

元気に飲む! 愉快地遊ぶ酒マガジン

年4回発行(9月・12月・3月・6月) 2008年秋号 第2巻第1号(通巻5号)

サケ通信

2008
秋

特集 シングルモルトにようこそ!

酒と料理のぴたびたサイエンス 極上ビーフをおいしくする酒

世界の酒場から／アンチメタボの飲酒学／ためして MIX

にっぽん湯めぐり酒めぐり／美酒外交／編集長の“酒”クリア・アイ

人と社会にとってよい酒のあり方を考える

発行 酒文化研究所

【特集】シングルモルトによろこそ！ 午後9時からモルトの時間

夕飯を済ませてひと息ついた午後9時。モルトの時間が始まります。お気に入りのドラマを見ながら、「さけ通信」を読みながら、ブログの日記を書きながら、お楽しみください。秋の夜長の「ながらドリンク」にピッタリです。

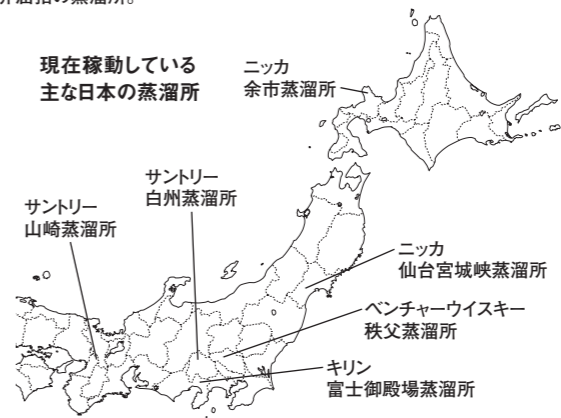
「シングル」とは、ひとつの蒸溜所の原酒だけということ



スコッチウイスキーは、複数の蒸溜所から原酒を調達、ブレンドして商品化するのが主流。シングルモルトの商品化は1963年のグレンフィディック発売が最初で、近年、世界的なブームになっている。写真のサントリー山崎蒸溜所は、タイプの異なる蒸溜器をもち、バラエティ豊かな原酒を抱える世界屈指の蒸溜所。



昔、鼠よけに猫を飼ったスコットランドのウイスキー蒸溜所には、今も猫が。写真はグレンフィディック蒸溜所のアーチャー君（02年6月）



シングルモルト入門3ステップ

「ながらドリンク」にシングルモルトをお奨めするのは、ゆつくりとちびちび飲んでおいしいから。ストレートは滾々と湧く香りが心地よく、オンザロックでは溶ける氷とともに変わる味わいが楽しめます。手軽なおつまみで飲めるのもいいところ。ナッツやチョコレートなど乾き物が、ちよつとあれば十分。

ではシングルモルトは何から試せばよいのでしょうか？「さけ通信」がお奨めるのは次の3つのステップです。

まずは日本のシングルモルト

サントリーの山崎・白州、ニッカの余市・宮城峡は入手しやすく、専門家から高く評価されています。タイプは違いますが重厚でモルトウイスキーらしく、「シングルモルト」は「おいしさ」と同時に「蒸溜所らしさ」を模索していることがわかります。よく、シングルモルトを、自然の賜物のように言いますが、人の力が強く影響しています。どの原酒を選び組み合わせるか、「蒸溜所らしい味」をイメージしながら香味を、人が設計しているのです。

アイラモルトで個性を実感

次はボウモアやラフロイグなどアイラ島のウイスキーで、シングルモルトの香味の

「モルト」とは大麦だけでつくったウイスキー



発芽した大麦がモルト。澱粉を糖に変える作用が強くビールやウイスキーの原料となる。コーンなどの他の穀物を原料とするものもあり、モルトウイスキーと区別される。

伝統的なフロアモルティング製法。現在はほとんどの蒸溜所がモルトを専門メーカーから購入し、自社製麦はわずか。写真はボウモア蒸溜所。

「アイラ」はスコットランドの島の名前



アイラ島はPEAT（草炭・泥炭）が豊富で燃料用に夏場に切り出して天日干しする。アイラのウイスキーはPEATでモルトを燻して、スモーキーな香りを付ける。



ヨードの多い土壌のアイラ島を流れるラガン川の水は紅茶のよう。ボウモアはこの水で仕込まれる。スコットランド本島の蒸溜所密集地帯を流れるスペイ川の水も赤褐色。

シェリー樽の特徴を掴む

最後に樽の特徴を体験しましょう。シングルモルトのロールスロイスと称されるマッカランには、シェリー樽で貯蔵したモルトだけのシリーズがあり、その特徴がよくわかります。ひとつ特徴を覚えると、他の樽の香味も掴みやすくなります。

