

料理によるワインの使いわけ

——カリフォルニアワインの場合——

奥 田 和 子

1 はじめに

近年、料理用ワインが普及するにつれて、料理にワインを使用する傾向が高まっている。阪神間の家庭を調査した結果¹⁾、料理にワイン類を用いる世帯は全体の約20%程度であり、赤・白ワイン、シェリー、リキュールなどが主体である。料理にワインを用いる理由は、白・赤ワインでは、〈おいしくなる〉、〈やわらかくなる〉、〈口あたりがよくなる〉、〈歯ざわりがよくなる〉、〈おいがよくなる〉などであった。一方、シェリーおよびラム酒では、〈おいがよくなる〉が圧倒的に多く、ついで〈おいしくなる〉、〈やわらかくなる〉などであった。また、〈習慣になっている〉というのが約10～20%もあった。料理に各種ワインを用いる理由は酒の種類によって若干異なっているものの、おおよそ味、物性、においを向上させるためであることがわかる。しかし、これらの諸目的は厳密な意味で正当に使われられているわけではない。

ワイン類を料理に用いる場合、どう使いわけるといふ問題をかかえながら、これまで科学的解明が遅れているせいもあって、使用方法さえまだ明確に示されていない状態にある。風味向上に役立てるには、それなりに適切な指示が必要である。

本報では、カリフォルニア産ワインが料理にどのように用いられているか

について料理書^{2~5)}を中心に調べた。そして、これらの結果をもとに、阪神間の家庭での使用状況について若干の考察を加えた。

2 カリフォルニアワイン

カリフォルニア地方のワイナリーは、南は San Diego から北は Sonoma へと大小点在して全域にひろがりをみせている⁶⁾。(図1)これらは、フランスコ派の修道僧が布教のために1日の旅程を終えて辿りつく地点であり、必要に迫られてもうけられたものである。かれらにとってワインは、洗礼の儀式に欠かせないものであり、同時に隣人との交流、さらに夏には喉の乾きをうるおし、冬には暖をとる飲物として重要な役目を担うものであった⁶⁾。1769年、現在の San Diego にほぼ近い地点にはじめてミッション種とよばれるぶどうが植えられたと伝えられている。そして、1833年にはボルドーからの若いワインメーカによって現在の Los Angeles 近くにワイン工場が設立され、多種類のワインが生産されるようになった⁷⁾。1868年、Napa, Sonoma でそれぞれ18ヶ所程度であったワイナリーは、その後、幾多の変革をとげ、今日では数十ヶ所をこえている。このように、ワインが商業用ワインとして発展したかげには、当時殺到した多数の移民労働におうところが多い。図1に示すようなワイナリーの分布は、1880年後半に定着したものである⁶⁾。現在では、アメリカで生産されるワインの約85%を占めている²³⁾。

カリフォルニアの気候は地域によって差があり、San Francisco 一帯は気候が温暖であるが、Los Angeles の南よりでは亜熱帯の暑さで空気も乾燥気味である。そのため、ぶどうの栽培種も異なり、それぞれワイナリーによって特徴あるワインづくりがなされている。なかでも、San Francisco を中心にした北部ものに定評があり、Napa, Sonoma はその代表である。

3 飲みものとしてのワインと料理との適合性

ワインを料理に使用する場合のポイントの一つは、食事時に飲用するワインと同じものを使用することが望ましいといわれている⁸⁾。

飲用するワインとそれに合った料理との関係を知ることは、とりもなおさずどのようなワインを各種料理に使用すればよいかを知る手がかりになる。

カリフォルニアワインを飲む際の適した料理を表1～3に示した。

CALIFORNIA WINE TYPES

APPETIZER WINES AT COCKTAIL TIME	{	Dry Champagne Sherry Vermouth Flavored wines
WHITE TABLE WINES WITH LIGHTER DISHES	{	Chablis { (Similar types) White Pinot Pinot Blanc Pinot Chardonnay Sauterne { (Similar types) Sauvignon Blanc Semillon Rhine Wine { (Similar types) Sylvaner Riesling Traminer
RED TABLE WINES WITH HEARTY DISHES	{	Claret { (Similar types) Cabernet Zinfandel Merlot Burgundy { (Similar types) Gamay Pinot St. George Pinot Noir Chianti { (Similar types) Barbera Petite Sirah
DESSERT WINES AT DESSERT TIME	{	Muscatel Angelica Cream (sweet) Sherry Port Tokay
SPARKLING WINES WITH ALL FOODS	{	Champagne { Brut (very dry) Sec (semi-dry) Doux (sweet) Pink Champagne Sparkling Burgundy

