

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・7月) 2008年新年号 第1巻第2号(通巻2号)

さけ通信

特集 **飲んでみたら旨かった日本酒!**

2008
新年

酒と料理のぴたぴたサイエンス 江戸前ずし VS 関西押しずしに合う酒
世界の酒場から／酒飲みの健康学



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 飲んでみたら旨かった日本酒！

「日本酒ってこんなにおいしかったんだー」。ふだんはビールやチューハイばかりという方が、日本酒を口にした時に必ず飛び出すこの台詞。そう、今、日本酒の味わいは史上最高のレベルにあり、熟練の名工から元氣いっぱいいの若手までが酒づくりの腕を競い合っています。そこで今回は日本酒を上手に楽しむコツをご紹介します。この冬は、目一杯、日本酒してみませんか？

冷

はじめの一步は冷やして おいしいお酒から

最初は、冷やしておいしいタイプから始めましょう。飲みやすいので、どなたにもすんなり楽しんでいただけます。



吟醸酒の香りを楽しむなら、グラスは胴が膨らみ口はすぼまったワイングラスがいい。
吟醸酒「人気一」を製造する人気酒造株式会社(福島県二本松市)は、この秋に創業したばかりの吟醸酒しかつくりません。

とりあえずラベルに「吟醸(酒)」と記されているお酒を選んでみてください。吟醸酒はスッキリした軽快さが持ち味です。グラスを口に運ぶと、ほのかにメロンやイチゴのような果実の香りがあることに気がつくでしょう。この香りは、お米から微生物がつくりだした天然のもの。口のなかには吟醸酒ならではの、透明感のある味わいが広



沢の鶴株式会社(兵庫県神戸市)の「実楽」は生酛づくりの特別純米酒。肌理細かな舌ざわりで燗酒がおいしい。実楽は原料米「山田錦」の産地名からとったもの。



飲みきりサイズののにごり酒カップもある。「菊水 五郎八」と「榮川純米酒のにごり生貯蔵酒」は日本酒チャンピオンズカップ2007年でベストカップ賞を受賞(P6参照)。

温

ふくよかさをホッくり いただく燗酒

寒い時には温かい飲み物が恋しいもの。日本酒は、温めると味わいが柔らかく膨らむ一方で甘さが後退し、冷やした時とは別の顔を見せてくれます。

初めて燗酒を試すなら純和食の時の方がいいでしょう。和食は油脂や香辛料に頼らず、

出汁と味噌・醤油、あるいはお酢と甘みの味付けが基本で、燗酒がよく合います。

また、燗酒はくつろぎ感ともてなし感を演出してくれます。かしこまった盃ごと(三々九度など)では燗酒を使わず、その後の宴席に登場するのは、古くから燗酒がくつろぎの酒だったことを示しています。温かいものを温かくお出しするという、もてなしの心得にも沿うものです。

ほとんどの日本酒は燗でおいしくいただけますが、日本酒のベテランには「生酛」や「山廃」という製法のお酒の燗を特に好む方が多いようです。このタイプは舌触りが滑らかで、温めるときれいに伸びながら、ほどよい酸味が支えて味の輪郭がぼけません。

氷

ロックがおすすめ にごり酒

「日本酒のロック？」と思われる方が多いと思いますが、「にごり酒」や「原酒」など濃厚な味わいのものは、氷を入れてもバランスが崩れません。最初にストレートで味わい、氷を入れて徐々に変わっていく味わい、酒の表情を楽しむのもおもしろいものです。

また、レモンやライムを軽く搾ると、爽やかさが増して飲みやすくなります。

失敗しないお燗のつけ方

- その1: 徳利が肩まで入る深さの小鍋に湯を沸かす
 - その2: 湯が沸いたら鍋を火からおろす
 - その3: 酒を入れた徳利を鍋の湯につけて1~2分待つ。燗酒の適温は40℃~55℃。
- 湯煎する時間は、気温、酒の量、徳利の材質などで変わります。味見してちょうどよい温度で引き上げてください。徳利に酒を目一杯入れると温まった時に溢れるので注意。

にごり酒はどうつて濁っているの？

醗酵中の日本酒(醪)は米が溶けて白くどろどろの粥状です。これを布で漉して澄んだ酒と酒粕に分けますが、粗く漉したものににごり酒です。なかでも加熱殺菌していないものは酵母が生きたままで、シャンパンのように炭酸ガスを含み活性酒と呼ばれます。「どぶろく」や「おり酒」と見た目が似ていますが製法は異なります。