その後はどうぞご自由に。シングルモルトの魔宮でデイブにお遊びください。

「樽」とはウイスキーの味を決定づける貯蔵容器



モルトウイスキーには、シェリーやバーボンの熟成に使った樽が用いられる。また、材質や大きさの違いでさまざまな種類があり、欲しいキャラクターに応じて使い分けられる。写真はマッカラン蒸溜所のシェリー樽。

木村克己の テイastingノート とおきの シングルモルト ウイスキー



木村克己
1980年の第一回パリ国際ソムリエコンクール日本代表として総合4位。1990年に日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会を設立し初代会長に就任（現在は相談役）。日本酒造組合中央会公認「日本酒スタイリスト」

ひとくちにチョコレートと言っても、マイルドなミルクチョコレートから、ほとんど甘さのないビターチョコまでさまざま。いろいろ組み合わせて、好みのものを探すのも楽しい。

「モルトウイスキーは刻々と変わる香りとともに、ゆっくりと流れる時間を過ごせるお酒です。大事な仕事があつて気持ち張り詰めていたような日には、ネクタイを緩めて、モルトに身を任せると、頭の芯の緊張が少しずつほぐれていく……。そういう心地よさが魅力です」と語る木村克己氏。「最初は飲み比べるとわかりやすい」とも。今回は入手しやすくタイプの異なる3点と、18年の長期熟成モルト1点をテイastingした。



甘い香りが

チョコレートにピッタリ

— サントリー山崎10年

サントリー山崎蒸溜所は日本で最初の本格的なウイスキーの蒸溜所。一帯はかつて千利休が茶室を構えるなど、水がよいことで知られる。ここから生まれる「山崎」は国際コンクールで数々の賞を受賞している、日本を代表するシングルモルトウイスキーだ。今回は「10年」を試飲してみた。

木村氏は、「ストレートでは、枝付きレーズンのような、厚みのある甘い香りが印象的です。味は滑らかに広がって、いったんスツと消えて、もう一度戻ってきます。水で一對一に割ると、ドライフルーツの入ったパウンドケーキを思わせる楽しい香りになり、甘みがぐつと出てきます。香ばしい余韻が長いのも特徴です。ストレート、水割り、ソーダ割り、どれもバランスがよい。さすがですね」と絶賛。お奨めのおつまみはチョコレート。

気軽に楽しむ
350ml新発売!



このサイズなら自宅で飲み比べしやすい。2000円（メーカー希望小売価格）と値段も手ごろ。

森林を散策するような冷涼感

— サントリー白州10年

甲斐駒ヶ岳の麓、広大な森に包まれたサントリー白州蒸溜所。ここで10年以上熟成したモルトウイスキーがこの商品だ。木村氏は「白州10年」を次のように見た。

「木の香り、砂糖漬けの桃の香り。トロツとした存在感があつて、味にも甘くないメイプルシロップのような木の感じがあります。涼しげな印象が強いのですが、ミントとはちがった、森林にいるような穏やかな冷涼感です。樽からでしょうか、かすかな収斂^{しゅうれん}味が複雑さを生んでいます。

水割りにしてもトロリとした力強さは変わりません。甘さのなかの気持ちいい渋みがアクセントになって、肉料理に合いそうです。おつまみはドライフルーツをお奨めします」。



干した果実は味わいが凝縮されて、瑞々しい生食とは違ったおいしさがある。ぶどう、マンゴー、イチジクなど洋風のものだけでなく、柿や芋なども試してみてもいい。

アイラモルトにスモーキーなオイスター

— ボウモア12年

スコットランドの南西に浮かぶアイラ島。ボウモア蒸溜所は、この島でいちばん古い蒸溜所。海拔ゼロメートルの貯蔵庫には、波しぶきと潮風が絶えず吹きつけ、島に厚く堆積したピート（草炭・泥炭）はモルトウイスキーに強い個性を与える。

