

食について考える - あなたは何を選びますか? ~食にこだわる業界人のインタビュー満載~

良質のワインを選ぶ

食品だけでなく、飲み物の生産にもこだわりを持っている人がいます。たくさんの種類がある飲み物の中で、ワインにこだわりを持って生産に従事しているスワンバレーの「LedaSwan Organic Winery」の経営者 Duncan Harris さんと Deborah Harris さんのご夫婦にインタビューをしました。



左から O.G. Chenin Blanc 2004, Baskerville Muscut, Shiraz 2001



Ledaswan Organic Winery
経営者

Deborah Harris さん (左)
Duncan Harris さん (右)

—— ワインの製造に必要な添加物や保存料を一切使わず、ブドウ自体にも農薬などを使用しない本物のオーガニックワインを作るのが夢で、1998年にこのワイナリーを始めました。現在、1回の収穫につき、3,000～4,000本のワインを作っています。

—— 消費者がお店でワインを買う時には、できるだけオーガニックの認定がされているものを選んで欲しいですね。しかし、オーガニックの認定には多額のコストがかかるので、未認定でもオーガニックを謳っているワイナリーもあります。その場合は生産元に直接聞いたりして、信頼

できる質の良いワインを選んでもらいたいですね。また、オーガニックではないワインには数々の添加物が入っていますが、ラベルを見て、添加物「1201」と「242」が入っていないか最低限確認することを勧めます。

—— 皆さんには、普段の食事からお店で売っている食品の不自然さを考えて欲しいです。例えば、私たちが家で焼いたパンはほんの数日で硬くなってしまふのに対して、スーパーで販売しているものはもっと長い期間、柔らかさを保ちます。これは何らかの保存料が入っているからだと考えられますよね。このように考えると、普段自分が口に入れているものがいかに自然でないかわかり、自分の食事についてもっと関心が持てるので、責任を持って選択することができると思います。



農薬を使わず、手作業で管理されているブドウ畑。

添加物「1201」、「242」とは?

「1201」は、ポリビニルピロリドン (Polyvinyl polypyrrolidone) と呼ばれ、ワインには安定剤として使用されている。これは、がんの原因や肝臓に悪影響を与えるなどの副作用を持ち、肝臓がアルコールを正常に分解できなくなるため、二日酔いの原因になるとも言われている。一方「242」は、二炭酸ジメチル (Dimethyl dicarbonate) と呼ばれ、オーストラリアでは近年より保存料として使われているが、安全性に関する情報が少ないと言われている。



Photo Courtesy of Gage Roads Brewing Co

添加物ゼロのビール

飲料産業の中で、自然の味や手法にこだわりを持って造られている飲み物にビールも挙げられる。フリーマントル近くの Palmyra に工場を持つ「Gage Roads Brewing Co」では、2002年より地ビール本

ワインに卵? ミルク? 魚?

ワインボトルに貼られているラベルを見ると、原材料に「Egg」、「Milk」や「Fish」といった表記が見られる。実は、大抵のワインには、ワインの色をクリアにするためそういった添加物を加えられていると言われており、ほとんどはる過の段階でなくなるが、一定量以上残った場合はラベルへの表記が義務付けられている。

取材協力: LedaSwan Organic Winery

来の味を出すという設立者たちの哲学をもとに、一番良質な素材を使い、徹底管理された製造工程で添加物、糖類、化学物質を全く使わない手法でビールが醸造されている。

取材協力: Gage Roads Brewing Co