酒づくりは環境づくり

日本酒をつくるのは麹菌や酵母を飼うということなのかもしれません。人間が思い描いている酒に、微生物が醸してくれるように必要な環境を与えてやる。いい米や水がずっと手に入るように地球環境を整えることでもあります。

片口で楽しむ

片口は、酒や醤油などを小分けするために古くから使われてきた器です。縁の片方にだけ注ぎ口がついた愛嬌のある形で、大きさは大小さまざま。最近では瓶から直接、グラスに注ぐことが一般的ですが、大きな瓶や紙パックから注ぐのは見た目があまりきれいではありません。日本酒をひやで飲むときには、一度、片口に移し替えて食卓に出すことをお勧めします。



「一本義上撰本醸造」(株式会社一本義久保本店・福井県勝山市)は、カップ酒が日本酒チャンピオンズカップでベストカップ賞を3年連続で受賞した実力派(P6参照)

フレンチのシェフも驚嘆した古酒

「日本酒は豊かな成り立ちなのに、長期貯蔵がすっぽり抜け落ちていたように見えました。そこで自分で長期間貯蔵した酒を、一流フレンチレストランのシェフに試してもらおうと、『これはいい酒だ。おいしいソースができる』と評価したのです」というのは古酒専門バー「酒茶論」(東京都)を運営する上野伸弘さん。現在、古酒づくりに取り組む酒蔵は増え、商品化も進んでいます。



グラスの古酒は左から5年、10年、20年。「百々登勢」(福光屋株式会社・石川県金沢市)は、なんと30年ものまで商品化されている。

常

長く飲んでも飽きない
普段着の酒

一般的な日本酒は冷やしても、温めてもいいくらいですが、手間をかけずに室温(ひや)で楽しんでみてはいかがでしょう。香りも味もおとなしくバランスがいいので、よくできたものは飲み飽きしません。

まずは地元の酒蔵やご存知の酒蔵の「上撰」や「本醸造」と記されたお酒を試してみてください。これは寿司屋の上寿司にあたるランクのお酒で、その蔵の基本の商品です。

熟

重ねた時が記憶に残る

日本酒にも何年も貯蔵した「古酒」というお酒があります。日本酒は時とともに黄色みをおびて褐色になり、味わいは複雑さを増していきます。新酒の時にはなかったトロリとした舌触り、バナナや黒蜜のような香り。印象は年代ものの紹興酒やシェリーに近くなります。結婚10周年やお子さんの成人式など、積み重ねた時間を味わいたい時にいかがでしょうか。

米に繁殖するA.オリゼー(黄麹菌)。「かもすぞー」という声が聞こえてきそう。撮影した写真家の河野裕昭氏は「麹ではなく米の花。糶」と呼ぶ。(山田錦40%精米・菊姫醸造元・石川県白山市)



③「もったいない!」の気持ちが溢れる酒蔵。②仕込み水を一般に開放する酒蔵。そして整理整頓は酒づくりの基本。(西條鶴醸造元・広島県東広島市)。どの酒蔵も水源の管理に細心の注意を払う。(香露醸造元・熊本県熊本市)



①酒米の王といわれる山田錦(兵庫県三木市吉川町)。温暖化でこの品種の栽培北限が変わってきているという。



④雑菌は酒づくりの大敵。酒づくりの仕事の半分は清掃と洗浄だという。(松竹梅白壁蔵醸造元・兵庫県神戸市)



⑥プツプツ。ザワザワ。酵母が生きる音、酒が醸される音が酒蔵に静かに響く。(月の輪醸造元・岩手県紫波郡)



⑤蒸した米に黄麹菌を繁殖させる麹室。厳寒の酒造場でここだけが温かい。(東光醸造元・山形県米沢市)

おひとり様御用達 シャル・ウィ・カップ？



オヤジの酒の典型だったカップ酒。しばらく前からその手軽さが見直され、高品質の商品も続々登場、女性のユーザーも増えています。この秋に開催された世界で唯一のカップ酒のコンクール「日本酒チャンピオンズカップ二〇〇七」（主催…酒文化研究所）から注目の商品をご紹介します。

