

# ナ、け、通、信

2008  
秋



## 特集 シングルモルトによるこそ!

酒と料理のぴたぴたサイエンス 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

シングルモルトにようこと!  
午後9時からはモルトの時間

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。

63 な



A large copper still in a distillery. The still has a prominent bell-shaped head and a long condenser pipe. On the side of the still, there is a circular logo with the word "SPIRITS" and a checkered pattern, and a label below it that reads "No. 3". The still is connected to a complex network of copper pipes and valves. In the background, there are more distillation units and large windows. The floor is made of red brick.

「モルト」とは大麦だけでつくったライスキー



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。写真はザウアーコーヒー蒸溜所



スコットランドにはたくさんの島がありウイスキーがつくられている。アイラ島は中でも特にウイスキーづくりが盛ん。一年を通じて風が強く、海岸にある蒸溜所は潮風に波濤を浴びる。



「樽」とはウイスキーの味を決定づける貯蔵容器

「トライ」せば「アバジの鳥の音

アイラ島はピート(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ピートでモルトを燻して、スモーキーな香りを付ける。

ヨードの多い土壤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。

ヨードの多い土壤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。

幅の広さ、個性的と言われる所以を実感してください。煙とヨードの強い香味は好き嫌いがはつきり出ますから、最初はお店で、あるいはミニチュアでのトライがいいでしよう。

## シリーゼの特徴を掴む

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ツカラんには、シリーゼ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。

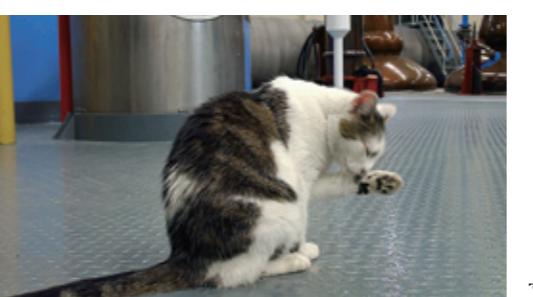
その後はどうぞ自由に。シングルモルトの魔宮でディープにお遊びください。

## シリ一樽の特徴を掴む

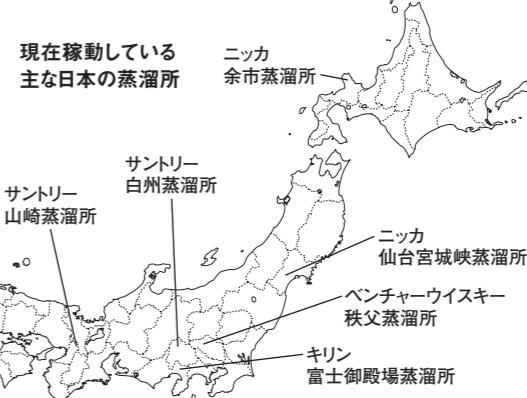
最後に樽の特徴を体験しましよう。シン  
グルモルトのロールスロイスと称される  
マツカラソには、シェリー樽で貯蔵したモ  
ルトだけのシリーズがあり、その特徴がよ  
くわかります。ひとつ特徴を覚えると、他  
の樽の香味も掴みやすくなります。

その後はどうぞ自由に。シングルモル  
トの魔宮でディープにお遊びください。

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。



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ー君(02年6月)



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」を摸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、人が設計していふのです。

## 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

「ながらドリンク」にシングルモルトをお奨めするのは、ゆっ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、オンザロックス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。ナツツやチョコレートなど乾き物が、ちよつとあれば十分。

# 木村克己の テイスティングノート とつておきの 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。

## 甘い香りが チヨ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ダ。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、いつたんスッと消えて、もう一度戻ってきます。水で一対一に割ると、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、甘みがぐっと出でてきます。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、どれもバランスがいい。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



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は?



アイラ島では大ぶりな生牡蠣に  
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ヂだ。

## アイラモルトにスモーキーなオイスター —ボウモア12年



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?

甲斐駒ヶ岳の麓、広大な森に包まれたサントリーホワイトモルトウイスキーブルネー白州蒸溜所。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、ミントとはちがつた、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」。

## 樽香をナッツが引き立てる —キリンウイスキー富士山麓シングルモルト18年



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?

今年、設立35年となつ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、鴨スマーケ、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。



「居酒屋かつちゃん」の常連客の温泉と酒の旅。今回は、秩父にウイスキー蒸溜所と大滝温泉を訪ねる日帰りドライブ。道の駅フリークの巻さんと運転手兼雑用のとし坊がご案内します。

## 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

「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。

「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。

特に工場を見せていただきして、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。社長の肥士さんは、「小さくして、ほんとうに小ぢんまりと歩いて、地元の大麦を使つたウイスキーをつくり、『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つたからでした。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。ところを感じる肌触りで、浸かっているとじくんと滲みてきます。窓の外を流れるのは荒川の源流。ああ、これが居酒屋「かつちゃん」のある東京の下町にまでいっているのかと、想いを馳せたのでした。

(報告:とし坊)

にっぽん  
湯めぐり  
酒めぐり

おいしさを笑顔に

**KIRIN**

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※を超える出荷本数を記録しています。

※2008年8月末時点当社荷姿出荷数量実績



**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

富士山麓「ブレンド体験キット(非売品)」当たる!