表1 カルフォルニアワイン

表2 カルフォルニアワインのアルコール含量⁶⁾

	Alcohol content Vol %	Calories/ounce
Red Dinner Wines	12	24 ~ 25
White Dinner Wines	12	22 ~ 26
Champagnes & Other Sparkling Wines	12	24 ~ 25
Sherries	20	38
Dessert Wines	20	44 ~ 48

Favorite Recipes of California Winemakers⁶⁾ p.126.

料理書¹⁰⁾によると、赤ワインは主に赤い肉の料理を食べるときに飲用される。ローストビーフや猟獣の料理では Burgundy が、ブロイルドステーキでは claret がよい。風味や臭いの強い脂っぽい赤肉の料理には赤ワインが合う。また、スパゲティにも赤ワインが合う。

一方、魚、鶏、白い肉の料理には白ワインが飲用される。特に魚、かに、ロブスター、えびなどでは辛口の Chablis が合うが、クリームソースで料理したシーフードでは Sauterne のような甘口のワインが合う。また、ハム、豚肉、小牛のようなピンクの肉には Rosse がよい。クリームスープのような場合には dry またはカクテルシェリーがよくあう。

アペタイザーとして飲用される、Port, Mascatel, Cream Sherry, Tokay などには白チーズ、ナッツ、フルーツ類があう。ディナーの後も同様である。Sauterne はデザート全般にあう。Champagne は特定の時間や料理に限定することなくいつでも飲まれる。

以上、飲用するワインと料理との適合性は、ワインの側面からみるとアルコール度、甘み、渋み、酸味、旨味、こく、香りなどである¹⁰⁾。白、赤、シェリー等の成分で顕著に異なる点は、赤ワインではタンニンが、甘味の多いワインでは糖が、シェリーではアルコールが多いことなどである。酸度、

表3 カルフォルニアワインと適した料理

ワイン類	ワインの銘柄	適した料理
Red Table Wine	Burgundy (or Pinot Noir) Claret (or Cabernet Sauvignon) Chianti (or Barbera)	ローストビーフ, 猟獣 ブロイルドステーキ スパゲティ
White Table Wine	dry-white wine—Chablis, Chardonnay, Pinot Blanc, Rhine Wine	魚, かに, ロブスター, えび, かき
	Sauterne Chenin Blanc	上記のシーフードをクリームや ソースで料理したものには, すこし甘いワインがよい
	Rosé	ハム, 豚, 小牛のようなピンク の肉によい
	Muscatel, Cream Sherry, Tokay Port (or slightly sweet white wine) dry or cocktail Sherry	ディナーの後の白チーズ, ナッツ, フルーツ クリーム スープ
Appetizer and Dessert Wines	Port-Muscatel, Cream Sherry, Tokay	白チーズ, ナッツ, フルーツ
	Sauterne	デザート デザートのトッピング (アイスク リーム, 果物, パーストリー)
Champagne	drier Champagnes (Natural, Brut) sweeter types (Extra, Dry and Sec)	特定の時や食物に限定 ディナーやその前 デザート, in the evening
Flavored Wine	Vermouth	カクテルにあう ディナーの飲物の前に, これら のワインを楽しむ そのまま 冷やす, 水でおおったり, ソ ーダとともに in a tall drink

Gourmet Wine Cooking p. 122 より作成

FN, pH などはそれほど大きな差はない。アルコール度の高すぎるもの、甘味の強いもの、風味や香りの強すぎるものは料理を食べるときのワインとして好ましくない。ワインと料理がそれぞれの領分で互いをひきたて高め調和をとることが望ましい。料理の側面からみると、油っぽさ、甘味、酸味、塩味、旨味、においなどであり、両者の調和をはかることが重要である。一

般に油っぽさ、風味、こく、においなどの強い赤い肉や獣肉の肉およびそれらの料理には赤ワインが合う。

一方、白ワインと魚料理がよく合うのは、繊細で淡白な魚の味が白ワインによく合うためである。えび、かになどは旨味に富むので辛口の方が合う。オードブルは風味の強いものが多いので、ワインは料理の種類によって慎重に選択する必要がある。