女心は「飲みきってポイッ」

まずは「カップ酒川柳」にご注目ください。昨今のカップ酒模様がよく表れていると思いませんか？ 最初の3つの作品は、女性がカップ酒し始めたことに着目したものの。

と言っても、オヤジの酒をそのまま真似たわけではありません。女性がカップ酒する理由は、どこでも飲めて酔えるからではなく、グラスの片付けが減るからとか、缶ビールのように冷蔵庫にすっきり納まるからとか、中途半端な瓶がいつまでもゴロゴロしていないからというもの。「料理に使うて、残りを夕飯の時にいただと丁度いいの」という声や「近所の友達と家飲み（自宅

ベストカップ賞にハズレなし

「厳しすぎる」という声が、エントリーした日本酒メーカーからでる日本酒チャンピオンズカップ。07年には左記の43商品がベストカップ賞を受賞しました。これらは、ひと口含んでお酒の問題点をズバリ指摘できる6人の専門家が高い得点をつけた商品です。日本にある一〇〇〇種類を超えるカップ酒のトップクラスと言っているでしょう。好みの違いはあっても、ハズレはありません。

日本酒チャンピオンズカップ
カップ酒川柳入賞作品

泉（じ）子（三重県）
カップ酒女もせんとかごに入れ

遠藤（光）代（静岡県）
カップ酒楽でいいわと妻も飲む

石原（久）美（岡山県）
おやじ酒思っていたがはまってる

佐藤（晃）一（千葉県）
非常用持ち出し袋にそっと入れ

川口（英）希（大阪府）
カップ酒並べてみれば日本地図



▲日本酒チャンピオンズカップ2007の表彰パーティ。

◀日本酒チャンピオンズカップ二次審査。一般審査員がスポイトで酒を取り分けて試飲評価した。



▲ベストカップ賞受賞商品。



【日本酒チャンピオンズカップとは】

酒文化研究所が主催するカップ酒のコンクール。07年は61社から108点がエントリーし、43点がベストカップ賞を受賞。一次審査は専門家による目隠しきき酒審査で、成績上位のものがベストカップ賞を受賞し二次審査に進む。二次審査は一般消費者による投票でグランプリを決定。一次審査審査員：審査員長 戸塚昭（感性科学研究所主宰）、石川雄章（醸造協会副会長）、佐川浩昭（千葉県酒造組合技術顧問）、里見弘司（元国税庁鑑定官）、高橋利郎（日本洋酒輸入協会専務理事）、松崎晴雄（日本酒ジャーナリスト）
二次審査審査員：一般消費者97名

また、3年連続での受賞となった商品も5つあります。受賞メーカーの酒づくりが、高いレベルで安定していることの証でしょう。地酒の人氣銘柄だけでなく、大手メーカーの商品が多く入賞したことも注目。カップ酒のパイオニア大関、日本酒のトップメーカー白鶴酒造、灘の老舗の白鹿（辰馬本家酒造）はエントリーした商品がすべて入賞しています。大規模なメーカーのお酒は、当たり前すぎて品質の高さを見過ごしがちですが、確かな実力があるのです。

カップ酒の大半は大きなサイズの商品もラインナップされています。時と場に応じて使い分けることをお奨めします。

それでは、グランプリの発表と参りましょう。「沢の鶴 鶴吟醸とはなぐらす」（05年）、「梅錦 純米大吟醸カップ」（06年）に続いて、今回グランプリに輝いたのは？ 次頁で。