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°」

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、ティスティンググラス×1、メスリンドー×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る  
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](http://www.fujisanroku.jp) キリンビール株式会社



富士山麓オリジナル「ブレンド体験キット(非売品)」





# ギネスとエビスで あなたがつくる新しいハーフ&ハーフ。

# REAL HALF



ギネスの  
スムースな飲みくちと、  
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。



はじめに冷えたエビスピールを、  
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。

※ドラフトギネスとエビスピールの両方をお買い求めください。詳しくは、[www.yebisubar.jp](http://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びりサイクル。



## サッポロビール株式会社



「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。

いじやない」と思ったのでした。リアルハーフをつくるには力レースブ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、カレーのスペイシーさを引き立ててくれるのが気に入っています。

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

さて、お味見です。ひとくち  
目は、ギネスのスムースな口  
当たりがそのまま生きていま  
す。いいですね。二口目、今度  
はしっかりとエビスの味が  
出てきました。これまたおいし  
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。

ンの背にギネスを落としながら、うまくできているのかと、チラチラ見ると、「やつた、きれいに分かれてる！」。  
おつと、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。あわてなけれど成功したかと思うとどうづ

くらい注いで準備は完了。いいよギネスを上に乗せます。ちょっとドキドキです。

A black, shallow bowl filled with golden-brown, slightly curved, baked or fried sticks, possibly sweet potato or yam fries, served on a wooden table.

（フリーライター）：ようべ、「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：★★★★★

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

絕品乾物

# 極上ビーフをおいしくするお酒

藤原正雄・渡辺正澄

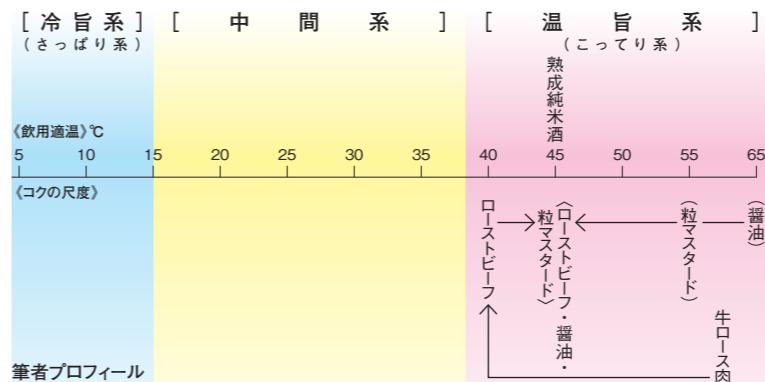
酒と料理のぴたぴたサイエンス 5

おいしい食材が次々に出てくる秋です。今日は「駄走の代名詞「極上ビーフ」を採りあげます。ローストビーフ、すき焼き、しゃぶしゃぶに合わせるお酒の選び分け方をご説明しましょう。