4 料理によるワインの使いわけ

ワインが料理に用いられたのは、古代ギリシャ時代にさかのぼる。ホーマによると、ギリシャ人は飲みものとしてだけではなく、料理にワインを用いていた。ローマ人もポットロースト、スチュー、野菜、ソース類など風味を向上させるためにワインを用いていた。やがて、地中海沿岸から北方へと伸びていったワインは18世紀には英国の料理書に登場するようになる。子羊をマリネしたり、洋なしにポートを入れたり、ワインスープ、ブディング、魚料理、調味料、ソースなどに広く用いられていた¹²⁾。

そもそも、飲物ないしは薬用として本来用いられたワインを、誰が鍋に注ぎフレーバーを補うものとして使い始めたかについては明らかでない。しかし、台所における偉大な発見であることには間違いない。

料理の歴史は既存の食物に新しい調理や加工をとり入れ、よりおいしい味をつくりだそうとする試みの過程であり、集積である。優れたおいしさを一段ときわだたせるには、香辛料や調味料などの組合せを変え、新しい風味を工夫する必要がある。ワインはまさにその主役にふさわしい食品である。飲物として台所に身近にあることから、抵抗なく料理に加えられ、新しい風味をかもしだす材料として用いられてきた。むろん、魚や肉の臭いを消すために古くから香辛料が用いられているが、これらの芳香はあまりに強いため一定量の枠を超えて用いることはできない。そこをワインが補うことになる。

料理に使用するワインを赤ワイン、白ワイン、シェリー、シャンペン、デザートワインに5大別して、それぞれに適した料理とその使用法を表4に示

表4 WINE COOKERY CHART

	FOODS	WINES	AMOUNT	%
スー プ	クリームスープ	白, シェリー	1T. per cup	0.25
	肉と野菜のスープ	赤, シェリー	1T. per cup	
ソ ー ス	クリームソース	シェリー, 白	1T. per cup	0.25
	茶色のソース	シェリー, 赤	1T. per cup	
	トマトのソース	シェリー, 赤	1T. per cup	
	チーズソース	シェリー, 白	1T. per cup	
	デザート(菓子)ソース	赤, Muscatel (デザートワイン)	1T. per cup	
肉	ポットロースト (煮)	赤	¼cup per lb.	11.02
	シチュー牛肉 (煮)	赤	¼cup per lb.	
	舌 (牛) (煮)	赤	½cup per lb.	22.00
	ハムベークド (焼)	赤, Muscatel (デザートワイン)	2cups (for basting)	
	レバー (蒸煮)	赤, 白	¼cup per lb.	11.02
	シチュー(小羊・小牛) (煮)	白	¼cup per lb.	
	焼汁 or ロースト	赤, 白, シェリー	2T per cup	5.00
魚	煮 焼 (煮)(焼)	白	½cup per lb.	22.00
	ゆでる (ゆでる)	白	½cup per lb.	22.00
家禽, 猟獣	鶏 (全 般)	白, 赤	¼cup per lb.	11.02
	鶏, 焼, フライにしたものの焼汁	白, 赤, シェリー	2T. per cup	5.00
	七面鳥 (全 般)			
	あひる (焼)	赤	¼cup per lb.	11.02
	しか (全 般)	赤	¼cup per lb.	
	こうらいきじ(全般)	白, 赤, シェリー	¼cup per lb.	
フルーツ (生鮮物, 缶, 冷凍物)	シロップ or ジュース	赤, Muscatel (デザートワイン)	2T. per cup	5.00
	(フルーツカップ コンポート)	シェリー, 赤	(フルーツにかける かシロップやジュ ースに入れる)	
	のみ残しの酒	白, 赤 シャンペン, その他の発泡性ワイン	テーブルでフル ーツにかける	

Wine Advisory Board : Favorite Recipes of California Winemakers, p. 121より作成
(T=TABLE SPOON)

