

元気に飲む! 愉快地遊ぶ酒マガジン

年4回発行(9月・12月・4月・7月) 2008年春号 第1巻第3号(通巻3号)

サケ通信

2008
春

特集 自由自在に楽しむ焼酎

酒と料理のぴたぴたサイエンス 鯉がとびきり引き立つ酒

木村克己のテイスティングノート

世界の酒場から／酒飲みのメタボ対策

ニッポン湯めぐり酒めぐり／美酒外交

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 自由自在に楽しむ焼酎 対談 なぜオンザロックスが人気なのか？

焼酎をオンザロックス（以下ロックと略）で楽しむ人が増えています。焼酎の本場である九州ではお湯割りがよく飲まれてきましたが、東日本に広がるにつれてロックが人気となりました。そこで、増えた理由、ロックに向く焼酎のタイプ、おいしく楽しむコツなどを、焼酎に詳しい村越岳夫さん（岡永倶楽部店長）とあおい有紀さん（焼酎アドバイザー）に語り合っていました。

ロックな人 お湯割りな人

——村越さんのお店でも、焼酎をロックでお飲みになる方が多いのでしょうか？

村越 はい。いも、麦、米など種類にかかわらず、ほとんどのお客様がロックです。岡永倶楽部のお客様は、酒そのものの味を楽しみたいという方が多いからだと思います。

——お湯割りや水割りも焼酎の本来の味がわかる飲み方ですが？

村越 そうなのですが、割るという感覚がないロックのほうが、よりピュアな感じになるからでしょうね。

あおい 私はいも焼酎のお湯割りがいちばん好きなので、いまのお話は意外です。まろやかになって、いも焼酎らしさが出るのはお湯割りだと思います。



あおい有紀（右）
焼酎アドバイザー、フリーアナウンサー。航空会社勤務を経てアナウンサーに。Jリーグ、競馬、報道・対談番組等に携わり、現在、フジテレビ「とくダネ」で、生CMを担当。スポーツと食べ飲み歩きが趣味。日本酒で乾杯推進会議会員。

村越岳夫（左）
日本名門酒会のアンテナ料飲店「岡永倶楽部」（東京都中央区）の店長。日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会認定きき酒師、ソムリエ。焼酎・日本酒・ワインに精通する酒のスペシャリスト。

ロックは焼酎の特徴が浮かびあがる

村越 ロックで飲む焼酎のいいところは、味がキリリと締まり、強い香りや味を重たくしがちな穀物感が抑えられて、飲みやすくなるということです。

あおい 常温だとさまざまな味を感じますからね。ロックにするとそれが隠れて、そのお酒の特徴が浮かびあがってくる感じになります。

——典型的には*常圧蒸溜の焼酎？

村越 香味のバランスの問題ですから、一概には言えないですね。香りの高いタイプの*減圧蒸溜の焼酎もロックで引き立ちます。

氷で薄くなってもバランスが崩れない

——甘い口当たりの焼酎はいかがですか。米焼酎や黒糖焼酎にわりとありますが。

あおい 香りや味に甘さのニュアンスがあるものはロックに向くと思います。温い（ぬる）味がぼやけるので。

村越 あと、イメージの問題ですが、奄美の黒糖焼酎や沖縄の泡盛など、南の島のものはお湯割りではないだろうと思います。

あおい 薄くなってもバランスが崩れないことも大事です。氷が溶けてきて、味にまとまりがなくなってしまうては、最後までおいしく飲めません。でも、ロックではどれくらいの度数で飲んでいいのかしら。

——それ実験してみました。氷を入れた後、液量がどれくらい増えるのか量ってみましたら、10分経たないうちに液量は1.5倍になりました。アルコール度数25度の焼酎だと16〜17度くらいまで下がっています。

あおい へへえ。でも、すぐにひと口飲んじやうと、その後は何度くらいになるのかな？？？

——うーん、ややこしくなるので、この話はここまでにしましょう。



①氷によって溶け方が変わる

市販のロックアイス、家庭用冷蔵庫でつくった丸氷、同じくキューブアスを、室温（この時は17℃）の焼酎30ml入れ軽くステア（かき回す）して、10分間放置したあと液量を計量した。ロックアイスと丸氷は45mlに、