## ローストビーフには濃厚な赤と熟成純米酒



清酒とローストビーフ相性診断表



筆者プロフィール  
株式会社ワイン総合研究所 藤原正雄・渡辺正澄

ワインと料理の相性を科学的な視野から切り込み、感覚で語られていたこの分野に新境地を開拓。後に株式会社太田商店(東京都)の協力を得て、その理論を清酒にも応用展開。

撮影協力:「宝」東京国際フォーラム店 TEL 03-5223-9888

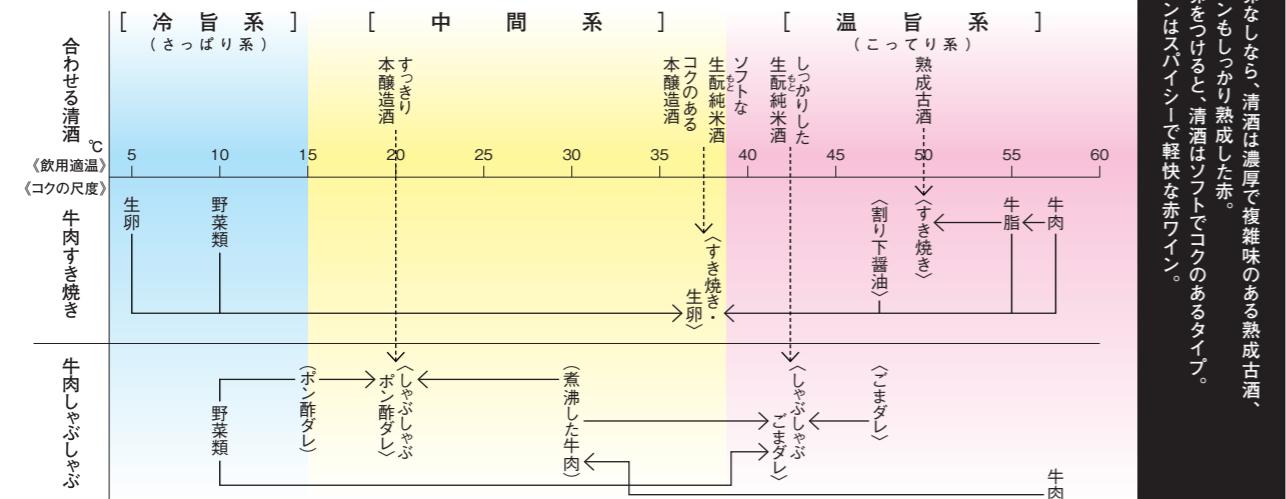
こうしてローストビーフには、清酒は熟成してコクのある純米酒がよく合う。ワインはしっかりした味わいの赤。藤原氏のお奨めは、ストンセラーズ・カベルネ・ソーヴィニヨン(カリフオーリニア・ベリニ・ヴィンヤード)。ビールは「コクがあつて旨味が濃いものがいい。

## ローストビーフには濃厚な赤と熟成純米酒



牛肉すき焼きには  
ソフトでコクのある清酒か  
バルドリーノ・クラッシコ

清酒と牛肉のすき焼き・しゃぶしゃぶの相性診断表



## 「しゃぶしゃぶ」はポン酢かごまかで変える

「しゃぶしゃぶ」のタレには「ポン酢」と「ごまダレ」の二種類があります。前者は柑橘系果汁を混ぜたさっぱり系の調味料。一方、後者は旨味とコクのあるこつてり系調味料です。

牛肉は湯にさっと浸すので、こつてり系の成分が溶け出し、柔らかくさっぱりした牛肉に変身します。野菜と共に「ポン酢醤油」につけると、両者は素直になじみ合い、口の中にさわやかなおいしさが満ちてきます。これは20℃くらいに飲用適温をもつ、すつきりした辛口の本醸造酒がよく合います。ワインなら樽香・酸味が調和した辛口の白です。

「ごまダレ」では、ほど良いコクと旨味をもつ料理となります。よく合う清酒は、ぬる燶(42~43℃)のしっかりした生酛純米酒。ワインは、優雅な香り、タンニンの渋味、果実風味が調和した北イタリアのヴァッポリチエッラ・クラッシコ・スペリオーレがよく合います。

生卵をつける場合には、ややさっぱりとしてきますので、清酒はソーヴィニヨン、ビールもコクがあつて旨味が濃いギネスのようなタイプが合います。ワインならコクのあるカベルネ・ソーヴィニヨン、ビールもコクがあつて旨味が濃いギネスのようなタイプが合います。

## 卵で変わる すき焼きの酒との相性

関東風の牛肉すき焼きは、こつてり系の料理ですが、さっぱり系の生卵をつけると、中間寄りに移ります。生卵をつけないなら、こつてり系のやや甘味とコクのある料理なので、清酒は「熟成古酒」がマッチします。ワインはサンジョベーゼ種からつくられる熟成したキャンティ・クラッシコ。

ローストビーフは、牛ロース肉の大きな固まりに塩・胡椒し、バターをぬり、オーブンでじっくり焼いた典型的なこつてり系(温旨系)料理です。調味料もこつてり系(温旨系)の醤油と粒マスタード、あるいはニンニク醤油。

これはこつてり系(温旨系)である熟成純米酒の45℃くらいの上燶がピッタリ合ってきます。ここにも「似たもの同士は相性がよい」というピタピタ理論(清酒と料理の相性原則)が活きてきます。吟醸生酒(冷旨系)では口の中で苦味、渋味などがケンカし、耐えられない「まずさ」が生じます。

ワインならコクのあるカベルネ・ソーヴィニヨン、ビールもコクがあつて旨味が濃いギネスのようなタイプが合います。ワインならコクのあるカベルネ・ソーヴィニヨン、ビールもコクがあつて旨味が濃いギネスのようなタイプが合います。

ローストビーフは、温旨系の典型



# 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を綴る。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。

(二五〇〇円・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、グローバリ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二〇〇八

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——虎ノ門バストラ(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 03-3865-3010

# 読者プレゼント

## ①サントリ－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

## ②松竹梅「白壁藏」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を

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 640ml 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



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は特筆もの。



応募方法

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

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る。

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／にっぽん湯めぐり酒めぐり／世界の酒場から

次号予告