した¹³⁾。この表から、各種ワインのおおまかな使いわけを知ることができるが、さらに各料理ごとに詳細に検討した。

80種余りの肉の料理法を調べた結果、肉では材料、部位、料理の種類によ

表5 肉類に用いられるワインの種類と調理法

	肉の種類	調理法	Sauterne	Burgundy	Sherry
牛 肉	round	焼 焼→浸漬 蒸焼	2	1 3 1	3
	chuck	焼 蒸焼		6 1	
	rump	焼	1	1	
	beef	煮焼		1	
	beef	焼	1	2	
	ground beef	焼	1	3	
	stew	煮		1	
	rib beef	煮焼	1		
	short ribs	煮	1		
	veal round	蒸焼		1	
	veal	焼	1		
	veal chop	焼	5	1	
	焼	焼	1		
	合計		14	22	3
豚 肉	pork	蒸焼		1	
	pork Veal	焼	2		1
	rib	焼	1	1	
	lean	焼			1
	shoul	焼			2
	sausage	焼	1		
	焼	焼	1		
	合計		5	2	4
小 羊	lamb	焼	3		
	shoulder	焼		1	
	leg	焼	1	2	
	合計		4	3	0
そ の 他	liver beef, calf	焼	1		
	◇ calf	焼		1	1
	kidney calf	焼			1
	◇ veal	焼			1
	tail (牛)	焼		1	
	tongue (牛)	焼		1	
	◇ calf or veal	焼	1		
	tongue (羊)	焼	1		
	comb	焼	2	1	
	ham	焼	1	1	1
	boneless canned		1		1
	合計		30	32	12

ってさまざまなワインが用いられている¹⁴⁾。(表5) Burgundy が特に用いられているのは、ポットロースト、スチュー（ビーフ）、舌の煮込みなどであった。また、Sauterne が用いられているのは小牛、小羊のスチューである。牛肉は焼く調理法のほかに蒸焼、煮焼などの蒸す、煮るという水分をともなう湿式加熱をとるものが多い。これは牛肉の結締組織が他の肉に比べて多いためであろう。湿式加熱を併用する場合、多くは加熱前に浸漬しており、その場合には赤ワインが多く用いられていた。小牛や小羊などでは概して白ワインが用いられていた。これは、肉の結締組織が少なくやわらかいかつ肉にくせないためであると思われる。

豚肉では部位による区別がなく、一般に Sauterne や Sherry が用いられており Burgundy は2例しかなかった。小羊では赤が多かったが、その他は部位に関係なく Sauterne と Burgundy がほぼ同数用いられていた。tail や tongue では赤が多かった。ハムにはデザートワインが用いられていた。

35種類の家禽料理とワインの種類を調べて表6に示した¹⁵⁾。焼く調理法がほとんどで、圧倒的に Sauterne や Sherry が多かった。わずかに Burgundy

表6 家禽肉に用いられるワインの種類と調理法

	調 理 法	Sauterne	Burgundy	Sherry
chicken	焼	4	2	9
chicken	揚	1		
chicken	焼	1		
	蒸 焼	1		
livers	蒸 す	1		
livers	炒め焼		1	
turkey	焼	2	1	1
squabs	焼	1		
hens	焼	1		
goose	焼			1
duck	焼		1	
合	計	12	5	11

があった。

15種類の猟獣肉についてワインの種類と調理法を調べ表7に示した¹⁶⁾。す

表7 猟獣肉に用いられるワインと調理法

	調 理 法	Sauterne	Burgundy	Sherry
venison	浸 → 焼		6	
vin	浸 → 焼		1	
dove	焼		3	
wild goose	焼		1	
rabbit	浸 → 焼	1	1	
合 計		1	12	0

表8 魚に用いられるワインと調理法

	調 理 法	Sauterne	Burgundy	Sherry
fish	焼	2		
fillet	焼	4		
sole	焼	3		
salmon	煮	1		3
steelhead	焼	1		
bass	焼	1		
pompano	焼	1		
cod	焼	1		
salmon	焼	2		
traut	焼	2		
shrimp	焼	1		3
lobster	焼	1		
scampi	焼	1		
abalone	焼	1		
cequille	焼	1		
crab	焼			4
合 計		23	0	10

べて焼く調理方法で赤ワインが圧倒的に多かった。Sauterne は1例にすぎなかった。

35種類の魚料理とワインの種類を表8に示した¹⁷⁾。サーモンを除いてすべて焼く調理法であった。ほとんどが Sauterne で、ついで Sherry が用いられ、Burgundy は皆無であった。