エリザベス女王も訪れたというこの蒸溜所の酒を、木村氏は次のように表現する。「オイスターソースなど海のことを連想させるスモーキーさ。ガチツとまとまった重量感のある味わいで、タイムやローズマリーなどのさまざまなハーブの印象が出てきます。水で割ってもバランスが崩れないのは見事です。おつまみは、牡蠣スモークのオイル漬けはいかがでしょう」。



アイラ島では大ぶりの生牡蠣にモルトウイスキーを振りかけて食べる。ウイスキーに潮の風味があるので、ホヤやコノワタとの相性もいい。もちろん燻製とはバッチリだ。

樽香をナッツが引き立てる

キンウイスキー富士山麓シングルモルト18年

今年、設立35年となった富士御殿場蒸溜所は、海拔620m、年間平均気温13℃、1年を通じて霧が発生するウイスキーづくりの適地にある。ここで18年以上熟成したモルトウイスキーの味わいは？

「最初に樽の甘い香りとヨード香を感じます。ハチミツ、焼きとうもろこし、クッキー、完熟マスクメロンの香りもある。舌の先から、粘度のある感触が一気に広がって軽くフィニッシュ。木の風味が強く、心地よい渋・苦味がほのかに感じられます。水で割るとスモーキーな感じが浮かんできますから、ベーコン、鴨スモーク、ハムステーキなどに合うでしょう。おつまみなら、ナッツ類がいいと思います」と木村氏。



植物の種子であるナッツには、ビタミンやミネラルが豊富。アーモンド、ピーナッツ、胡桃、カシューナッツ、ジャイアントコーン、塩豆etc. あなたのお好みは？



ポットスチル(蒸溜器)はスコットランドで認められる最小サイズ



国産のミズナラ材を使った発酵槽



貯蔵倉庫。将来、ここにウイスキー樽が積みあがる



大滝温泉「遊湯館」(TEL.0494-55-0126)



ベンチャーウイスキー社長の肥土伊知郎さん
(TEL.0494-62-4601)



ベンチャーウイスキー社の人気商品「イチローズモルトシリーズ」

「とし坊、奥秩父の大滝温泉まで付き合えよ。途中、モルトウイスキーの蒸溜所にも寄ろうや」と巻さん。なんでも2月に日本で初めてのミニ蒸溜所ができたのだそうです。



ベンチャーウイスキー
埼玉県
大滝温泉

特別に工場を見せていただく、ほんとうに小ぢんまりとしていて、酒を発酵させる桶や蒸溜器は大人がジャンプすれば届くくらいの高さしかありません。社長の肥土^{あくと}さんは、「小さい単位で毎日つくっているから、どんどん腕が上がっていますよ」とニコニコ。ゆくゆくは地元の大麦を使ったウイスキーをつくって、「これが秩父の味か」と想いを馳せてもらえるようになりたいと言います。

さて、大滝温泉です。道の駅が大好きな巻さんが来たがった理由は、施設そのものが道の駅だったからです。鉱泉が多い秩父に珍しい温泉は、ナトリウム・塩素・炭酸水素などが高濃度に含まれた本格派。とろみを感じる肌触りで、浸かっているとじゅんと滲みてきます。窓の外を流れるのは荒川の源流。ああ、これが居酒屋「ちゃん」のある東京の下町にまでいつているのかと、想いを馳せたのでした。

(報告：とし坊)

