



5月のトピックス

- フレッシュャーズ
- 街歩き散策 京都・宇治～三條
- オールドビンテージ・ワイン



フレッシュャーズ

5月になり強い紫外線による日焼けが怖い ウイズワン迫前です。

先日、得意先の講習会に参加した時のこと、黒のリクルートスーツで、髪型も後ろにひとつに束ねた同じスタイルで背格好も同じの新入社員4名が並んでひとりずつ自己紹介をする場面があった。私には赤塚富士夫氏のコミックの主人公 おそ松くんの六つ子ならぬ四つ子のように見分けできない出来事があった。主人にこの話をしたところ「若い人の顔が同じに見えるのは君が歳を取った証拠。」と一笑された。主人は私の話から以前、会社の役員方が新入社員に対し例年と私同様の発言があったことを思い出したらしい。当時の主人には個性の違いが認識できたので違和感があったらしい。そのため私がフレッシュャーズの個性を認識出来なかったのは、老化と言われてショックを受けた。日頃は自分の見た目年齢は、38歳を目指して身だしなみには努力をしているけど、更に脳の活性も必要なようです。

皆さんも、身近でそんな経験はありませんでしょうか？

街歩き散策 京都・宇治～三条編

私はウォーキングを兼ねた街歩きが好きです。特に美術館や神社仏閣などの建造物などを巡ることが多く、身近な奈良や京都を中心に主人が毎回オリジナルコースのプランをつくり二人で歩きます。今回は京都国立博物館で開催された長谷川等伯の特別展覧会と世界遺産平等院に行った宇治や三条をご紹介します。



平等院の表参道は、「日本かおり風景百選の道」らしく、爽やかな宇治茶の良い香りが迎えてくれます。たくさんのお茶の葉やお茶に合わせた甘味を販売する土産物店が軒を連ねており楽しいです。



鳳凰堂

平等院に到着するとすぐ、10円玉の裏の絵でなじみ深い鳳凰堂が目に入ります。実際の鳳凰堂は極楽浄土の宮殿をモデルにしておりシンメトリーの外観のバランスの良さに感嘆。池に映る姿も合わせてその美しさをカメラに収めようと多くの方がシャッターを切ります。

鳳凰堂拝観は入場制限があり受付 90 分後によろやく入場。堂内の国宝、阿弥陀如来座像は木造で高さ 278.8cm。柔和な表情であり、全体には華やかな印象があります。当時の都人はその立派な姿にさぞ驚いたことだと思います。堂内の壁画はほとんどが長年の雨風にさらされてどんな絵かは判別できませんでした。天守にある今の鳳凰1対はレプリカです。本物や雲中供養菩薩像52体や梵鐘などは展示館内で展示されています。西洋の宗教画によく登場する天使が飛んでいるのと同様、ふわふわと雲に乗る雲中供養菩薩像は、手に様々

な楽器を持ち極楽浄土へ誘うように楽しさを表しているようでした。

今を盛りに咲く藤棚の前に私は立って甘い花の香り包まれながら平安貴族の気分で鳳凰堂を眺め、1000 年前から受け継がれる建造物や仏像のある風景が世界遺産であることに納得しました。

源氏物語の舞台でもある宇治は実際に訪れて頂きたい癒しのスポットです。

宇治へは京都駅から JR 奈良線乗り換え。

参考:京都・宇治 世界遺産 平等院 <http://www.byodoin.or.jp/index.html>



つづいて京都国立博物館に移動。ここは明治期に建てられたため現代的ではありません。そのため展示・鑑賞スペースが狭く、入場で待ち、入場後はラッシュアワー状態になります。今回はそんな条件を覚悟してスーパー絵師 長谷川等伯の代表作が一同に見られることから久しぶりに訪問しました。

等伯の作品では出世するきっかけになる「迦陵頻伽(かりょうびん)図」が私は好きです。迦陵頻伽とは上半身が人で、下半身が鳥の仏教における想像上の生物を指します。大徳寺金毛閣の天井に描かれた巨大な迦陵頻伽図は、いきいきした表情が力強い線で大胆に描かれており肉感的です。

今回は国宝 3 件、重要文化財 30 件を含む国宝級の作品も多く展示されています。その中でも桃山時代を芸術文化を象徴する「楓図壁画貼付」は大胆な構図で金箔を施した秀吉好みの豪華なものでした。それとは対照的な水墨画の「松林図屏風」は等伯の出身である能登・七尾地方の海岸線によく見られる松林を思わせ精密であり豪放なタッチで圧巻でした。しかし我が子を亡くし落胆した時に書いたとされていますので屏風からは虚無感や物悲しさを感じ取れました。混雑した鑑賞には辟易しましたが、等伯の残した作品を一挙に鑑賞する

