東京

東京編集部
〒100－8077
東京都千代田区
大手町1－7－2
☎ 03・3275・8747
FAX 03・3275・8975
shuto@sankei.co.jp
広告 042・525・4138
購読申し込み
0120・70・3034
配達・集金
0120・34・4646
紙面・記事
0570・046460
Web
http://www.sankei.com/region/region.html

〝高齢者目線〟を大事に

10月の衆院選で期日前投票が行われた際、区割り変更で投票所が変わって戸惑う有権者を取材した。足を運んだ投票所でそのことを知らされ、別の投票所へ向かう有権者は疲労困憊の様子。一様に「行政の周知徹

ろえて「ホームページや文書などで期日前投票所を明記している」と説明。言葉の端々に「これ以上何をやればいいのか」という思いをにじませる反応が返ってきた。

期日前投票所を間違えた有権者は、65歳以上の高齢者が目立っていた。

取材した若い有権者からは、これまでの対応が

とはいえ、都選挙管理委員会の平成26年の衆院選の年代別推定投票率を見ると、21～24歳が32・98％だったが、65～69歳は70・69％と2倍以上の高さ。高齢者の選挙に対する思いを軽く扱うことはできない。

東京は高齢化社会が続く。今後区割りが変わった際には、これまでの対応が

売れない日本で〝大輪の遅咲き〟

「赤」と「白」のはざまで、「日本では売れない」との定説があったピンクのワイン「ロゼ」が突如売れ始めた。わが国のワイン消費のわずか0.3％という少なさは、逆に〝潜在市場〟の大きさを意味し、ロゼを主力商品に据えた専門店が大盛況だ。16日解禁のボージョレ・ヌーボーも今年はロゼの受注が急増とか。本格的な辛口、インスタ映えする美しさから、バラ色のボトルに次々と手が伸びる。（重松明子、写真も）

近ごろ都に流行るもの　ロゼワイン

「圧巻！」。おびただしいピンクのグラーデーションに女性客が声をあげた。中央区のワインショップ「エノテカ GINZA SIX店」は今年4月のオープン以来、ロゼを「最注力商品」に据え、130種（ワイン全体は1600種）を売り場のセンターに陣取らせた。不安の船出も杞憂に終わり、販売本数比の約2割を占める収益の柱となった。毎月1回週末の土日に開く飲み比べ催事「銀ロゼ」は毎度定員50人を超す盛況だ。濃淡10種のロゼから好きな2品と生ハム付きで1千円。

「代表的なロゼの発酵・製法は赤と同じですが、色づいたところで搾り、果皮や種を除いて色を止め、さらに発酵・熟成させます」と籾山香奈子副店長。口に含むと白のようなフレッシュさとともに、赤に近い渋みやスパイシーさを持つものもあって面白い。

「ロゼは飲む機会が少なかったけど、バリエーションが豊富で驚いた」とは、エンジニアリング会社勤務の40代女性2人組。「辛口で上質感があり、これまでの安っぽいイメージが消えた」と、その印象は一皮むけたよう。

「世界各地から『今、日本でロゼが来てるって本当？』と多数問い合わせが寄せられています。サルヴァトーレ・フェラガモ氏にも9月に来店いただきました」と籾山さん。イタリアの高級ファッションとして知られる「フェラガモ」ファミリーの醸造所が初めて手がけたロゼ「ロゼ・デル・ボッロ」（2700円）をいただくと、キリッとした酸と柔らかさのバランスがいい。

ロゼの中心価格は1千～2千円台と手頃なのも魅力。併設バーでも常時ロゼを1杯540円で提供している。

◇

ロゼの本場フランス「プロヴァンスワイン委員会」の調査では、1990年以降同国のロゼ消費は右肩上がりで、2013年時点でワイン消費の3割。ワイン飲用者の9割がロゼを飲んでいるという。

一方、日本の業界紙「酒販ニュース」（今年3月1日号）によると、日本のワイン消費のうちロゼの割合は0・3％にすぎず、世界平均の9％に遠く及ばない。

なぜ日本では売れないのか？　筆者は平成21年春、欧米のロゼブームにいち早く着目したメルシャンの「ロゼキャンペーン」を取材したが、桜に見立てた「花見商品」として桜吹雪とともに消える、日本らしいはかなさを感じた。同社はその後、ロゼを「赤・白の特徴を持ち、幅広い料理に合う」便利な通年ワインと位置づけ、国内外産の約30種を商品化。普及に努める。

サントリーは今年、日本のボージョレ・ヌーボー販売量1位の「ジョルジュ デュブッフ」に新たなロゼを追加し、ロゼ全体の受注が昨年の3倍に増えた。「伸びしろは大きい。インスタ映えする見た目の華やかさもあり、パーティーシーズンにむけて積極的に販促していく」と広報担当。

間近に迫ったボージョレ・ヌーボー解禁では、これまで見られなかったピンクの画像が、SNSに飛び交いそう!?

売り場に立つ籾山香奈子副店長

ロゼワインの飲み比べがお得に楽しめるイベント「銀ロゼ」＝いずれも中央区の「エノテカ GINZA SIX店」

「重い消防服…びっくり」

内山信二さん一日署長

秋の火災予防運動（9日～15日）に合わせて、東京消防庁本田消防署（葛飾区）などは、同区の観光大使を務めるタレント内山信二さんを一日署長に任命し、病院での消防訓練や火災予防パレードを行った。

ゆらゆらチンアナゴ

すみだ水族館

墨田区押上のすみだ水族館は11日の「チンアナゴの日」に合わせて、「ゆらゆらチンアナゴまつり2017」を開催している。12日まで。

「チンアナゴの日」は、巣穴から体を出してゆらゆら揺れるチンアナゴの姿が数字の「1」に似ていることから、すみだ水族館が平成25年に日本記念日協会に申請して、認定された記念日。

チンアナゴとニシキアナゴ約300匹＝写真＝が水槽で揺れ

▼汐留でカンジンスキーとルオー展

画家2人の軌跡を中心にたどる展覧会「表現への情熱　カンディンスキー、ルオーと色の冒険者たち」が汐留のパナソニック汐留ミュージアム開かれている。12月20日まで。

抽象画の先駆者、ワシリ・カンジンスキー（1866～1944年）と宗教画家、ジョルジ

る香り「焼き鯖カレー」

注目メニュー②

日本各地の魚介料理を堪能できる第3回「ジャパン　フィッシャーマンズ　フェスティバル2017～全国魚市場＆魚河岸まつり」が16～19日、日比谷公園（千代田区）で開催される。

◇

ニー（港区）が展開する海十八（よんぱち）漁場」のューは「焼き鯖カレー」＝ったサバにカレーの風味を

レーソースを合わせて、海の味わいがぐっと詰まった一皿が完成する。同社は「カレー鯖がポイント。香ばしさや脂のうま味をぜひ楽しんでほしい」と話している。

価格は900円（ハーフは500円）。このほかにも、一本でたくさんの魚介を食べ