っぽん
湯めぐり
酒めぐり

秩父路にモルトウイスキーを訪ねる ベンチャーウイスキー



埼玉県

おいしさを笑顔に

KIRIN



KIRIN WHISKY
富士山麓
ふじさんろく
樽熟 50°

アルコール度数:50%/容量:600ml

原酒に、会えた。

樽熟50度、ほとんど加水せず、樽出し直後のうまさを実現。

富士御殿場蒸溜所では、モルト原酒の樽詰めの際、他の蒸溜所より低めの50度で行っています。それは、フルーティな香味を生み出すためです。またグレーン原酒は、

あえて伝統的な蒸留法を用いることで、華やかで甘い香りのウイスキーづくりに寄与させています。

キリンウイスキー

「富士山麓 樽熟50度」。

樽熟50度のうまさをそのままに、ほとんど加水することなくお届けしています。

すべては、澄んだ味わいの中にひろがる甘い樽熟香のために。発売3周年を迎え、

おかげさまで430万本を突破する出荷本数を記録しています。

※2008年8月末時点当社出荷数量実績



富士山麓「ブレンド体験キット^{非売品}」当たる！
オリジナル

抽選で
333名様

世界にひとつしかない、 あなただけの「富士山麓」を つくりませんか。

富士御殿場蒸溜所の「モルト原酒」と「グレーン原酒」をお好みでブレンド体験！ **対象商品** キリンウイスキー「富士山麓 樽熟50°」



富士山麓オリジナル「ブレンド体験キット(非売品)」

応募期間 **2008年10月1日(水)～12月5日(金)** ※当日消印有効

【セット内容】モルト原酒(350ml)×1、グレーン原酒(350ml)×1、テイスティンググラス×1、メスシリンダー×1 ※賞品のデザイン・仕様は変更になる場合がございます。*詳しくは、対象商品についている景品に同梱の応募はがきをご覧ください。*未成年の方はご応募いただけません。



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えます。おそれがあります。お酒は楽しく、ほどほどに。のんだあとはリサイクル。



www.fujisanroku.jp キリンビール株式会社

日本人のワインの飲み方は、ヨーロッパの人々と多少違って、いるように思います。国が違い、生活文化が違うのだから、アレコレ言うのはおかしいのかもしれない。ただ、ワインとより長く付き合ってきた人々の良い点を真似ることは、実は、「アンチメタボの飲酒学」に結びつくのです。

イタリアでも南イタリアの人々は、フランスに次いでよくワインを飲みます。そのワインの楽しみ方が、実に上手。是非とも真似て欲しいのが以下の4点です。

①ワインは食事と共に楽しむ。
②肉は赤身、魚は白身、そして野菜充分。

③オリーブオイルをよく使う。
④パスタは「アル・デンテ」。

これを実践しているので、お酒をよく飲むのに「アルコール依存症患者が少ない」、「脳梗塞や心筋梗塞といった血管病で倒れる人が少ない」、「糖尿病患者が少くない」という恩恵にあずかっているといえるでしょう。

アルコール依存症を少なくしているのは、①のようなワインの

楽しみ方をしているからといって過言ではないでしょう。食事を楽しむことなく、ワインといえども多飲すると、当然、アルコール依存症にも……。食事を楽しみながら飲むことでアルコールの害が直接ウンヌンされることがないのです。アルコールは精神を蝕むはずなのに、食事を楽しみながら……これが精神面に



強く良い影響を与えていると思われまます。

脳梗塞、心筋梗塞といった血管病。メタボはこの血管病の大きな原因になります。その血管病で倒れる人が少ないのです。日本料理も健康食として注目されていますが、それと同様に、地中海料理も日本料理に負けぬほど健康食として高い評価を得

ています。

地中海料理の良さは②です。肉は脂肪の多いものを食すのではなく、脂肪の少ない赤身。魚は白身魚でDHA、EPAが充分。野菜はトマトを中心にズッキーニなど多くの種類があります。栄養的にバランスがとれています。

そして、③が加わります。オリーブオイルをよく使う点に注目です。オリーブオイルはオレイン酸が多く、酸化食品の代表。血管病をしつかりと抑えてくれるのです。

最後に、糖尿病の少ない点④です。まず、パスタの原料である小麦粉のセモリナにあります。これが食後血糖の急上昇をゆるやかにしてくれるのです。

加えて、パスタの「ゆで方」。イタリアのパスタは当然「アル・デンテ」。これが食べる人のかむ回数を増やして早食いを防ぎ、パスタもソースを余計に吸わないのでカロリーも抑えられるのです。結果、糖尿病予防に――。

ワインの飲み方、しっかりと真似てください。

編集長の“酒” クリア・アイ

clear eye

松竹梅

「白壁蔵」

shirakabegura

生酛純米



白壁蔵
蔵（神戸市東灘区）に高品質酒だけを少量・多品種製造するために2001年に設立された。三谷藤夫杜氏（写真上）のもと、但馬流の手技を受け継いだ製造技術者たちが、その能力をフル活用した酒づくりに取り組む。



