

連載
そこは働く女の
人生における、
スイッチバック・ポイント

踊り場の
女

FILE □□□

KAYO KIMURA

木村佳代 / シャンパンバー オーナー

学ぶより「感じる」 シャンパーニュ地方の歩き方

シャンパンバーを開いて6年。
木村さんが語るシャンパーニュの背景、味、特徴には説得力がある。
それは、本から得た知識だけではなく
見て、感じて、体得したものだから。
そして、シャンパーニュは一時の流行ではなく
もっと語り広めていくものであると確信をもてたから。
それは、2005年に初めて訪れたシャンパーニュ地方での
運命的な出会いにさかのぼる…。

撮影 / 篠 あゆみ
レイアウト / TERAO AKIRA
構成 / 南 ゆかり、守屋美穂 (本誌)



**経験として語れるのは
大きな財産です**

シャンパーニュの生産地、フランスのシャンパーニュ地方を初めて訪れたのは、シャンパーニュアカデミーを卒業した2005年でした。授業で一緒だった先輩ママの、「収穫期を見に行かない？」という言葉に乗り、彼女のプランニングしたコースに同行しました。そのころの私はアルバイトをかねながら、自分の行く先を模索していた時期で、シャンパーニュを仕事にしようとは思っていませんでした。単なる愛好家のひとりだったのです。そんな私を、訪問した歴史あるメゾンの方々は温かく迎えて、もてなしてくれました。私が抱いていたシャンパーニュのイメージ——ラグジュアリーでちょっと特別な飲み物——を覆された瞬間でもありました。そして、行く先々で畑を案内してもらい、つくる工程を見せてもらい、畑や工場のスタイルもさまざまとわかりました。

日本に帰ってからわかったこともありません。いちばん大きかったのは、初めての訪問でありながら、お天気に恵まれ、収穫の最盛期を見られたことは、運命的だったという。秋のぶどうの収穫期は2週間ほどしかなく、その年の気候などでも変化します。もちろんでも異なります。収穫期を狙って旅の計画を立てたとしても、すべての条件がそろつかは運に任せて、その運を私は初回の訪問で引き当てたのです。また、後になってわかったのですが、愛好家でも本場を見てきている人は、案外少ないということ。でも、まさに「百聞は一見にしかず」です。2005年に畑で見たぶどうが2012年の今、ワインテージシヤンパーニュとして出ていると、あの年の畑の気候は素晴らしくよかったこと、ぶどうの大きさがよかったことなど、自分の体験として語ることができるのです。これは、私

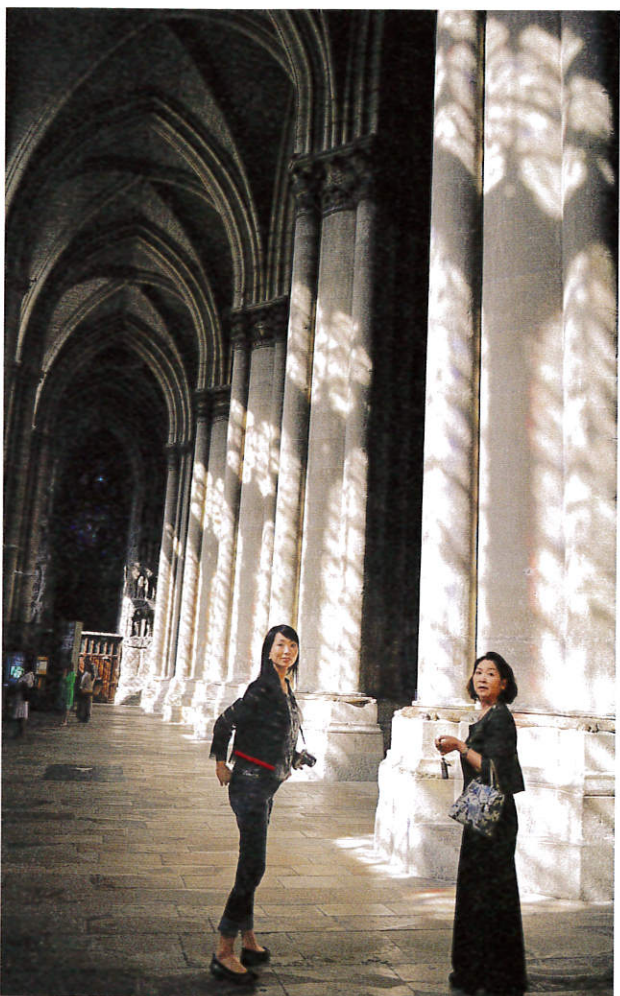
にとって大きな財産です。その後も、できるだけシャンパーニュ地方に、それも畑に足を運ぶようになり、私なりの見学スタイルができてきました。それは、とにかく「肌で感じる」こと。北に面している畑のぶどうと、南面のぶどうは、やっぱ味が違います。畑が教えてくれることはほかにもたくさんあって、雑草が生えていたら有機栽培だな、とわかるし、高価なシャンパーニュの畑は日差しの量や葉の大きさが違うとわかって納得する。有機栽培だったら、その場で葉っぱをかじってみることもあります。ぶどうの品種の違いがわかるし、季節によってもまた味が異なります。こんなふうには畑で過ごすことがとても楽しくて、そして私に自信を与えてくれます。シャンパーニュは一時の流行ではない、日本でももっと詳しく伝え、広めべき奥深いものだ。

