



今月 20 日は  
「ボジョレーヌーヴォー」の解禁日！！

毎年、11月の第3木曜日はボジョレーヌーヴォーの解禁日です。ボジョレーヌーヴォーとはフランスのワインの1つで、「ボジョレー」とはフランスの「地名」、「ヌーヴォー」とは「新酒」を意味します。そもそも、その年のブドウの出来栄をチェックすることが目的でワイン業者が主な顧客だったそうですが、今では解禁日をイベントとして販売されるようになりました。通常のワインは寝かすと成熟され深みが増すといわれていますが、ボジョレーヌーヴォーの場合は新鮮さが売りな為、新鮮なブドウのフルーティーな風味に、軽快で渋みがほとんどなく格別な爽やかさがある様です。ですから、初めてな方や苦手な方でも飲みやすいそうです。又、少し冷やしてから飲むと美味しさが際立つ様です。今年はどうな仕上がりになるでしょうか？楽しみです。



## 『肉じゃがに国境なし!』



NHK 朝の連続ドラマ『マッサン』はご覧になっていますか？異国の文化を日本に伝えるために頑張る国際結婚夫婦の物語ですが、私も毎日欠かさず録画して面白く観ているところです。さて、ドラマの中で主人公の妻であるスコットランド人が、故郷の郷土料理である『スコッチブロス』というスコットランド流の肉じゃがを作るお話がありましたが、あの場面を見て私もふと一つのことを思い出しました。



私は20歳代の頃に40数カ国をフラフラと貧乏旅行をしたことがあります。節約旅行だったため大衆的なお店で食事をするが多かったのですが、旅を続けるうちに『肉とじゃがいもなどを煮込んだ料理』というのはほとんどの国にあると知りました。しかもどの国でも家庭料理・郷土料理の定番で安価で頻りに食べられており、地域によって味付けや肉の種類にかなり違いはあるもののどれもとても美味しく、「肉とじゃがいもの黄金コンビに国境はないんだ!」と思わされたものです。

スペインのバーで食べた『ミートボールとじゃがいものトマト煮込み』、タンザニアの列車の食堂車で出された『羊肉とじゃがいものスパイス炒め』、韓国の『カムジャチゲ』、アイルランドの『コンビーフとじゃがいものハーブ煮込み』などなど・・・国が違えば言葉も信仰も肉じゃがの材料も違いますが、同じ人間だもの、味覚に違いなどあるわけないのですね。



ドラマの中では残念ながらスコッチブロスはケンカの種になって捨てられてしまいましたが、本来はとても温かくて美味しいおふくろの味だそうです。冷え込む季節もすぐそこですが、この冬はいつもと違う肉じゃがなどを作って温まってみたいと思いました。

芹澤 美也子

### —お知らせ—

風邪が流行っています。予防のため、手洗い・うがいを積極的に行ないましょう。



### 【11月の休診日】

2日、3日(文化の日)  
9日、16日、23日  
24日(振替休日)、30日

芹澤 美也子 (せりざわ みやこ)

出身地：静岡県  
鍼、灸、あん摩マッサージ指圧師