酒類関連で注目される商品・イベント・運動などを本誌編集長の山田聡昭が解説する。

初めて出会った 野菜の旨みが映える酒

9月に宝酒造が発売した松竹梅「白壁蔵」生酛純米は、高品質酒をつくるために、専用工場の建設から始めた「白壁蔵」の意欲作である。食中酒として徹底的にこだわったというこの商品の開発背景を読み解く。

「いい商品に仕上げたな」。これが第一印象。工場の新設から始めるほどの熱の入れようだったので、確かな酒が出てくると思っていた。けれどもパッケージデザインやコンセプト開発など、商品化にはさまざまな要素が絡む。

〇一年に完成した『白壁蔵』を視察したのは昨秋のこと。「高品質な清酒専用」という設備はどんなものかとワクワクして訪ねると、見た目は他の酒蔵と変わらない。「どこが違うの？」と思ったが説明を聞くと、麹をつくる機械の中の空気の流れ方を改善したり、米に均質に水を吸わせたりするなど

独自の工夫がぎっしり。清酒づくりの骨格は変わらないから、「高品質な清酒専用」というのは微妙なコントロールを可能にする細部にあったわけだ。衛生管理レベルの高さも特筆もので、酒が外気に触れる工程は遮断され、気温・湿度が管理されていた。酒づくりは雑菌との戦いだから、これは非常に重要なところだ。

さて、「白壁蔵」へ生酛純米は食中酒としてベストの味わいを模索して、冷やしておいしく、後味の柔らかい酒に仕上げたという。テーブルで映えるシェイプのボトルに、コルクのキャップ。ひと目で商品がわかるのは飲み手にはありがたい。さっそく酒好きの仲間と試してみたところ、みな「食中酒にいいというのは確かだね」と言う。私がオッ！と思ったのは野菜との相性がよい点。南瓜や里芋、サツマイモの淡い甘さを酒が柔らかく包み込む。いろいろな酒を試してきたが、野菜に合うなあと実感した酒は初めてであった。

プロの小道具 タストヴァンで 飲み放題



ソムリエのシンボル「タストヴァン」。もともとは地下貯蔵庫で、蝋燭の光を集めてワインを鑑定する道具でした。照明があればグラスのほうが見やすいので、今はワインの評価に使うことはありません。部屋やお店の飾り、コルク置き、おつまみ小皿くらいしか実用性はありませんが、タストヴァンでワインをタップリ飲めるところがあります。山梨県甲州市の「勝沼ぶどうの丘」地下ワインカーブ（Ⅷ〇五五三・四四・二一一）では、購入したタストヴァン（二一〇〇円）で、約一七〇銘柄の甲州市推奨ワインを、好きなだけ試飲できます。秋晴れのワイナリーめぐりも心地よく、新酒のできる11月ごろに訪ねてはいかがでしょう。

ギネスとエビスで
あなたがつくる新しいハーフ&ハーフ。

リアルハーフ REAL HALF



ギネスの
スムーズな飲みくちと、
エビスのしっかりとした
飲み応えが味わえる
至福の逸品。



クリーミーな泡。
なめらかな喉ごし。

ドラフトギネス



ノドを潤す円熟の香味。

エビスビール



はじめに冷えたエビスビールを、
グラスに半分くらい静かに注ぎ、
泡が落ち着くのを待ちます。



ドラフトギネスを開缶し、
シュルシュルと音がする間に、
スプーンの背の中央部に約2cmの
高さから一気に注ぎます。



注いでいるとき手元に
こぼれないように、スプーンを
少し傾け、泡を調整しながら
グラスの上部まで注いで行きます。

※ドラフトギネスとエビスビールの両方をお買い求めください。詳しくは、www.yebisubar.jpへ

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
お酒は楽しく適量で。のんだあとはリサイクル。



サッポロビール株式会社



カレーも白と黒のハーフ&ハーフで遊んでみました。
白は自分でつくって、黒はレトルト。子供にも好評でした。

「この飲み方はお前のコー
ナーにピッタリだな」という編
集長のお話でしたが、リアル
ハーフを見て「本当に『ためし
てMIX』のために考えたみた

はらだペコの
ためしてMIX②

ドキドキのリアルハーフ
あなたは成功するか？

酒好き素人の「はらだペコ」がお酒に
何かをミックスして、好みのおいしい
組み合わせを探していきます。

いじゃない」と思ったのでした。
リアルハーフをつくるにはカ
レースプーンを使うというの
で、晩御飯はカレーにしちゃ
いました。実はカレーに黒ビー
ルは私の定番なのです。ほの
かな甘みが、カレーのスパイシー
さを引き立ててくれるのが氣
に入っています。