さて、これらのワインの使い方を表9に示した^{14~17)}。

表9 肉・魚類におけるワインの使用法

牛・豚肉	赤ワイン	1) 焼いた後、ワインを注いで完全につかるようにして、時々半転して肉がやわらかくなるまで浸漬しておく。 浸漬時間は $\frac{1}{2}$ ～3時間までが多い。 食塩、胡椒、香辛野菜といっしょに浸漬する。 食酢とワインを用いる場合—食酢で浸漬した後にワインに浸漬している。 2) Marinate—食塩、胡椒、香辛野菜などと共にワインに浸漬した後調理する。
	白ワイン	1) 赤ワインと同様に表面に茶色の焼色をつけたのち、白ワインに浸漬する。 2) 短時間(15～20分)浸漬して焼いたものもある。
	シェリー	1) 焼く時にふりかけて用いる。 2) 45分～1時間浸漬しているものもある。
家禽	白ワイン	1) 焼いた後にワインを注いで再び焼く。 2) 焼いた後にワインを注いで、しばらく浸漬しておいて再び焼く。 3) シェリーにMarinate(2～5日間)＜ロート＞ ワインに浸漬して焼く(ターキ、ハン)
	赤ワイン	1) 焼いた後にワインを注いで再び焼く。 2) Marinate(ターキー)
猟獣	赤ワイン	1) Marinate—2～24時間浸漬しておいて焼く。
魚	白ワイン	1) 魚に白ワインをふりかけて焼く。 2) 茶色に焼いてから白ワインをかける。 3) 白ワインに魚を10分間程度つけてから焼く。
	シェリー	1) シェリーをふりかけてから焼く。 2) シェリーの中にまぜて(crab)焼く。 3) シェリーに魚を10分間程度浸漬してから焼く。

牛肉、豚肉では白、赤ともに一般に知られている *marinate*（食塩、胡椒、香辛野菜とともにワインに所定時間浸漬する）の他にいったん肉を焼いた後、ワインを注いで *marinate* する方法が用いられていた。浸漬時間は 1/2 ～ 3 時間までが多い。また食酢とワインを併用する場合には、まず食酢で浸漬後ワインに浸漬する方法がとられている。ただし、白ワインの方が浸漬時間が短い。シェリーで焼くときには、ふりかけたり、浸漬する方法がとられていた。なかには 45 分～1 時間浸漬したものもあった。獣肉は 5 時間～1 昼夜相当長時間赤ワインに浸漬した後焼かれていた。

鶏肉の場合、白ワインの例でみると、焼いた後ワインを注いで再び焼く方法や焼いた後ワインを注いでしばらく浸漬して再び焼く方法もある。ターキーの例では、シェリーに *Marinate*（2～5 日間）したり、白ワインに浸漬後焼くものもある。一方、赤ワインでは焼いた後にワインを注いで再び焼いたり、ターキーでは *Marinate* していた。

フルーツ類（生鮮品、缶、冷凍もの）は、白、赤、シェリー、シャンパンなどの発泡性ワイン、*Muscatel* などが用いられている。シロップやジュースに入れたり、フルーツにかけて用いられる。

ソース類には、白、シェリー、赤が、サラダには白、デザートにはシェリーが比較的多く使用されているが、全般にあらゆる種類のワインが広範囲に用いられている。

23 種類のスープを調べた結果¹⁸⁾、白・赤ワイン、シェリーが用いられていた。スープにワイン類を加える理由は、特有のぶどうの香りを添え、風味を強化したり、あっさりさせるなどの効果をもたらすようである¹⁹⁾。

24 種類のオードブルに用いられたワインを表 10 に示した。オードブルには圧倒的にシェリーが多く用いられ、ついで *Sauterne* が多かった。その他、*Burgundy* や *Port* も用いられていた。

肉以外の料理における白・赤ワインの使いわけを調べて表 11 に示した²¹⁾。特に赤ワインを使用する場合、すべてに共通しているのは、赤、橙、黄、黒紫など着色度の高い食品が多い。これは赤ワインの色素が食品本来の色をそ

