1～2冊
にんじん	1/2本
赤ピーマン	2個
長ねぎ	1本
セロリ	1/2本
きゅうり	1/2本
香草（イタリアンパセリなど）	適宜
松の実	15g
胡桃、ピーナッツ	各10g
あさつき	適宜
サラダ油	適宜
【タレ】	
しょう油	大さじ4
ごま油、すりごま	各大さじ1
ねぎ（みじん切り）	大さじ1
レモン汁	大さじ3
砂糖	小さじ1/2
おろしにんにく	小さじ1/2
一味唐辛子	小さじ1/2

【作り方】

- 野菜類はそれぞれ細い千切りにして水にさらし、シャキッとさせてから、よく水気を切っておく。
- 松の実、胡桃、ピーナッツは軽く炒り、粗みじん切りにしておく。
- 鯛はお刺身用に薄切りにする。
- タレの材料をよく混ぜ合わせておく。
- お皿に、(1)の野菜、(3)の鯛を盛り(2)をふりかけて最後にあさつきを散らす。(4)のタレをかけていただく。



7. デラウェア

牛しゃぶのハーブドレッシング添え

デラウェアのぶどうの味が濃いワインは、
ぶどうとお肉と香り豊かなハーブドレッシングで楽しみましょう。
ハーブとフルーツの共演です。

材料【4人分】

しゃぶしゃぶ用牛肉	300g	【ハーブドレッシング】	
レタス	1個分	バジル	10枚
玉ねぎ	1/2個	ライム	1個
キウイ	1～2個	グレープシード油	150cc
ぶどう	10粒	しょう油	少々
		こしょう	適宜

【作り方】

- 鍋にたっぷりの湯を沸かし、牛肉を一枚づつ茹で冷水に取る。
- キウイは皮をむきタテ1/8に切る。ぶどうは皮をむく。
- レタスは食べやすい大きさにちぎり、スライスした玉ねぎと一緒に皿に盛る。
- (3)の上に、(1)の牛肉、(2)のフルーツを乗せる。
- すり鉢でバジルの葉をすり潰し、ライムの果汁、グレープシード油を混ぜ合わせ、しょう油少々を加え、ドレッシングを作る。最後にこしょうを加えて(4)のサラダにかけていただく。



スペアリブの甘煮

山葡萄系ワインのワイルドな風味には、
こっくり煮込んだスペアリブはいかがでしょう。
スペアリブのしっかりした肉感には
コクと深みの際立つワインがエッセンシャルですね。

材料【4人分】

スペアリブ	600g
【下味】	
しょう油	大さじ1
酒	大さじ1
白ねぎ（みじん切り）	5cm
しょうがの薄切り	2～3枚
砂糖	大さじ1
サラダ油	大さじ2

【A】

しょう油	大さじ4
酢	大さじ3
酒	大さじ2
砂糖	大さじ4
スープまたは酒	200cc
【つけ合わせ】	
チンゲン菜	1束
チャイブ	少々

【作り方】

1. スペアリブは下味の材料に入れて10分漬け置き、きつね色になるまで揚げる。
2. サラダ油を熱し、白ねぎ、しょうが、砂糖を入れ、砂糖を焦がす。
3. (2)に(A)の調味料を入れて煮立ったら(1)を入れ、汁気がなくなるまで煮る。
4. チンゲン菜を茹で、食べやすい大きさに切って、チャイブと一緒に盛り付ける。



イワシのオイル漬け

地中海ではイワシのオイル漬けは
ワインを楽しむためにできたとと言っても過言でないお料理。
酸味とフルーティな香りのソーヴィニヨンブランとの
バランスのとれた美味しさは
毎日の食卓の楽しみになるでしょう。

材料【4人分】

いわし	300～500g
オリーブ油	150cc
にんにく	1片
玉ねぎ	中1個
にんじん	1/2本
セロリ	1本
ピーマン	2個
赤唐辛子	1本
黒こしょう	5粒
パセリ（みじん切り）	適宜
小麦粉	適宜
揚げ油（なたね油など）	適宜
塩・こしょう	適宜

【作り方】

1. いわしは頭と内臓を取り、塩水で洗ってペーパータオルで水分を取り、塩・こしょうする。
2. いわしに小麦粉を薄くまぶし、170℃に熱した油でカラッと揚げる。
3. にんにく、玉ねぎ、にんじん、セロリ、ピーマンは同じような大きさに細切りにする。
4. 深鍋にオリーブ油を1/3ほど入れて火にかけ、(2)のいわし、(3)の野菜を加えて弱火で炒める。しんなりしたら残りのオリーブ油、香草、黒こしょう、赤唐辛子すべて加えて弱火で5分ほど煮る。
5. 耐熱の保存容器にいわしを並べ、(4)を注ぎ、パセリのみじん切りを散らして冷やす。



日本は世界の端にあって、四方を海に囲まれています。東北から南西へかけて約3,000kmに渡り連なる島国ですが、国土の70%が山地です。わずかな平野も35,000以上の川で分断され、厳しい自然環境と少ない資源の中で工夫した生活を営んできました。外から来るものは何でも大切にする気質・文化、そのため世界中の文明の良いものが集約されてきた、と言えるでしょう。戦国時代末期にヨーロッパから渡ってきたワインもそのひとつです。その後、鎖国の時代を経て、明治初期に本格的なワイン醸造が始まり、およそ150年をかけて日本の文化へと昇華してきました。この特殊な地形条件や多様な気候により磨かれた日本人の感性によって、各地の特色を活かした美味しい日本ワインが多数つくられて、世界的な評価も日々向上しています。このような流れを受け、2018年、国によって国産ワインのラベル表示ルールが明確化され、「日本ワイン」が定義されました。



国税庁 主催

「日本ワインを身近で楽しむ会」

全国12カ所をオンライン中継でつなぐ

2020年11月4日(水)、18日(水)、25日(水)

第一部:17時～19時 第二部:19時30分～21時30分