いつもビールは350mlひと
缶なのですが、エビスとギネス
の二缶を開けるので、夫の分と
二杯つくることにしました。大
振りのグラスにエビスを半分

くらい注いで準備は完了。い
よいよギネスを上に乗せます。
ちよつとドキドキです。

ギネスの缶蓋をプシュッと
開けたとたんに、シュルシュル
と缶のなかで音をたててボー
ルが回りだしました。音が出て
いるうちに注ぐのが上手につ
くるコツだそう。カレースプー
ンの背にギネスを落とすなが
ら、うまくできているのかと、
チラチラ見ると、「やった、き
れいに分かれてる！」。

おっと、気を抜いてはいられ
ない、もう一杯あつたんだ。こ
ちらもと意気込んだのですが、
2杯目はギネスが下まで沈ん
でしまいました。あわてなけれ
ば成功したかと思うとちよつ
と残念！

さて、お味見です。ひとくち
目は、ギネスのスムーズな口
当たりがそのまま生きていま
す。いいですね。二回目、今度
はしっかりしたエビスの味が
出てきました。これまたおしい。
リアルハーフ、友達とやる
と結構盛り上がりそう。ためす
価値あります。

絶品乾物

酒のつまみに「かりんとう」

三年前にお酒屋さんで試食した
のがおいしくて、時々買ってきま
す。お茶請けや子供のおやつに手
頃なうえ、酒のつまみにもよくて、
「かりんとう」はかなりのマルチ
プレーヤーなのです。

黒糖味の印象が強いですが、最
近は黒胡椒、七味とうがらし、胡
麻、梅ザラメなどいろいろありま
す。一番のお気に入り「塩みつ」。
軽い甘さにちよつとの塩気。食べ
飽きないのにバクバクもいかない、
絶妙の上に、もうひとつ絶妙を重ね
たような奴です。

ポテトチップスみたいに指が汚
れないのも、高ポイントです。

独断採点：☆☆☆☆☆
(フリーライター：はらだペコ)



いい塩梅の「旨健珍 かりんとう 塩みつB」。
(TEL 03-6904-6331 東京 世田谷 升本屋)



世界の酒場から——アイルランド・クレア州 パブはアイリッシュユタたちの リビングルーム



▲老若男女が集いにぎやかなパブ。アットホームな雰囲気は心地よいけれど、酒量はとめてほしい。



▲アイルランドのこじんまりとした街には、パブがひしめいている。
▲パブ内は禁煙のため、喫煙者のためのテーブルとチェアーが店の外にも置かれている。心地よい夜風にあたりながらのギネスもなかなかいい。



北京五輪開会式当日の八月八日昼、人民大会堂で大昼食会が開かれた。五輪開会式に出席するため訪中している八〇カ国を超える国の王族、大統領、首相を歓迎する昼食会である。

大ホールには二五人から二八人掛けの巨大な丸テーブルが九卓並べられ、各テーブルに中国共産党の政治局常務委

美酒→外交

消えた白酒

—中国の歓迎宴—



西川 恵
(毎日新聞 専門編集委員)

相も同席した。格付けで大統領より落ちる福田首相とプーチン首相をメインのテーブルに就けたのは、日露を重視する中国の姿勢の現われといえるだろう。メニューは四菜一汁。つまりスープ一碗のほかは四皿。特段に豪勢ではないが、昼食だからふつうといえるだろう。興味深いのは飲物で、中国の長城ワインの白赤(いずれも二〇〇二年)が出された。フランス人技術者の協力で山東省で造られているワインだ。

中国は以前、外国首脳の歓迎宴では、茅台酒など穀物から造った「白酒」と呼ばれる強い蒸溜酒を出していた。しかし九〇年代末ごろから赤ワインを主とし、「白酒」は時折注がれるだけになった。そしてここ数年は白、赤ワインを揃えて出している。

員がホストとして就き、各国首脳をもてなした。
各テーブルには花の名前がつけられ、最も格の高い中央正面の「牡丹」にはホストとして胡錦濤・国家主席夫妻が占め、ブッシュ米大統領夫妻、フランスのサルコジ大統領、ブラジルのルラ大統領が座った。日本の福田首相、ロシアのプーチン首