	商品名	会社名	所在地
吟醸酒 純米酒部門	酒こまちで造った純米酒カップ	備前酒造本店	秋田県
	初孫カップ純米	東北銘醸株式会社	山形県
	東光純米吟醸 DEWA33 カップ	株式会社小嶋総本店	山形県
	純米酒 安部貞任	笹一酒造株式会社	山梨県
	純米吟醸鶴齢カップ	青木酒造株式会社	新潟県
	加賀鳶 極寒純米カップ	株式会社福光屋	石川県
	源平 純米酒FC	源平酒造株式会社	福井県
	福千歳 山廃 純米大吟醸カップ	田嶋酒造株式会社	福井県
	魚魚（ト）あわせ カップセット 甘鯛（純米）	ハクレイ酒造株式会社	京都府
	大吟醸サクラカップ	櫻正宗株式会社	兵庫県
	白鶴特選ミニグラス 吟醸	白鶴酒造株式会社	兵庫県
	白鶴サケカップ まる純米	白鶴酒造株式会社	兵庫県
	上撰白鶴サケカップ 淡麗 純米六甲の自然水仕込み	白鶴酒造株式会社	兵庫県
	沢の鶴 米だけの酒200mlカップ	沢の鶴株式会社	兵庫県
	黒松白鹿 吟醸しぼりたて	辰馬本家酒造株式会社	兵庫県
	大関 ワンカップ大吟醸	大関株式会社	兵庫県
	大関 ワンカップ純米酒	大関株式会社	兵庫県
本醸造酒 普通酒／その他部門	大関 特撰 純米原酒アルミ缶詰 純米七冠馬カップ	大関株式会社	兵庫県
	石鎚純米吟醸 緑ラベル槽しぼりカップ	石鎚酒造株式会社	愛媛県
	梅錦 大吟辛口カップ	梅錦山川株式会社	愛媛県
	丹頂 千歳鶴	日本清酒株式会社	北海道
	初孫本撰ニューカップ	東北銘醸株式会社	山形県
	大山 特撰ささの舞カップ本醸造	加藤嘉八郎酒造株式会社	山形県
	榮川 特醸酒カップ	榮川酒造株式会社	福島県
	奥の松 超カップ	奥の松酒造株式会社	福島県
	奥の松 本醸造辛口酒カップ	奥の松酒造株式会社	福島県
	北雪金星カップ	株式会社北雪酒造	新潟県
	越後路	美の川酒造株式会社	新潟県
	鶴齢ニューカップ	青木酒造株式会社	新潟県
	本醸造鶴齢ニューカップ	青木酒造株式会社	新潟県
	清りよう 金紋ハイセイリョウ	株式会社町田酒造店	群馬県
	上撰 梅一輪	梅一輪酒造株式会社	千葉県
	佳撰 梅一輪	梅一輪酒造株式会社	千葉県
	飛騨のさるぼろカップ	天領酒造株式会社	岐阜県
	一本義金印カップ	株式会社一本義久保本店	福井県
	一本義上撰本醸造カップ	株式会社一本義久保本店	福井県
	白鹿しぼりたて	辰馬本家酒造株式会社	兵庫県
	特撰 黒松白鹿 特別本醸造山田錦	辰馬本家酒造株式会社	兵庫県
	日本盛サリカカップ 晩酌辛口200ml	日本盛株式会社	兵庫県
	仁喜多津 上撰酒	水口酒造株式会社	愛媛県
	榮川 純米酒にごり生貯蔵酒缶詰	榮川酒造株式会社	福島県
	五郎八	菊水酒造株式会社	新潟県

ベストカップ賞受賞商品一覧。

ピンクは3年連続受賞商品、緑は3年連続受賞メーカー（受賞商品が年度によって異なるケース）



グランプリ 大吟醸サクラカップ 櫻正宗（兵庫県）

宮水を発見した酒蔵の自信作

一次審査と二次審査の総合スコアがトップの商品がグランプリ。「大吟醸サクラカップ」は、昨年に続く二回目の挑戦でトップの



グランプリを受賞し満面の笑みの櫻正宗株式会社営業本部長小俣俊夫氏（右）、プレゼンターは特野卓也（酒文化研究所代表 左）

座を射止めました。今回は一次審査を第一位で通過し、満場一致で審査員賞も受賞しています。軽快で甘・辛・酸のバランスがよく、専門家は「この値段でこの味わいなら十分に値打ちがある」と評しました。

製造元の櫻正宗は寛永二年（一六二五年）、荒牧村（現・兵庫県伊丹市）に創醸した老舗中の老舗。江戸時代末期に本拠を神戸の上灘（現・魚崎郷）に移して、酒史に名高い「灘の宮水」を発見、酒名に「正宗」を最初につけたのも同社です。

宮水とは、現西宮市に湧く酒づくりに適することで知られた名水。同社の六代目当主・山邑太左衛門が天保11年（一八四〇年）に、試行錯誤の末、水の違いで酒の味が変わることを実証、以後、灘の酒蔵はこぞつてこの水で酒づくりを始めました。



兵庫県産山田錦を50%に精米し、丁寧に吟づくりした大吟醸酒。洗練された米の旨味が乗った味大吟醸酒。
180ml 310円（税込み）
TEL 078-411-2101



デザイン賞 魚魚あわせカップ甘鯛 （純米） ハクレイ酒造（京都府）

丹後の旨いものと育った銘酒

デザイン賞を受賞したハクレイ酒造は、^{あまのはたて}天橋立で知られる京都府宮津にあります。海の幸に恵まれ、町の食堂で出される普通の魚料理までが、とにかくおいしいところです。

