

新潟県内、今年はお花見を。

2018年3月20日発行(毎月1回20日発行)第25巻6号

CARREL

キャレル

2018
Vol.256
定価 432yen

4

「特集」

新潟県内、 地元の人に 愛されている桜。

知られざる
地元の
桜めぐり

◆
ふるさと産物の至高の賞を冠して 第四回
七代目市山七十郎
製名披露のすへて

◆
キャレルのおすすめ
サロンガイド

◆
クッキング●春のサンドイッチ

◆
キャレルインタビュー●
神谷 恒子さん
(鶴真流主筆)



Värmen CAVE D'OCCI/Åta
バーマンカーブドッチアタ
料理人

掛川 哲司

料理とワインを天職に。

東京に新潟のワイナリーを持つことができるか、いろいろな可能性が広がると思うんです。まずはバーマンで新潟とカーブドッチのワインをきちんと知ってもらいたいです。

史人 当面は既存のカーブドッチが醸すワインを楽しんでいただき、いずれはバーマン専用のワインを作る予定です。兄の料理、新潟の魚介によく合う美味しいワインを作るのは、自分にとって大きな楽しみです。

哲司 新潟でカーブドッチの知名度は高いですが、東京には全国各地、世界各国からいろいろな人が届きます。特別なテナーの高い人は別ですが、カーブドッチの知名度は東京とそう高くないんです。バーマンでカーブドッチのワインを味わう方に「このワインを作るワイナリーに行ってみよう」と

思ってもらえれば、バーマンはゴールではなく、新潟にあるカーブドッチの入り口だと考えます。

史人 角田山の麓にあるカーブドッチは公共交通機関によるアクセスがありません。バーマンを経験して東京から新潟に来る方や、車だけとワインを飲みたい方々のために、4月から新潟駅とカーブドッチをシャトルバスでつなぐことになりました。ぜひ足を運んでいただき、ワイナリーの空気を感じてほしいです。

哲司 もちろん新潟の人にも今まで以上にワイナリーを訪ねていただきたいです。東京の人をカーブドッチに連れてきて、新潟の豊かさや美味しさをうんと自慢できるように。

史人 来年11月にはワイナリーの一角にオーベルジュにこだわりの料理とワインを提供するレスト

ランに併設された宿泊施設)も作ります。美味しいワインと料理を楽しむ長い時間を過ごす「滞在型ワイナリー」にも期待してください。

バーマンとしてオーベルジュのオープンが楽しみです。お忙しい毎日ですが、もしお休みをもらえるとしたら何をしたいですか？

哲司 早起きして市場で仕入れをして、庭に大きなテーブルを出します。ここで家族や友人にずっと料理を振る舞っていたいですね。

史人 長い休みならスペインがイタリアに行きたい。ワインに関わっているのが幸せなので、自分の糧になるものを採りたいです。

——とこんな料理とワインが好きなんです。これからも2人のコラボに期待しています。

掛川 哲司 (かけがわ たくし)

1978年神奈川県生まれ。18歳から料理の道へ入り「龍根オーベルジュ オー・ミラド」にて勝又登氏のもとで修業をする。南青山「ナリサワ」でスーシェフ、青山の「テイルズフォードオーガニック」でシェフを務めるなど有名店で経験を積む。34歳で独立。代官山Åta、喫茶店Fika、カレー店GOOD LUCK CURRY、クレープ店TAJIMA川等を経営。ハリウッドスターのケータリング業務や飲食店舗のプロデュース実績も多い。

Värmen 2018 3.29 OPEN CAVE D'OCCI/Åta

バーマンカーブドッチアタ <https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/>
3月29日、東京ミッドタウン日比谷にオープン。代官山の人気ヒストロÅtaとカーブドッチの初コラボレーションに期待が集まる。
TEL.03-6205-7723 東京都千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷2F



CAVE D'OCCI WINERY
カーブドッチワイナリー
醸造家

掛川 史人

東京で新潟の魅力を発信

カーブドッチで醸造責任者を務める掛川史人さん。代官山の人気ヒストロÅta(アタ)で腕をふるう掛川哲司さん。仲良し兄弟の初コラボを熱く語っていたいました。

——どんな子ども時代を過ごしましたか？

掛川哲司さん(以下哲司) 僕らには兄が1人で男3人兄弟です。当時鎌倉に住んでいて、出張が多かった父も、母カーブドッチワイナリー代表 掛川千恵子さんも忙しく、小さい頃は僕ら兄弟3人で過ごすことが多かったんです。

掛川史人さん(以下史人) 家族全員で食卓を囲む回数もさ、多くはなかったですね。母がキッチンで料理して、できたをどんとんテーブルに届ける感じ。料理人でしたね。人參が入った親子丼とか

美味しかった。

哲司 そうだね、覚えてないや(笑)。長く両親が留守だとコンビニ二弁当、それに飽きると、手の中にあるもの、選択肢が限られた中で自分で料理するようになっていきましたね。食べて喜んでくれる顔が自分のやりがいになり、次第にのめりこんでいった感じ。高1か高2の頃はもう、料理人になると決めていました。史人は小さい頃から何かを育てるのが好きだったよね。

史人 コンポストに捨てた南瓜の種から芽が出て実がなつたのに感動して、庭やベランダでえんどう豆みたいな野菜を作る小学生でした。母がワイナリーを始め「農業が好きならやる？」と聞かれたのが中1くらい。苗木を植えたばかりのカーブドッチに、夏休みの家族旅行で行って草取りもし

ました。

哲司 兄と自分は小さい頃から外交的だったけど、史人はちょっと違ってた。当時から「作る人」なのかなとは感じていました。忙しい両親のおかげで、僕たちは早く自立できたんじゃないかな。兄は今、アメリカ西海岸でホテルを経営しています。

——料理人と醸造家という天職について兄弟ですが、この春に初めてのコラボレーションをするそうですか？

哲司 東京ミッドタウン日比谷にVärmen CAVE D'OCCI/Åta(バーマンカーブドッチアタ)を開きます。魚介をメインにして史人のワインと合わせカニズルでくつろげる店です。メインの魚介はできるだけ村上から取り寄せるなど新潟の食材を多用し、新潟を意識したメニュー構成にします。



掛川 史人 (かけがわ しじん)

1980年神奈川県生まれ。高校卒業後に渡仏し、CFPPA(仏ブルゴーニュぶどう栽培ワイン醸造専門学校)卒業。株式会社欧州ぶどう栽培研究所(カーブドッチ)に入社しワイン醸造に携わる。2006年ワイン醸造責任者。2010年事業創造大学院大学卒業、MBA取得。株式会社欧州ぶどう栽培研究所取締役。

CAVE D'OCCI WINERY

カーブドッチワイナリー <http://www.docci.com>
上質なワインを醸すワイナリーを核に、ワインショップ、レストラン、バー&カフェ、温浴施設が点在。滞在型ワイナリー。
TEL.0256-77-2288 新潟県西蒲区角田浜1661

