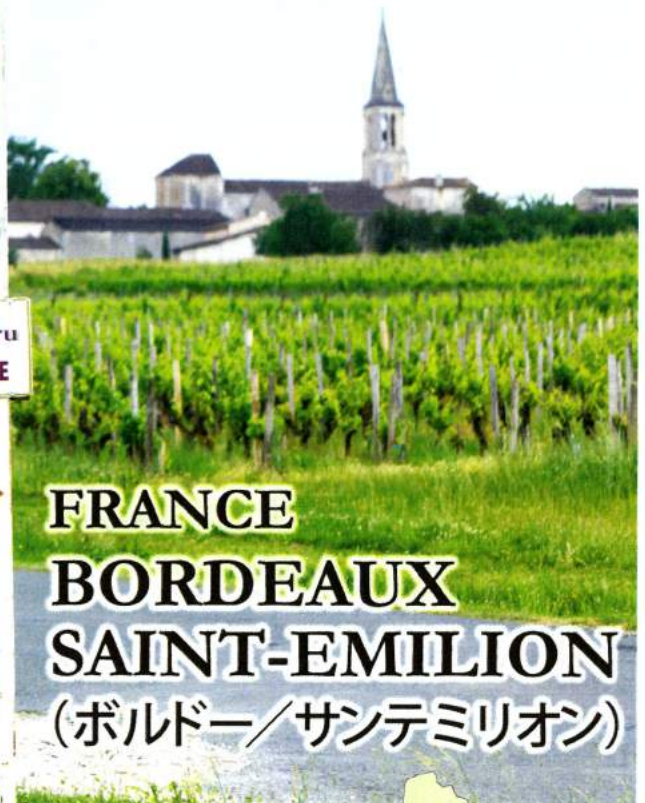
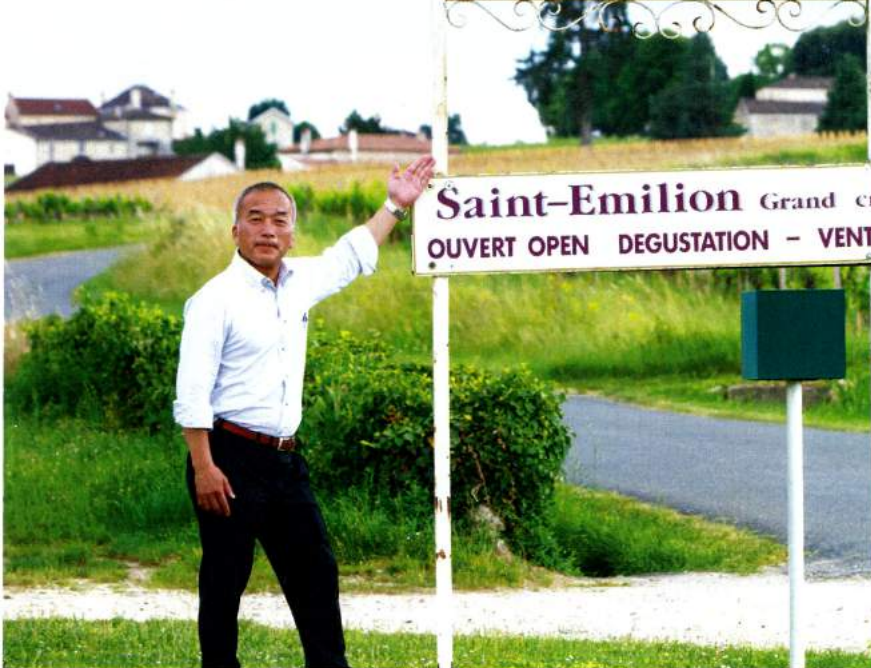


エフアイNEWS 〈シリーズトコトン51〉

トコトン求める。

前編
産地訪問
〈レスベラトロール〉



FRANCE BORDEAUX SAINT-EMILION (ボルドー/サンテミリオン)



サン=テミリオンはボルドーの北東35kmに位置、ボルドーから電車で1時間くらいの距離にあります。

石灰石を多く含む、ミネラルが豊富なボルドーの土壌
ボルドーは土壌に石灰石を多く含む、マグネシウムをはじめとする豊富なミネラルが含まれています。地下1メートル付近にはこの石灰石の層があり、水を適度に保有するため、環境の変化に影響されることなく、良質なブドウが育ちます。またこの地方は寒暖差が激しく、南西からの強い海風が吹き付けますが、これがブドウにとって適度なストレスとなり、良質なブドウに仕上がります。