そこには「首脳をもてなす飲物はワイン」という世界の大勢に合わせる意図がある。世界の首脳を一堂に集めた昼食会では「白酒」ははずされ、五輪主催と共にプロトコルでも世界標準化を遂げたのだった。

「苦さ」に目覚めました
おいしいと思うお酒は甘いものばかりでしたが、26歳くらいから口が変わり、20歳の頃には「苦い!」と思ったお酒をおいしいと感じるようになりました。料理に合わせてビールやワインを楽しむのが、毎日の幸せです。

坂上三恵さん(20代・奈良県)

旅先のお酒選びの参考に

読者からの手紙

皆様からいただいた本誌へのご意見・ご感想を紹介します。

私の趣味は旅先でおいしいお酒を見つけて飲むことです。でも、なかなかその手の情報がなく、いつも適当に旅先を決めてしまいます。これからは「さけ通信」をストックしておいて、「につぼん湯めぐり酒めぐり」を参考にさせてもらいます。これからもいろいろな穴場を期待しています!

大久保由美さん(40代・愛知県)

島根にデューンケルあり

ロースト麦芽使用のビールが好きなので、ビール特集を興味深く読ませてもらいました。島根の出雲路ビールには「デューンケル」という褐色のおいしいビールがあります。ぜひ探りあげてください。

竹山孝治さん(40代・島根県)

バイナップル&バーボン
気に入りました

「ためしてMIX」にあったバイナップル&バーボン、激ウマです。元々バイナップルが大好きですが、手元にあったバーボンを入れたらかなりのヒット。教えていただきありがとうございます。

永井真希さん(20代・栃木県)

次はアジアの美酒外交を

国と国の外交にも、お酒というおもてなしがキーポイントだということを、「美酒外交」で知りました。次はアジアの美酒外交を読みたいです。

鎌田寿人さん(30代・秋田県)

鰻に赤ワインがウケてます

鰻屋を営む実家に、鰻と赤ワインの相性がいいという記事を送りました。母がさつそくメニューに載せたところ、若いサラリーマンや女同士のお客さんに好評だそうです。白焼きとピノが一番受けているとか。ありがとうございました。

金田仁美さん(30代・東京都)

夫婦でハイボール

「洋酒歳時記」の角瓶のサンドイッチ・ハイボールは新しい発見でした。なるほどこんな飲み方もあるのかと。かき回さずに飲むのがコツなのですね。妻にも教えて、夫婦で楽しみたいと思います。

野村雅也さん(20代・宮城県)

「アイルランド」と言えば「アイリッシュ・パブ」、「アイリッシュ・パブ」と言えばもちろん「酒」である。だがこの国のパブは単なる酒場としてではなく、昔から人々の情報交換の場としても大切にされてきた。それゆえ診療所もコンビニもないどんな小さな村にさえ、パブだけはいくつもある。アイルランドの人のようにお酒はたくさん飲めないが、パブの独特な雰囲気好きな私は、ある週末もまたふらふらと近所のパブへと出かけて行った。

そこでは話し好きなアイリッシュたちがギネスなどの酒を手し、にぎやかに談笑している。ちょうどTVのスクリーンでは北京オリンピックのハイライトが放送されており、それに釘付けになっている者もいた。古ぼけたソファに腰を下ろしてそんな様子を眺めているうち、何だか自分が誰かの家の居間でくつろいでいるように錯覚してしまう。年代物の家具、TV、棚に無造作に置かれたアンティークたち。パブの中だけは、何十年も前の古き良き時代のまま止まっているようだ。

するとさつきから興味深そうにこちらを見ていた老人が、強いアイリッシュ訛りで話しかけてきた。「あんたどこの出身だい? え、日本? 遠い所から来たんだねえ。アイルランドはどうだ、いい国だろ。何飲む?」。彼から手渡されたギネスは格別にクリーミーで、深い味わいだった。そう、まるでこの国のパブのような……。

(文・写真小島瑞生・アイルランド在住)