表10 オードブルに用いられるワインと調理法

		Sherry	Brandy	Sauterne	Port
肉	beef	1		1	
	lobster	1			
	chicken liver	1	1		
	chicken			1	
	liver		1		
	小 計	3	2	2	0
魚	shrimp	1		1	
	shrimp, crab	1			
	clam	1			
	一般			1	
	小 計	3	0	2	0
野 菜	mashroom	1			
	小 計	1	0	0	0
チ ーズ	cheese	1			
	cream cheese	2		1	
	cheddar cheese	3			1
	camenbert cheese	1			
	salut, Jack cheese	0		1	
	process cheese	1			
	小 計	8	0	2	1
合 計		15	2	6	1

表11 魚・肉料理以外の料理に用いられるワイン

	白	赤*	シェリー	ブランデー	総数
ソ ー ス	12	7	8	0	27
野 菜	10	6	8	0	24
サ ラ ダ	12	4	1	0	17
サンドウィッチ	2	0	4	0	6
ゼリー, ジャム	0	5	2	0	7
デ ザ ー ト	5	13	21	1	40

*赤ワインを使用したもの

野 菜…… 人参, レッドキャベツ, アスパラガス

サ ラ ダ…… ビーンズ, 赤色のソースを用いたサラダ, チェリー, クランベリー

ゼリー…… ワインゼリー, ハーブゼリー, 缶フルーツ

デザート…… アップル, パイナップル, プルーン, プラム, 赤ワインゼリー, イチゴ
(グレープフルーツ, レモンクリーム, プディング, クッキー, パイ……白)

こなう心配がないばかりか、むしろ強調されて都合がよいからであろうと考えられる。

さて、これらの料理にたいするワインの使用量は、スープ、ソースでは液量にたいして0.25%，肉および魚類では重量比で11～22%，焼汁では液量にたいして5%，デザート類では液量にたいして5%であった。（表4）

料理におけるワインの効果および使用上の指示はつぎのようであった。

1) 料理の風味 (Flavor) や芳香 (Anoma) を強めること^{22), 25), 26)}。2) しあがり早く時間をとらないこと²²⁾。3) ワイン中の有機酸によって味に tartness や sharpness を付与すること²³⁾。4) 肉をやわらかくし、肉質を向上させること^{24), 25), 26)}。5) ぶどうに由来する自然の甘さがえられること。さらに料理後の調理品のアルコール含量については加熱後の残留量は極めて低いので、カロリー余剰摂取ないしは疾病への心配は少ないことが強調されていた^{26), 27)}。例えばスープやソースに加えて直接加熱した場合、172.4℃で煮込むとすれば、アルコールは蒸発する。

使用上の指示として、1) もしワインのフレーバーが必要な場合ワイン以外の香辛料を省けばよい²⁶⁾。2) 個々の食品の味に応じて使用量をふやせばよい²⁶⁾。3) 料理に用いるワインは食事ときのワインと同じものを使用することが望ましいが、高価でなくてもよい。しかし、質のよい味のよいものでなければならない。4) マリネに用いる容器はアルミよりもガラス、磁器、ほうろろ、ステンレスなどが望ましい。また加熱の際もこれらの容器の方がアルミの鍋よりも風味をそこなわないので望ましい²¹⁾などであった。

5 家庭におけるワインの使用状況

次に、これまで述べてきたワインの使い方をもとにして、阪神間におけるワインの使用実態を考察する。

ワインの使用ひん度を表12に示した。よく使うと答えたものの比率は清酒およびみりんに比べるとまだ低く、時々使うものが白・赤ワインともに最も多かった。使用する周期を表13に示した。白・赤ワインともに1日1回使う

家庭から順次周期が長くなり、1ヶ月に1回使用する家庭まで使用ひん度にはバラツキがみられた。1～3日に1回の割合で比較的高ひん度に用いられる家庭では、赤、白、シェリーがそれぞれ全世帯の32、45、40%を示した。

ワインがどんな理由で使用されるかについて表14に示した。香りがよくなるが高率を示した。清酒に比べて味がよくなるは比較的低く、やわらかくなるという物性にたいする評価が逆に高かった。

料理を西洋、中国、日本に3大別にすると、白、赤、シェリー、ラム、ブランディのほとんどは西洋料理に用いられていた。中国料理にも若干用いられていたことは注目に値する。ただし、日本料理に用いた例は皆無であった。ワイン類の多くは西洋料理になかば固定して用いられているようである。白と赤では、白ワインの方が若干多かったが、両者の差は少なかった。