ハクレイ酒造のモットーは、「地元の米と水を活かした伝統製法の酒づくりを追求し、品質で奉仕する」というもの。仕込み水は、大江山連峰に属する丹後富士に同社が所有する山林の湧水。それを蔵まで引き込み、米は地元の篤農家と協同した酒米です。



「魚魚あわせ」は魚偏の漢字の絵合わせカルタ風ラベル。純米酒の甘鯛（680円）のほか、本醸造酒の烏賊（630円）、普通酒の海老（580円）の3種類。いずれも180ml2本セット箱入りの価格（消費税込み）
TEL 0772-26-0001



デリシヤス賞 石鎚純米吟醸 緑ラベル槽しぼりカップ 石鎚酒造（愛媛県）

きき酒名人がいる酒蔵

一般消費者が投票する二次審査で、「おいしい」という票をもっとも集めたカップ酒に贈られるのがデリシヤス賞。純米酒・吟醸酒の部門ではこの商品が受賞しました。

製造元の石鎚酒造は、名水「うちぬき」で知られる愛媛県西条市にあります。越智英明社長ら家族4人でつくる酒は絶品なのですが、製造量が限られるため、どこでも入手できるというわけではないのは残念。

同社が旨い酒を醸しだせる理由のひとつは、きき酒の名人がいるからでしょう。専務の浩さんと製造部長の稔さんは、愛媛県きき酒競技会で常に上位入賞の実力者です。酒の良し悪しがわからなければ、いい酒はできません。



穏やかで凛とした香りと、独特の酸の張りのあるゆったりとした味わいが特徴。常温またはよく冷やして。
180ml 330円（消費税込み）
TEL 0897-57-8000



デリシヤス賞 大山 特撰ささの舞カップ本醸造 加藤嘉八郎酒造（山形県）

酒は大山、愛の酒

激戦の本醸造酒・普通酒・にがり酒の部門で、一般審査員から多数の「おいしい」という票を集め、デリシヤス賞の栄冠に輝いたのがこの商品です。口いっぱい広がる軽やかな香り、滑らかな味わい、ほどよく消える後味はさすがです。

加藤嘉八郎酒造は、高品質な酒をつくるための装置を独自に開発してきたことで知られています。良質な酒を安全に、安定的に産するためには、いい設備が欠かせません。大山は、卓越した技術者が、優れた装置を駆使して醸した逸品と言えましょう。

同社は酒の美しさは「調和」と言います。「愛の酒」を唱える大山をぜひ堪能してください。



ほのかに香る果実香と軽快でバランスのいい味わいは素直においしい。飲み飽きず、料理に幅広く合う万能の酒。
180ml 226円（消費税込み）
TEL 0235-33-2008



審査員賞 本醸造鶴齢ニユーカップ 青木酒造（新潟県）

3年連続ベストカップ賞の実力蔵

専門家が目隠し審査で評価する一次審査を、トップの成績（本醸造酒・普通酒・にがり酒部門）で通過したのがこのお酒です。軽快でバランスがよく、しっかり味があるのに最後まで楽しめる。飲み飽きしないお酒の見本のようなできばえです。

製造元の青木酒造はベストカップ賞の常連中の常連。3年連続で、しかも毎年、複数の商品が受賞（今回は2部門で3点という成績は類を見ません。同社の地力のすごさを示すものと言えましょう）。

また、近年は、醗酵液（^{もろみ}醪）をしぼったままの状態で出荷する、濃醇な味わいの商品にも力を注いでいます。



鶴齢のカップ酒は、ずん胴で下に足がついた形状のカップ（通称フラワーカップ）入り。軽快な酒質に合った飲みやすいカップだ。
180ml 255円（消費税込み）
TEL 025-782-0023

5日間以上のまとまった休みがとれると、海外旅行に出かける人が多い。その海外旅行に付きものなのが「旅行者下痢症」。読者のなかにも体験した人は多いことだろう。生野菜が綺麗な水道水で洗ってなかったために、それを食べて下痢に苦しめられた人もいる。ホテルの冷蔵庫の氷が原因のケースも――。

昔、むかし、旅人はアルコールを飲んでそれを予防したという。

実際に、米軍医療センターの研究班がこの旅人たちの予防法を検証した。下痢を引き起こす微生物に対し、純粋アルコール、テキーラ、赤ワイン、白ワインなどで殺菌力を調べたのだ。「アルコール消毒」と、つい口にする言葉があるので、アルコール度数の高いテキーラなどは大いに殺菌力を発揮……と思いきや、最も殺菌能力があったのは白ワイン。それも10年ものだった。次いで、ポリフェノールの多さで日本人に根強い人気の赤ワイン。