ことで彼の人生軌跡を感じることでできた貴重な機会になりました。

休憩には京都・三条に移動して創業 70 年になる、京都イノダコーヒでケーキセットを頂きました。ここは私も 30 年前から立ち寄る、赤いコーヒーポットの絵柄で有名な老舗のコーヒー店。本店は人気でいつも並んでいるため近くにある三条支店に入りました。ちなみに三条支店向いには、我が社のお客様「ヘレンカミンスキー」お帽子とバックのショップがあります。

CLAREVILLE <http://www.clareville.jp/index.html>



コーヒー種メインは「アラビアの真珠」というモカをベースにしたヨーロピアンタイプの深煎りブレンドです。コーヒーを注文するとウェイターが「ミルクも砂糖も入れてよろしいですか？」と必ず確認します。なぜ事前にミルクとお砂糖を入れるのか長年の疑問ですが、いつもはブラック等の私ですが毎回10秒考えてお店のスタイルで飲むことにします。その甲斐あって一口飲むごとに口の中に広がるコーヒーの苦みとミルクとお砂糖の甘みが学生時代に飲んだ懐かしい記憶を呼び覚ましてほっこりした気持ちになります。

京の台所、錦市場近くの三条には素敵なショップやカフェが沢山ありウインドウショッピングや食べ歩きにはオススメのコースです。

参考:京都・三条イノダ・コーヒー

<http://www.inoda-coffee.co.jp/>



オールドビンテージ・ワイン

月 1 回ビギナー向けのワイン講座に通っています。90 分の講座ではワインのテイastingと軽めのお料理が用意されています。毎回異なるテーマでワインに関する産地、作り手、特徴などのレクチャー後、実際にワインのテイastingをします。テーマを決めて2種類位の異なるワインを比較することで違いも分かりやすく、テイastingのポイントを抑えながら、好みのワインを覚えることができるのが魅力です。

テイastingPOINT

- 色をみる
- ワインの香りを楽しむ
- 味を楽しむ
- 余韻を楽しむ

講座後半は料理とワインとのマリアージュ(相性)を楽しみます。料理研究家がワインとの相性を考えてソースを工夫しています。ただ予算の都合のせいか、メイン食材が主に鶏肉とワンパターンなのが受講生の不満です。

5月のテーマは白ワインのオールドビンテージ体験です。1本のお値段が 15000~20000 円のワインの試飲が出来ると聞いて受講生からも期待が高まります。

ワイン:スミス・オー・ラフィット 1998

(CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE)

作り手:スミス・オー・ラフィット

品 種:ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン

<http://www.smith-haut-lafitte.com/>

ワイナリーサイトも素敵です↑



皆さんは、オールドビンテージの定義はなにか御存じですか？

私はオールドビンテージでは「ロマネ・コンティ」の銘柄位しか分かりませんでしたので、高級な年代物という捉え方でした。でも単純に年数が古いものがオールドビンテージではありません。優れたオールドビンテージとして評価されるためには、長時間の熟成に耐えうる品質が必要で元の価格からそれなりに高級で長い年月を経て成熟した香りや味を持ったものです。ビン詰めをした時点ではバランスが取れておらずおいしさを感じません。熟成年数は何年以上という規定はないですが通常は 10 年以上を経て飲み頃を迎えて行くようです。若いワインでは決して出すことができない、深い味わいや香りが魅力です。また熟成に適していない白のビンテージは見られず、大半のオールドビンテージは赤ワインとなります。

近年は投機の対象としてオールドビンテージ・ワインは高騰しています。もちろん年度によって当たり年がはっきりしていますが、保管状態や飲み方もあるので全てが一概においしくとは限りません。しかしワイン好きなら複雑で絶妙なバランスや奥行きがあるオールドビンテージワインの体験は大きな楽しみです。

この希少価値の白のオールドビンテージ・ワイン スミス・オー・ラフィット 1998 のテイスティングレポートは近日 UP ワインブログにUPします。ではまた次回～☆

美酒美食ワインブログ <http://bichelin.exblog.jp/>

株式会社ウイズワンニュースレター編集部 発行人 迫前美鈴

株式会社ウイズワン

〒650-0022 神戸市中央区元町通 6 丁目 8-10 山端ビル 206 TEL:078-360-6115

【ホームページ制作】<http://blog.withone-jp.net>

【セールスサポート・セミナー】<http://withone.net>

【美酒美食ワインブログ】<http://bichelin.exblog.jp/>

Copyright©WITHONE, All rights reserved.