これらのワイン類は料理にどのように用いられているかについて表15に示した。

白および赤ワインは主として肉料理に用いられ、焼もの、煮込みが主体であった。煮込みには白ワインよりも赤ワインの方がやや多く用いられていた。ついで白ワインは魚料理に用いられ、焼ものが多かった。赤ワインを魚料理に用いたものは少なかった。両ワインはスープ、ソースにも比較的多く用いられていた。数は少ないが卵料理、野菜料理などにも用いられていた。一方、シェリー、ラム、ウィスキーなどは菓子類に主に用いられていた。中国料理では、ワイン類は肉の煮物に高比率で用いられ、ついで菓子類であり、その他にも広範囲に用いられていた。

ところで、実際にワイン類を調理に使用する際、料理の種類、材料の性質、添加量、添加時間、浸漬時間、他の調味料との調和等使用方法についてどの程度考慮しているかを検討し、表16に示した。

ワイン、シェリー、ラム、ブランデー等を使う際に配慮する点は、料理の種類、材料の性質、添加量、添加時期の順に高い比率を示した。清酒やみりんに比べて料理の種類にたいする配慮が圧倒的に多かったのは、ワインを用いる場合の料理の種類や材料が限定されているためであろう。

表15 酒類が用いられる材料と調理法(%)

	材料別	料理法別	赤ぶどう酒	白ぶどう酒	シェリー酒	ラム酒	ウィスキー	ブランデー	清酒	みりん	その他
西洋料理	肉料理	焼きもの	27	23	14	23	27	67	18	0	100
		煮込みもの	29	18	7	0	18	0	18	0	0
	野菜料理	煮もの	4	0	0	0	0	0	18	33	0
		炒めもの	2	2	21	8	9	0	0	33	0
	魚料理	焼きもの	6	18	0	0	0	0	6	33	0
		揚げもの	0	2	7	8	0	0	18	0	0
	卵料理	焼きもの	2	0	7	0	0	0	12	0	0
		その他	2	2	0	0	0	0	0	0	0
	スープ	コンソメ、シチュー等	10	9	0	0	0	0	0	0	0
	ソース	ドレッシング、バーベキュー等	10	7	7	0	0	0	0	0	0
料理	飯物	ピラフ等	2	0	0	8	0	0	12	0	0
	菓子		4	5	36	54	45	13	0	0	0
	その他		2	0	0	0	0	0	0	0	0
	総計		100	100	100	100	100	100	100	100	100

	材料別	料理法別	ぶどう酒	みりん	清酒	料理用日本酒	しょうちゅう	紹興酒
中華料理	肉料理	煮もの	40	18	16	33	0	0
		蒸しもの	10	7	10	17	0	0
	野菜料理	煮もの	0	11	9	17	0	0
		あえもの	10	7	5	0	0	0
	魚料理	煮もの	0	18	16	0	13	0
		蒸しもの	10	3	13	17	0	0
	卵料理	蒸しもの	0	6	6	0	13	0
		その他	0	0	3	17	13	0
	汁物	スープ	0	3	5	0	0	0
		ラーメン、鍋物のだし	0	4	4	0	0	0
料理	たれ・あん		10	16	6	0	25	0
	飯物	炒飯等	0	3	5	0	25	0
	つけもの		0	2	2	0	13	100
	菓子		20	1	—	0	0	0
	その他		0	0	—	0	0	0
	総計		100	100	100	100	100	100

表16 酒類使用時に配慮する内容 (%)

	赤ぶどう酒	白ぶどう酒	シェリー酒	ラム酒	みりん	清 酒	料理用日本酒
酒の添加量を考える	13	17	23	17	15	19	28
材料の浸漬時間を考える	9	3	8	6	8	11	11
他の調味料との組み合わせを考える	13	3	0	11	18	10	17
料理の種類を考える	31	40	38	33	26	26	21
材料の性質を考える	21	31	15	22	18	19	17
酒の添加時期を考える	13	6	15	11	10	15	6
そ の 他	0	0	0	0	5	0	0
総 計	100	100	100	100	100	100	100

阪神間の家庭におけるワインの使用ひん度は、世帯間のバラツキが多いが、白、赤およびシェリーの3種類が主体をなしていた。本調査ではそれらの銘柄は明らかでないが、白および赤では飲用酒と区分され、料理用ワインが相当含まれているものと推察される。魚には白、肉の煮込みには赤が比較的良好に用いられているのは、カリフォルニアワインの場合の選択に似かよっていた。