白ワインは約10万個のサル

モネラ菌を、なんとわずか10分で殺菌。一方、赤ワインは20分の時間を要した。大腸菌に対しても同様な結果となった。

さらに、コレラ菌に対してもワインは強い。19世紀末、フランスでコレラが大流行した際、多くの市民が命をおとした。その中、生きのびた人々の多く



は、何とワインを常飲していたという。

海外旅行では、食事のときに白ワインを必ず注文すべきだろう。ワインのない店には入らないくらいの覚悟でのごむと、旅行者下痢症で苦しむことなく、楽しい旅の思い出がつけられるだろう。

夫婦二人の至福の時

子供たちが巣立ち夫婦二人の生活がスタートしました。夕食も一度で済み、後片付けをしてもまだ8時過ぎ……。こうなると二人共通の趣味、「まあ一杯」と至福の時が過ぎていきます。今回特集されていたウイスキーもいいですね。

所光子さん(50代・京都府)

蓮蒸しにウイスキーがピッタリ！

酒屋さんでもらった「さけ通信」。特集「ニッポンはウイスキーがすごい！」という記事を読んで「楽しみ」したくなりました。日本のウイスキーにはレンコンと鰻でつくる「蓮蒸し」がお奨めで

読者からの手紙

読者からいただいた本誌へのご意見・ご感想をご紹介します。

す。山葵の味が合うのだと思います。

坂井和代さん(40代・石川県)

健康情報をどしどし載せて

「酒飲みの健康学」のメタボリック症候群の話が役立ちました。健康のことが気になっているので、こんな情報をドシドシ載せていただきたいです。

三隅隆さん(50代・東京都)

ヴェトナム青年の笑顔がいい

「犬肉酒場の夜は更けて」の青年の笑顔がよかったです。ディープな酒場の雰囲気を感じられました。犬肉やアンモニア臭の食べ物を口にするのではない私にはおもしろかったです。

上野芳男さん(50代・大阪府)

のど越しを想像しながら

日本酒のテイスティング記事は、まだ飲んだことのない「奥の松全米吟醸」と「福正宗完熟純米辛口」ののど越しを想像しながら楽しく読みました。これからもたくさんのお酒を紹介してください。

吉原ゆかりさん(30代・群馬県)

ワインに秋鯖にびっくり！

いつもワインを飲むときにうまいこと料理が浮かびません。「酒と料理のびたびたサイエンス」は、秋鯖の塩焼きが合うのか、しめ鯖も合うのかと、読みふけてしまいました。

五十嵐文子さん(30代・茨城県)

遊び心をくすぐる話を

団塊世代でもシングルモルトが受けており、ウイスキーはタイムリー。季節に合った酒肴にも敬服。お酒を愛する人々への情報源となることを期待。そして遊び心をくすぐる話も。

石金裕さん(50代・北海道)



「すし」はご馳走メニューの一番人気。今回は年末年始に食卓にのぼる機会が多い「すし」をとりあげます。江戸前ずしと関西押しずしにぴたぴた合う酒とは？

さっぱりネタには レモン醤油と辛口白ワイン&冷用酒

江戸前ずしは、辛酢基調の「すし飯」とワサビ少々と各種のネタ（新鮮な魚介類の切り身）とがバランスよく調和した旨味のある料理です。ネタは味の特徴から3つのタイプに分けることができます。まず、一番多いのが「さっぱり系Ⅱ冷旨系」で約5割、次に「こってり系Ⅱ温旨系」が約25％、そして、その中間にある「中間系（ややコクがあるネタ）」が約25％です。（左表参照）

江戸前ずしを最高に美味しく味わうには、ネタのタイプによって「つけダレ」と合わせるお酒を使い分けることがポイントです。

ヒラメ、タイ、タコ、イカ、アカガイなどの「さっぱり系」は、ほんのりとした旨味があり、油分はわずかです。べつたりと醤油をつけたら、ネタの風味は消え失せ、醤油味ばかりになってしまいます。これらには、レモンを多めにしたレモン醤油（レモン汁6対醤油へ

4）がよく合い、さわやかで、一段と冴えたおいしさが生まれます。合わせるワインはキリリと冷えたさっぱり系（冷旨系）の辛口白ワイン（ミユスカデヤ甲州のシユール・リーなど）。↓