新着「酒の本」

『里山ビジネス』 玉村豊男著 集英社

04年に長野県にワイナリーを開設した著者が、創業からの試行錯誤の毎日綴る。酒造業や飲食業への参入を難しくするさまざまな規制、自然との共生のために「拡大してはいけない」と自覚させられたいくつもの出来事など、読後感は心地よい。そして、見えてきた生活フレームから里山ビジネスというコンセプトを導く創造力に拍手したくなる一冊。
(六八〇円・税別)

『日本酒の古酒』 上野伸弘著 実業之日本社

早くから日本酒の長期熟成に関心を持ち、フレンチレストランなどでの職務体験を通じて、その潜在力の高さを確信した著者は、日本酒の古酒専門のバー「酒茶論」をオープンさせた。本書では、市販されている古酒を自ら解説している。
(一五〇〇円・税別)

『山梨県のワイン』 山本博著 ワイン王国

ワインとその文化の研究者として知られる著者は、近年精力的に日本のワインについて考察を加えている。本書はその最新刊であり、グローバルゼーションが猛スピードで大規模に進むワイン、そのなかで日本のワインに何ができるのかを考えさせる。丹念な取材と丁寧な考察に敬意を表したい。
(二八〇〇円・税別)

審査員募集！ 日本酒チャンピオンズカップ2008

酒文化研究所が主催するカップ酒のコンクールの最終選考会。公募した審査員の投票でグランプリを決定する。
日時—11月3日(月) 14時～16時
会場—虎ノ門パストラル(東京)
参加費—二〇〇〇円(税込み) 要予約
問合せ—酒文化研究所 ☎〇三・三八六五・三〇〇

読者プレゼント

① サントリー 山崎10年・白州10年 350ml 各1本 5名様

日本を代表するシングルモルトウイスキー。甘い香りと深い味わいの山崎、森をイメージさせる爽やかな印象の白州。新発売された三五〇mlをペアで。
提供：サントリー

② 松竹梅「白壁蔵」生酛純米 640ml 5名様

工場建設から取り組んだ松竹梅の意欲作。ベストの食中酒を追求した逸品は、柔らかい後味が野菜の旨みややさしく包みこむ極上の味わい。
提供：宝酒造

③ キリンウイスキー 富士山麓樽熟 50度 600ml 5名様

澄んだ飲み口、豊かに広がる甘い樽熟香にアルコール50度の心地よい余韻が残る。落ち着きのある上品なウイスキー。
提供：キリンビール

④ ドラフトギネス 330ml 4本 5名様

世界的に知られる黒ビール。幻想的な細かい泡立ちと、きめの細かいマイルドな飲み心地は唯一のもの。リアルハーフも試して欲しい。
提供：サッポロビール

⑤ 旨健珍かりんとう「塩みつ」 5名様

かりんとうは酒のつまみにおいしいのだと実感する名品。絶妙な塩加減とサクサク香ばしい食感の特筆もの。
提供：東京世田谷升本屋



酒文化研究所のホームページの「さけ通信」読者プレゼントコーナーより応募いただけます。http://www.sakebunka.co.jp/ また、郵便・FAXでの応募は、住所・氏名・年齢・電話番号・希望のプレゼント・「私の二日酔い対策」もしくは本号への感想を記入の上、以下にお送りください。お寄せいただいた感想は読者欄で実名で使わせていただく場合がございます。応募締め切りは2008年12月9日(当日消印有効)、賞品の発送をもって発表に替えさせていただきます。なお、当プレゼントには20歳未満の方は応募できません。 ○郵送の場合 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-3-14 CMビル 酒文化研究所 読者プレゼント係 ○FAXの場合 03-3865-3015

応募方法

次号新年号は 12月10日発行です!

本誌は全国の酒専門店600店から配布いただいています。

次号予告

特集…料理がおいしい日本酒!

読者からの手紙…私の二日酔い前・後策

酒と料理のぴたぴたサイエンス／アンチメタボの飲酒学

美酒外交／につぼん湯めぐり酒めぐり／世界の酒場から

季刊 さけ通信 2008年秋号 2008年9月20日発行 第2巻第1号(通巻5号)

発行人: 狩野卓也 編集長: 山田聡昭 アートディレクション: 株式会社アドアーツ 印刷・製本: 竹田印刷株式会社

発行: 株式会社酒文化研究所 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-3-14 CMビル TEL 03-3865-3010 FAX 03-3865-3015 http://www.sakebunka.co.jp/