フランスを代表するワインの名産地「ボルドー」
ボルドーはフランスの南西部に位置し、ガロンヌ川、ドルドーニュ川、大西洋に注ぐジロンド川の3つの川の流域にブドウ畑が広がる、ブルゴーニュと並ぶ一大銘醸地です。フランスのAOCワインの約4分の1にあたる膨大な量のワインの産地で、中級から最高級のものまで幅広く多彩な銘醸地であります。現在では仏経済を左右するワイン産業の一大拠点で、7対3で赤ワインが主体となっています。

フランスを代表するワインの名産地「ボルドー」

南西から吹く強い海風がブドウを育てる、 温暖なフランス南西部のボルドー地域

ボルドーが世界に誇るワイン産地になった理由
ボルドーは、フランス南西部ジロンド県の県都。ピレネーに起源をもつガロンヌ川と、東方から流れてくるドルドーニュ川が合流し、ジロンド川となってピスケー湾から大西洋に注ぐ交通の要衝です。その地の利を活かし、盛んなワイン貿易を展開させたことが、ボルドーの発展につながりました。

おいしいワインの決め手は香り
ワインの良し悪しは香りが決め手となります。味は甘い・酸っぱい・塩辛い・苦い・うまみの5つですが匂いは数十万種類あると言われています。ワインの香りはブドウが育つ土壌や気候、あるいはブドウ畑周辺に住み着いている酵母の違いによって生み出されます。

目の前に広がる、広大なブドウ畑を視察



ワインの産地 シャトーを訪問

ボルドー&サンテミリオン

訪問者：代表取締役 塩谷 知明

シャトーとは？
ボルドーの「シャトー」、ブルゴーニュの「ドメーヌ」は、共にブドウ畑を所有し、ブドウの栽培、醸造、熟成、瓶詰までを自分たちで行う生産者のことを言います。ボルドーの「シャトー」は、もともと「お城」を意味しています。お城のような邸宅を醸造所にし、広大な敷地にワイナリーとしての大規模な設備を構えているところが多いようです。



石灰石で作られた家

ボルドー地方では石灰石で作られた家が多く見られます。石灰石の家は安定した温度を保つことができます。良質なワインを造るのに適した温度は10℃〜16℃ですが、石灰石で作ったワイン貯蔵庫は、ワインの保管に適した13℃となっています。



石灰石とは？
石灰石は、おもに炭酸カルシウムからできており、大理石も石灰石の一種です。石灰石はフランスだけでなく、ヨーロッパ各地でも建材として広く使用されています。耐久性はもちろん水や空気をキレイにする働きもあります。

シャトー訪問①ボルドー

LE NOBLE

ボルドーにあるこちらのシャトーは、400年前からある建物をそのまま利用した歴史あるシャトーです。約15haの畑で、メルロー、ソーベニオンなど3品種を栽培しています。この土地の地下1mには、石灰岩の層があり水を適度に保ってくれるため、ブドウづくりにはとても適しています。トーマス・マリア夫妻が作るワインは、とても上質でおいしいと評判。その味はボルドーの大会で金賞をとったことがあるほど！しかし2017年は氷点下になった影響で木が枯れたり、どうやら不作となりそうとのことでした。



シャトー訪問②サンテミリオン

BEAUSEJOUR

サンテミリオンは遡ること5世紀、ローマ時代からワインを造っている歴史ある土地です。今回訪れたシャトーは、1947年からオーガニックワインを手がけており、現在のオーナーで6代目。約45haの広大な畑でワイン用のブドウを栽培しており、肥料には牛の糞などの天然肥料を用いています。収穫は手摘みと機械の両方で行われ、手摘みしたブドウは高級ワインに、機械で摘んだブドウは一般的なワインに使用されます（このシャトーのワインは、日本の大丸デパートでも販売されています）。貯蔵庫には約150個の木樽があり、自然の環境化で熟成・保管が行われています。