江戸前ずしのネタ(魚介類)・主要成分・調味料などの組み合わせ一覧			
	さっぱり系(冷旨系)	中間系	こってり系(温旨系)
ネタ	ヒラメ タイ タコ イカ アワビ アカガイ 光もの(コハダなど) マグロ(赤身) 新鮮なウニ など	貝類(ホタテ、ホッキなど) エビ類(ボタンエビなど) 甲殻類(カニ、シャコなど) 上りガツオ アナゴ しめサバ など	マグロ(大トロ) マグロ(中トロ) 旬のサバ 旬のサンマ 旬のイワシ 旬のブリ 下りガツオ など
主要成分	グリコーゲン(糖質)=動物デンプン	コハク酸、乳酸、油分(少々)	乳酸(多い)、油分(多い)、アミノ酸
調味料など	レモン醤油(6:4) 塩・レモン汁 青じその葉、ゆず しょうが、わさび(少々)	レモン醤油(5:5) わさび(少々) しょうが	醤油 わさび醤油 わさび しょうが(臭み消し)

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。



十分に酸味のきいた甘酢基調の大阪押しずしには「さっぱり系のやや甘口の白ワイン」。日本酒なら「フレッシュで甘みを感じるしぼりたて」がぴったり

江戸前ずしのネタは3タイプ。こってり系のネタには醤油で、ワインも日本酒もしっかりした味のものを。さっぱり系のネタにはレモン醤油ですっきりした酒がお奨め

↓日本酒はよく冷えたすっきりした辛口の冷用酒（生酒や吟醸酒）などがよいでしょう。
ところで、さっぱり系でも新鮮なウニにはほのかな甘みがありますので、青じその葉のみじん切りを添え、レモン汁をしぼれば、モーゼルワイン（やや甘口の白ワイン）に合います。
日本酒ならフレッシュな生酒がいいでしょう。また、マグロの赤身を醤油でいただく、コクが増し中間系に移動します。ワインはほどよい苦味のある辛口の白ワインや、まるやかな軽い辛口の赤ワインがよく合っています。日本酒は、ややコクある本醸造酒がお奨めです。

こってりネタにはやや重い赤ワインや 生酛系純米酒

マグロのトロ、旬のサバ、下りガツオなどの「こってり系」のネタは、油分が多く、醤油に多い乳酸をかなりもっています。そのためこのタイプのネタには、醤油がよくなじみ、一段と旨みが増します。醤油をつけたマグロのトロのすしには、タンニンや乳酸がほどよいバランスを保つやや重い赤ワイン（メルローなど）がよく合います。日本酒なら、ぬる燗にした生酛純米酒などがよいでしょう。

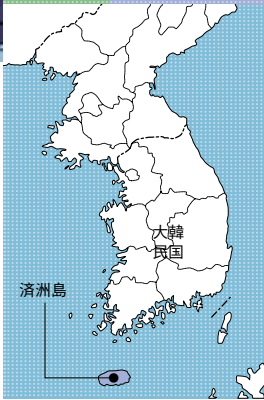
さて、さっぱり系とこってり系の中間にあるホタテ、ボタンエビ、シャコ、アナゴ、上りガツオなど中間系のすしネタは、醤油の量をやや多めにしたレモン醤油（レモン汁5対醤油5）がよく合います。これをつけたホタテのにぎりずしには、苦味と渋味を持つコク

のある辛口白ワイン（樽酛醸させたシャルドネや甲州辛口など）がよく合います。日本酒なら、ほどよいコクがあり切れのいい本醸造酒が最適です。また、アナゴはつけダレがやや甘口なので、やや苦味と甘味のコクを持つアルザスの白ワイン（ピノ・グリ）などがよく合います。日本酒では、やや甘口のコクある本醸造酒がよいでしょう。

関西押しずしには 酸味と甘みのバランスがいいお酒

関西の押しずしは、すし飯に使われる合わせ酢が、江戸前ずしより糖分が多く、甘く濃い味付けになっています。また、すしのネタには「生もの」はほとんど使わず、塩と酢でしめた魚が用いられます。つまり「酢まわし」という手法で塩と酢を上手に使って「生もの」とは一味違ったまるやかな味のネタに作り変えてしまうのです。

