



めじかじ
通信

No. 132

ウイスキージャーナリスト

山岡 秀雄さん(62歳) 田町

ゆらさんの四季の薬膳

正月のシメは鍋料理で

正月のおせち料理に疲れたら鍋料理はいかがでしょう。冷蔵庫の在庫整理にもなり、冬の寒い時期にからだをポカポカにしてくれます。さらに立ち上る湯気が部屋の乾燥を防ぐ効果も。日本の鍋は17世紀、囲炉裏文化の中から生まれ、明治時代、ちゃぶ台の登場で家庭に普及したのだそう。

旬の野菜やきのこ、海の幸、山の獣など郷土色豊かな鍋が今も全国で楽しまれています。そこで今回はからだの冷えを吹き飛ばす「白菜と豚肉のピリ辛鍋」を紹介します。

【4人前】豚肉スライス 300g、白菜¼個、緑豆春雨 50g、にら 1束、唐辛子少々、生姜とにんにく各1かけ(みじん切り)、ごま油大さじ1、豆板醤小さじ1、鶏ガラスープ大さじ2、味噌大さじ3、水4カップ。

鍋にごま油を熱し、にんにくと生姜の香りが立ったら豆板醤を加え少し炒めてから、水とガラスープを煮立ったら味噌を溶き入れ、あとは材料を加えて火が通ったら出来上がり。唐辛子はお好みでどうぞ。

(国際中医薬膳師 小清水由良)



笑顔をつくるとき、山岡さんは「チーズ」ではなく「ウイスキー」

大切なウイスキー二千本もろとも、西麻布から小諸に引っ越して来た人がある。ウイスキージャーナリストでウイスキーの企画販売も手掛ける山岡秀雄さんだ。静けさと歴史のある候補地の中から小諸を選んだ決め手は、スコッチウイスキーの古里を思わせる冷涼な気候と立原道造ゆかりの地、信濃追分に近いことだった。東大文学部に入学した当時、山岡さんは敬愛するこの詩人立原の研究者になるつもりだったという。

いつも複雑なものや未知のものを選んで取り組むという山岡さんが、就職した大手出版社編集部で希望して手掛けたのは少女コミックだった。毎日数十冊の漫画を読んで研究した結果、編集長になった時にはこの部門の売り上げが業界トップになっていた。買い手の好みを探る手法はウイスキーの企画販売にも生かされている。

ウイスキーの指南は誰からも受けなかった。「蒸留の工程が複雑で知れば知るほど分からないことが増えてくる、この酒に興味をそそられた」と話す。「興味がわけば、とことん追求するハマリ症」と自分を語る山岡さんは、ウイスキーマニアになる前、部屋

は熱帯魚の水槽だらけだった。マニア歴は少年時代の昆虫採集にまで遡る。

ウイスキーの探求は、全国に知られるバーテンダーの店を巡ることや有名酒店で買い付けをすることから始まった。この頃いつも手にしていたのが「モルトウイスキー・コンパニオン」という本だ。「ウイスキーのバイブル」とも

言われているが、後年この本の改訂版を翻訳し著者に会うことなど、当時の山岡さんは知る由もなかった。やがて国外にも足を延ばすようになり、特にスコットランドには七十回以上も通い約百二十ある蒸留所を回った。ハマリ症の面目躍如である。「シングルモルトのある風景」アキラ、それはウイスキーの島」を著した。

研鑽を積み、海外のノーjingグコンテストに参加するようになった。言わばウイスキーの利き酒だが口には含まない。色が分からないよう、黒または濃紺のグラスに入れられたウイスキーの蒸留所や銘柄を、嗅覚だけで当てるコンクールだ。山岡さんは「味と香りを言葉にして記憶する。その記憶をどこまで引き出せるか、

がポイント」と説明する。このコンテストで山岡さんは八回も優勝し、ウイスキーマニアに注目されている。ウイスキーコレクターの集いに参加するのも楽しみの一つになった。これは世界のコレクターが「自慢の逸品を持ち寄って味わう会」という。

前述のバイブル『モルトウイスキー・コンパニオン』の最新改訂版が今月発売される。著者のジャクソン氏は2007年に亡くなったが、熱心な後継者によって版が重ねられている。山岡さんも監修者兼訳者として(共訳)加わっている。ジャクソン氏との一番の思い出は、山岡さんのコレクションルームに招いた時のこと。質問に丁寧に答えてくれたという。

ウイスキーを味わう友は選びたい山岡さんが、小諸の飲食店で知人友人を増やしている。小諸飲食店組合が作った「スタンプラリー」一覧にチェックを入れながら「ほぼ全てに行った。私が一番じゃないかな?」と自信をもって語る。