使用目的は、カリフォルニアワインのそれとはほぼ似かよっていたものの、物性にたいする評価が一段と高かった点は注目に値する。著者ら^{27), 28)}は鯨肉および牛脛肉がワインの使用によりやわらかくなることを認めているので、主婦の判断には妥当性がみられる。

白、赤ワインのみならず、手近かな洋酒が料理の Flavor, Aroma の改良に役立てられ、しかも適した材料の選択、添加時期、添加量などにもかなり留意して用いられているようであるが、具体的な指針となる情報がまだまだ乏しいため適切な指示が望まれる。

6 おわりに

清酒やみりんほどではないが、ワインは西洋料理とくに肉料理にかなり高ひん度に用いられている。しかしそれらは、カリフォルニアの料理書に示さ

れているほど料理に巧みに使いわけられてはいない。たんに白か赤かというおおまかな使いわけがされているにすぎない。用いたワインが最大限の効果を発揮するにはそれぞれのワインがもつ独特の酸味、甘味、こく、収れん味、苦味、香りなどの Flavor や Aroma が料理の持味を高めるためには、食品とうまく調和することが必要である。

著者らのこれまでの研究結果では、ワインのアルコール、糖、アミノ酸、有機酸およびタンニンの含量や種類によって加熱および浸漬後の肉の保水性や物性値が異っており、調理目的にかなったワイン類を選ぶことが是非とも必要である。そして、適切な使用方法をいま一層明確にすることが望まれる。

文 献

- 1) 奥田和子, 中島敦子: 甲南家政, (1973)
- 2) Ann M. Logan: *Wine and Wine Cooking*, Westover Pubrishing Co. (19-72)
- 3) Barbara J. Braasch: *Wine Country*, Lane Pubrisking Co. (1981)
- 4) David R. Wilcox: *Gourmet Wine Cooking*, Wine Apprecaction Guild San Francisco CA. (1980)
- 5) California Winemakers: *New Adventures in Wine Cookery*, Wine Apprecaction Guild San Francisco CA. (1981)
- 6) Lee Hecker: *Favorite Recipes of California Winemakers*, Wine Advisory Board (1963)
- 7) Barbara J. Braasch: *Wine Country*, pp. 4-5.
- 8) Anne M. Logan: *Wine and Wine Cooking*, pp. 11-12.
- 9) California Winemakers: *New Adventures in Wine Cookery* p. 5.
- 10) David P. Wilcon: *Gourmet Wine Cooking*, p. 112. Wine Apprecaction Guild
- 11) 奥田和子, 上田隆蔵: ワインの調理効果 (未発表)
- 12) Lee Hecker: *Favorite Recipes of California Winemakers* p. 1.
- 13) Lee Hecker: *ibid.*, p. 121.
- 14) Lee Hecker: *ibid.*, pp. 33-54.
- 15) Lee Hecker: *ibid.*, pp. 55-64.
- 16) Lee Hecker: *ibid.*, pp. 65-68.
- 17) Lee Hecker: *ibid.*, pp. 69-78.
- 18) Lee Hecker: *ibid.*, pp. 25-32.

- 19) Anne M. Logan: *Wine and Wine Cooking*, p. 60.
- 20) Lee Hecker: *Favorite Recipes of California Winemakers*, pp. 7-24.
- 21) Lee Hecker: *ibid.*, pp. 79-119.
- 22) David P. Wilcox: *Wine Cooking*, p. 4.
- 23) California Winemakers: *New Adventures in Wine Cookery*, p. 9.
- 24) Lee Hecker: *Favorite Recipes of California Winemakers*, p. 33.
- 25) David R. Wilcox: *Gourmet Wine Cooking*, p. 5.
- 26) Lee Hecker: *Favorite Recipes of California Winemakers*, p. 7.
- 27) 奥田和子, 上田隆蔵: 調理時の肉の特性に対する醗酵食品の効果に関する研究—赤ワインについて— (未発表)
- 28) 奥田和子, 上田隆蔵: 調理時の肉の特性に対する醗酵食品の効果に関する研究—白ワインについて— (未発表)