**日本のインポーターが
フランス人を連れてくることも**

シャンパーニュ地方というと、遠い郊外のイメージをもつ方もいるかもしれませんが、ランスまでならパリからTGVでわずか45分。日帰りでも行ける、パリからいちばん近いワイナリーです。そこから普通列車でさらに南下すれば、ぶどう畑が広がるエベルネ村に着きます。「アヴェニエードシヤンパーニュ(シヤンパーニュ通り)」と呼ばれる街道があり「モエ・エ・シャンドン」などの日本でもなじみある老舗メゾンが軒を連ねます。

今年の9月、私は遅めの夏休みをパリで過ごし、そのうち1日をシャンパーニュ地方の街ランスを訪ねました。今回はシヤンパーニュ初訪問の母と一緒にだったので、シヤンパーニュのショップをのぞいたり、街中を観光したり。またランス中心部から車で数分のところにある「ドゥモアゼル」と

パリからTGVで約45分、ランスにあるノートルダム大聖堂にて母と。膨大な量の彫刻とシャガールによるステンドグラスなどが有名。その周辺の土産物店やシャンパーニュショップ(左の写真)などの散策も楽しみのひとつ。



木村さんの旅の荷物はコンパクト。大活躍なのはスカーフと同じ生地で作ったエルメスの折り畳みバッグ。軽くて丈夫で、かきこまった際にも使える。*モレスキン。のノートは、旅先でのメモやシャンパーニュの記録用に。靴はたいてい2〜3足持っていく。畑に入るときはスニーカーを、街歩きにはフラットシューズを活用。*リモフ、の小さいキャリーケースを大きいスーツケースに入れていき、帰りはふたつとも満杯にして持ち帰る。

**KAYO KIMURA
踊り場の
女**



**日本未輸入のシャンパーニュを
見つけると買って帰り、
気に入ったら輸入を依頼することも**



パリで訪問した、1区にあるビストロスタイルのうどん屋【国虎屋Villedo】。知人が集まってシャンパーニュを開けることも。高知県出身のオーナー野本将文さんと、食の情報交換するのを楽しむのひとつ。Kunitoraya VILLED0 / 5, rue Villedo 75001 Paris

Profile

1976年、栃木県生まれ。短大でインテリアデザインを専攻し、その後さまざまなデザインに関わる。2005年シャンパーニュ地方ワイン生産同業委員会(C.I.V.C.)主宰のシャンパーニュアカデミー卒業。2006年にシヤンパーニュ「tiQuoi(チクワ)」をオープン。2007年にはシャンパーニュ騎士団シュバリエ級任。tiQuoi(チクワ) / 東京都港区麻布十番2-18-1 ☎03・3453・1602 営業時間18時〜2時(1時30分LO) 日祝休

現地では「感じて」「インプットすること」に集中します

いうシャンパーニュメゾンが所有する、美しいお城「ヴィラ・ドゥモアゼル」を訪問したり(312〜313ページの写真)。このビギナーおススメコースは、母にはなかなか好評でした。そしてパリでは百貨店の食品売り場でシャンパーニュのラインナップをのぞいたり、シャンパーニュと合いそうな食材を探したり。日本未輸入のシャンパーニュを見つけたら、日本が買って帰り、それがおいしかったら、日本のインポーター(輸入業者)に輸入を依頼することもあります。実際輸入してもらえないことになっても、半年や1年近くかかり、気長にお気に入りのシャンパーニュの到着を待ちます。こうした作業をコツコツと続けることも、シヤンパーニュの仕事のひとつです。

**アイテムは7割程度にして
最小限で出かけます**

さて私の旅のスタイルはというと、PCもスマホも持たず、現地では「感じて」「インプットすること」に集中します。行った場所や感じたことは、ノートにメモして、撮った写真をブログにアップするのは、日本に帰ってからまとめて。現地にいる間はそこできれないことに専念したいのです。そして、荷物はできるだけ少なく、フラットな歩きやすい靴で、愛用の一眼レフカメラを持って、がりがん歩き回ります。旅先ではどうも欲張りになってしまっていて、あれも見たい、こどもも行ってしまっていて、あれも入りたい、これも行ってしまっています。今回のフランスでは、

ランスでいえば、ランスに行つて観光とシヤンパーニュのショップめぐり、パリで冬の服をショッピングし、食材とシヤンパーニュを買って、そして勉強を兼ねて話題のレストランにも行って。行動は欲張りだけれど、その割に荷物が少ないのが、私ならではの。ふだんの東京でのファッションと大きく変えず、必要だと思つた程度のアイテムに減らして、最小限で出かけます。スーツケースの半分は半分カラにして行き、フランスの空気がエスプリをたくさん詰め込んで帰国します。旅先で撮った写真は、ブログにも載せませんが、私のお店にあるふたつのモニターに映し出しているんですよ。これをご覧になったお客さまが、次の旅行で同じ店を訪れたり、現地にいる私の知人を紹介したりといった広がりがあるのも、また楽しいものです。店をオープンするとき、人とのつながりはSNSが中心でした。フランスに行つたときにいつも一緒にメゾンをめぐり日本人建築家も、SNSを通して知り合いましたし、シャンパーニュの情報を交換するのも、SNSでした。それが今は、私のシヤンパーニュが情報のハブとなり、人と人、人と場所をつなぎ、広がっている。そう思うと、こうしてシヤンパーニュをやっている意味も広がります。

そしてかつてのSNSに代わり、シヤンパーニュの情報も、旅の情報も、今はもっぱら私の店でのリアルなネットワークが中心です。フランスをはじめ、海外に住んでレストランやバーを経営している方の情報は、日本で手に入らないものばかりです。海外の写真に、日本にはないシヤンパーニュが写っていたりすると、次にフランスに行つたとき、探して買ってきたりします。そしていつか、こうしてまたまたシヤンパーニュ地方の情報を、本にまとめることができたなら、いつになるかは、わかりませんが、