甘酢のきいたすし飯の上に、この肉質のまったり変わったネタを乗せて押し、締めます。食べるときは、一切つけダレは使いません。つまり、関西押しずしの特徴は、十分に酸味のきいた甘酢基調です。そのため、よく合うワインは、すっきりとした酸味と甘味のバランスがとれた「さっぱり系(冷旨系)」のやや甘口白ワイン、モーゼルやライン、あるいは甲州のやや甘口ワインなどがよいでしょう。日本酒の場合には、醗酵炭酸ガスがまだ微かに残っているフレッシュで甘みを感じるしぼりたての酒がよく合います。



▲オメガ酒づくりを実演するキムさん。
中央の床に入った円盤状のものは麦麹。



▶キムさんの自宅。
済洲島の伝統的な様式の家だ。
▲済洲島国際会議場の露店でようやくオメガ酒を発見。酸味の強いマッコリのような味。



新着「酒の本」

『乾杯の文化史』神崎宣武編 ドメス出版

グラスを高々と掲げ皆でカチンと合わせて宴会が始まる。現在、日本で慣例となっている乾杯のセレモニーは、もともと日本にあったものではない。座敷で盃での乾杯はいかにもおかしく、文書や図絵にも今日的な乾杯は登場しない。

ではいつごろから乾杯が始まり、津々浦々にどのように広がっていったのであろうか。この難題に正面から挑んだのが本書。日本の盆事を歴史的に整理したほか、韓国・台湾・イギリスなど諸外国とも乾杯文化を比較している。(二五〇〇円・税別)

『ウイスキー通』土屋守著 新潮社

ウイスキーを語らせたら日本にこの人の右に出る者はいない。その土屋氏の最新刊は、アイルランド、北米、日本のウイスキーまでカバー。商品や業界動向ばかりでなく、過酷な歴史を背負ったアイルランド移民が、ウイスキーの国際化にどう関わったかにも注目。(二二〇〇円・税別)

『もやしもん1』石川雅之 講談社

マンガ雑誌「イブニング」(講談社)で連載中。07年秋から深夜枠でテレビアニメ化されてファン層が拡大。A・オリゼー(黄麴菌)やA・アワモリ(黒麴菌)などのかわいらしいキャラクターも話題に。農業大学を舞台に学生たちが繰り広げる醗酵マンガにはお酒、味噌、納豆、チーズをはじめさまざまな醗酵食品が登場する。(各五六〇円・税込み)

『TOKIO古典酒場』闇市・横丁編』三栄書房

東京の下町の大衆酒場を紹介した第三弾。今度は闇市の香りを残す猥雑な空間がいまだ健在の横丁を探索。都都逸や三味線など伝統芸能を愉しめる音曲酒場も紹介。(九三三円・税別)

読者プレゼント



①人気一純米吟醸・吟醸 720ml 各5名 計10名様

「吟醸しか造らないから、吟醸では負けません」という人気酒造。純米吟醸(通称黒人氣)は純米ならではの幅のある味わい、吟醸(通称青人氣)は香り豊かだが飲み飽きない。

提供：人気酒造

②百々登勢 5年・10年・20年・30年 300ml 各1名 計4名様

いち早く昭和30年代から日本酒の長期貯蔵に取組んだ福光屋。長年の成果が稔り、同社が満腔の自信をもつて発売した古酒。

提供：福光屋

③山田錦の里 実楽 720ml 5名様

「実楽」は、兵庫県三木市吉川町にある最高の酒米「山田錦」の産地名。実楽地区の「山田錦」を100%使用し、灘酒伝統の生酛づくりで醸した特別純米酒。



提供：沢の鶴

④一本義上撰 本醸造 720ml 5名様

福井県のトップブランド「一本義」。毎日飲んでも飲み飽きない上質な普段の酒は、日本酒チャンピオンズカップで3年連続ベストカップ賞を受賞。



提供：一本義久保本店

⑤日本酒チャンピオンズカップ2007 主要賞セット 5名様

日本酒チャンピオンズカップ2007で主要賞(グランプリ・デザイン賞・デリシヤス賞・審査員賞)を受賞した商品を各1本ずつ6本のセットで。



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・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3月19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2-16-15 第二中屋ビル 酒文化研究所 読者プレゼント係 ○FAXの場合 03-3865-3015

次号春号は 3月20日発行です!

本誌は全国の酒専門店600店で200部ずつ配布いただいています。入手できるお店の詳細は酒文化研究所のホームページ(アドレスは下記参照)をご覧ください。

特集…焼酎 解体新書
酒と料理のぴたぴたサイエンス…春の山菜と初がつおに合う酒
テイスティングノート…甲類 VS 乙類
世界の酒場から…インドのライスワイン酒場