

味の根っこ

イスラエル、ユダヤ人も楽しむ

ワイン

ほそだ かずえ
細田 和江

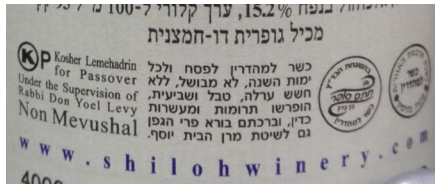
東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所特任助教



スーパーのワイン売り場。すべてイスラエル・ワイン

火を入れたワイン

さて、イスラエルのワインのなかには、「ユダヤ教徒が口にしても良い」という印「コシエル」認定されたものがある。ワインがコシエルに認定されるには多くの規定をクリアしなければならぬ。生産から配膳にいたるまでを敬虔なユダヤ教徒が担うことを求められている。それは開栓などで異教徒が触れてしまっても「聖性」は失われてコシエルではなくなる。そこで、メブシャル(=煮沸した)という処理がなされたワインが登場する。メブシャルというのは、文字どおりワインの醸造過程で一度加熱処理することであり、当然、熱すればアルコール分がとんでしまう。その昔、自分たちが造った聖なる飲料を異教徒の神に捧げられることを嫌ったユダヤ教徒たちが「あえて味を落とすために」火を入れたことからはじまったもので、こうした処理により神のためのワインとは別のものと認識され



ワイン瓶のコシエル・マーク(米国、イスラエルの認定)。ちなみにこれはノン・メブシャル(Non Mevushal)と表記されている

非ユダヤ教徒が触れてもコシエルであり続ける。科学技術の発展によって、瞬間的に熱を入れた後すぐに冷却する方法が確立し、今ではその味わいはほとんど変わらないといわれている。ただし、ワインの魅力のひとつでも

ワイナリーが豊富なイスラエル

このところ日本でもイスラエルのワインを目にする事が多い。流通するのは大手ワイナリーの標準的なワインのみだが、味の評判はこのほか良い。

カフカスから地中海に到る地域は「ワイン発祥の地」といわれ、数千年前からワインを生産していた。ジョージア(旧グルジア)やレバノンには今でも古くからの製法を守っている生産者があり、地域固有のブドウを使って滋味溢れるワインを造り続けている。

それに比べると、イスラエルのワイン産業は極めて現代的である。固有品種のブドウではなく、赤ワインはメルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、シラー、白ワインはシャルドネやソーヴィニオン・ブランなど国際的な品種のワインを幅広く生産している。それは、一九世紀末にヨーロッパからパレスチナに移住したユダヤ人開拓者が、入植の基盤作りとしてワイン造りを始めたからである。ポルドーに「シャトー・ロートシルト」を所有する仏のユダヤ人篤志家ロッチルド卿は、ワイン生産に不慣れな人びとのために機材や技術の支援をおこなった。このとき創立されたカルメル・ワイナリーは今もイスラエル最大のワイナリーとして業界を牽引している。このポルドー方式のワイン造りに、一九八〇年代、カリフォルニア・ワイン製造のノウハウが入ることで、イスラエル・ワインの品質は飛躍的に向上した。

ある長期保存による熟成には有効ではないよう、中級以上のコシエル・ワインにはこの処理はほどこされていない。

パレスチナ産のゆくえ

イスラエル産のワインがおいしいならば、パレスチナ産のワインはどうなのだろうか？二〇〇〇年前のパレスチナでは主要な輸出品であったワインも、地域がイスラーム化したことにより廃れ、その後はキリスト教修道院で、品質は二の次の典礼用ワインが細々と生産され続けてきた。それが二〇一三年、満を持してヨルダン川西岸の村タイベに新しいワイナリーが誕生し、嗜好品としてのワイン造りが本格的にはじまった。地元産ブドウを用いて丁寧に造られたパレスチナ・ワインがイスラエル・ワインとともに世界市場で流通する日は、意外に早くやってくるかもしれない。



タイベワイナリー。ホテルに隣接した小さなワイナリー



エルサレムで毎夏おこなわれるワイン・フェスティバル

火山灰質・赤砂質・石灰質など水はけの良い土壌が多いうえ、夏季に降雨がなく昼夜の温度差が大きいなどブドウの生育に適しているためか、四国ほどの広さしかないイスラエルに大小三〇〇ほどのワイナリーがある。街のスーパーやワインショップでは多くの国産ワインが並び、一五〇〇円から二〇〇〇円も出せば充分に美味しいワインが手に入る。じつは人が集まっても甘いものとコーヒードですますことの多いユダヤ人にとって、日常的にお酒を飲む習慣はあまりなかった。それでも生産量があがるにつれて、今では食事とワインを楽しむ人が増えている。

ワインに合うキュウリのピクルス (イスラエルではオリーブとともに定番のおつまみ)

※分量は、450mlのガラス瓶に入るくらい

キュウリ	小2本程度
塩	小さじ2弱
水	300ml
ブドウの葉	あれば
ディル	数束
ワインビネガー、なければ穀物酢	大さじ1
ローリエ	数枚
ニンニク	1、2かけ
粒こしょう	10粒
赤唐辛子(種を抜いたもの)	1本

- ① 瓶はきれいに洗って煮沸消毒しておく。
 - ② 水に塩を完全にとかす(水と塩の量はお好みで。レシピの塩分は3パーセント)。
 - ③ キュウリを瓶に立ててつめる。キュウリが大きい場合は瓶の高さに合わせてカットする(このときブドウの葉があれば先に入れる)。
 - ④ ローリエ、ニンニク、粒こしょう、赤唐辛子、ディルをキュウリの隙間に入れる。
 - ⑤ 酢を注ぐ。
 - ⑥ ②の塩水をキュウリが浸るまで注いでからふたを閉め(あまりきつく閉めない)、ひっくり返して数回振る。
 - ⑦ 常温で2、3日保存する(ある程度漬かったら冷蔵庫に移す)。
- ※イスラエルでは7~8cmの小さいものを切らずに漬ける。大きさはお好みで。



ピクルスの瓶詰め。キュウリのサイズ、塩味/酢味の違いで同じメーカーでもいくつかの種類が市販されている。缶詰も人気