次号はフランス産レスベラトロール原料についての特集です。お楽しみに！

夏の老化対策に「最新美白法」をご紹介します

夏は光老化に注意！

肌の老化の原因は主に①肌の乾燥②肌の酸化③肌の糖化④光老化です。この中で特に肌に悪影響を与えるのが④光老化。お肌の老化の原因は、80%が光老化と言われていいます。夏は日差しが長く、強い影響を受けやすく、お肌にダメージが残りがちです。お肌に影響を及ぼす紫外線の中でも特に注意しなければいけないのがUV-Aです。日焼け止めで記載のある「PA+」のプラスが多いほど、このUV-Aから守ってくれますので、海など特に肌にダメージを与えそうな場所に行くときは、PAのプラスが多いものを選ぶと良いでしょう。



最新の美白には“ニュートロックスサン”

しかし、どれだけ予防しても肌ダメージでしみがふえてしまうことはあります。そこで新たに注目されているのが「居座りシミを薄くする！“分散美白”」という美白方法です。この美白方法は、密集したメラニンを分散させるという新しい発想でしみを撃退する方法です。有効なのはトウキエキスという植物で、新しいしみ対策の植物として注目されています。健康食品としても飲む紫外線対策が近年注目されており、ニュートロックスサンやトマトが紫外線予防に効果的といわれています。

NutroxSun™



【シトラス果実】 【ローズマリー葉】

シトラスとローズマリーから特定の成分で混合・抽出したポリフェノール

新感覚のおとうふ！「のむとうふ」

「これもとうふ?!」な新感覚とうふ商品

とうふメーカーである相模屋食料㈱のナチュラルとうふシリーズから『のむとうふ』が新登場し話題となっています。『のむとうふ』は、これまでの料理の食材としてや、醤油などをかけて「食べるもの」というイメージを覆す、「のむ」ためのとうふ商品です。時や場所を選ばず、とうふをもっと手軽においしくとってほしい、とうふをもっと身近な存在にしたい、というメーカーの想いから誕生しました。

飲んでみました！

豆乳のようにサラサラしておらず、とろとろしたドリンクです。飲んでみると、想像以上に「とうふ」感を味わうことができます。優しい甘みがあるので、デザート感覚で楽しむこともできます。



←モッツアレラのような新感覚とうふ。これならとうふ嫌いでも食べられる？

この『のむとうふ』は「東京ガールズコレクション 2017 SPRING&SUMMER」にも出展しており、ヘルシー志向の若い女性たちからも注目を集めています！

相模屋では、『のむとうふ』以外にも、“もっちり・のび〜る・とろける”食感が楽しめる『モッツアレラのようなナチュラルとうふ』、大豆からとれる豆乳クリーム100%の、“濃厚さとコク”を味わえる『マスカルポーネのようなナチュラルとうふ』などなど、今までにない、新しい食感・カタチを追求した商品を扱っています。皆さんもぜひ、召し上がってみてはいかがでしょうか？

今年もたくさんのはちみつが採れました！「ネズミモチのはちみつ」

エフアイ養蜂園



↑ 花粉団子を集めるミツバチ

〈ネズミモチのはちみつ〉
ネズミモチの花から採れるのはちみつは、さらりとした琥珀色をしており、クセがない上品な甘みが特徴です。今年は豊作で、たくさんのはちみつを採ることができました。おいしく栄養豊富な天然の恵みに感謝ですね。



6月に入り、ミツバチたちの活動が活発になると共に、エフアイ養蜂園でも蜂蜜の採取が始まりました。エフアイ養蜂園やその周辺には、はちみつの元となる“ネズミモチ”の花がキレイに咲いています。エフアイのある岐阜では、かわいらしい白い花を咲かせるネズミモチが、あちらこちらで一斉に開花している姿が見られます。この木は、岐阜に限らず全国各地でみられる木なのですが、その実には様々な薬効があると言われています。

【女貞子(じょていし)】

同属である唐ネズミモチ(中国=唐からきたネズミモチ)の熟した果実を採集して干したものを「女貞子」といい、煎じたり、あるいは焼酎などに付け込んで薬用酒として、病後の体力回復や虚弱体質の改善などの滋養薬とされています。



公園や生垣などにもよく植えられています



ネズミモチ
モクセイ科の常緑広葉樹。秋になる実がネズミの糞に似ていること、葉がモチノキに似ていることからネズミモチと命名されました。