キューブアスは48mlに増えた。氷によって溶け方は明らかに違う。なお、アルコール分25度の焼酎ならば前2者は16〜17度、後者は15〜16度になる。

②液温が安定するのは4分後

氷を入れて軽くステアすると液温は17度から9度まで一気に下がった。その後、徐々に冷え、4分後に1℃台になり安定した。ロックとは1℃で飲むということになる。



家庭用の丸氷製氷皿——バー等で使われる「丸氷」を家庭で手軽につくれる安価な製氷皿が市販されている。「透明でまん丸」にはならないが、自家用でなら十分。なかなかの優れたもの。

*本格焼酎：一度しか蒸溜しない焼酎で、麦やいもなど原料素材の風味を濃く残した味わいになる。乙類焼酎、単式蒸溜焼酎とも言われる。

*常圧蒸溜・減圧蒸溜：蒸溜釜の中の気圧を下げない蒸溜方法。原料素材の個性が強く残る。一方、減圧蒸溜は、蒸溜釜内部の気圧を下げ沸点を低くすることでスッキリした風味の焼酎を得る。

おいしい・楽しい・おもしろい 一夜漬け和ハーブ焼酎にトライ!

カクテルのあまりの爽やかさに顔を上げると、ニコニコと微笑むマスター。視線の先には新生姜の入ったウォッカのボトル。フレッシュさの秘密がこれ

でした。早速、焼酎で試してみようと思い立ち、4種類の焼酎に5つの素材を漬けてみました。焼酎のエキスパートはこれをどう評価したのでしょうか？



村越岳夫：ソムリエ・きき酒師

青紫蘇
主役は米焼酎 桜餅みたい！

あおい 紫蘇の香りがすぐ出ますね。甲類焼酎と米焼酎がよくまとまっています。米は焼酎が前に出てきている感じ。
村越 米焼酎との相性がいいと思います。甘い香りが強調されて桜餅のようなニュアンスが出てきます。春っぽい。
あおい もともと香りが高いのも焼酎はちよつとぶつかる。黒糖焼酎は酸味が強調されて梅干を連想しました。

どれも印象が違うので、季節ごとにその時期の葉ものでやってみると楽しそうです。

新生姜
甘さを加えるとおいしそう

村越 微妙ですね。言われないと生姜とはわからないかもしれない。量はどうですか？
―焼酎100mlに小指の先くらいのものを一片。

村越 もう少し生姜を増やすとわかりやすくなるかな。

あおい 黒糖焼酎やいも焼酎では生姜の存在感がほとんどないですね。

―漬けた翌日のほうが香りがあつたように思います。

村越 組み合わせはこの中では甲類焼酎がいちばんよさそうです。甘さが加わるというのではありませんでしょうか。夏向きの味になりそうな気がします。

本わさび
強烈！涙が出そうな辛さ

村越 すごい。どれもわさびの香りが滾々と湧いてくる。

なっている。飲み方はストレートかロックかな。私これ好きかもしれない……。

村越 いも焼酎は干梅の甘さが出るね。甲類と黒糖焼酎は酸味のほうが引き出される。共通してチョコレートの香りが出て、ここにはありませんが麦焼酎と相性がよさそうです。

―麦チョコですか(笑)。干梅の塩気は気になりませんか？

村越 黒糖焼酎で少し、ほかはさほど。ブランドーのように食後にデザートとして飲むのかな。

緑茶
抹茶ロールを連想

あおい お茶がよく出ていますね。お茶の量が多いのかしら。どれくらい入れました？

―茶さじに1/4くらい。漬けた翌日はそれほど濃く感じなかったのですが。

あおい 渋みが強く、ゴムのような香りが出てしまっています。わさびもそうですが、量と日数の加減が要りますね。

村越 この中ではいも焼酎かな。バナナっぽい香りが出て



―これも小指の先ほどのものを一片入れてみました。

あおい 米焼酎はわさびあられみたいです。いえ、もつと辛い、涙が出そう。

村越 米焼酎のソーダ割りがおいしいです。海苔と合いそう。

あおい 甲類といも焼酎はわさびが出すぎ。黒糖焼酎は味がバラけます。

干梅
チョコレート焼酎だ！

あおい エッ！いも焼酎がキャラメルチョコレートの香りに



あおい有紀：焼酎アドバイザー・フリーアナウンサー

茶ロールのような感じ。
あおい 私は強いてあげれば黒糖焼酎でしょうか。水で2倍に割るとまあまあでした。

―ひととおりお試しください、可能性を感じるのは？

あおい 青紫蘇とわさび。素材の瑞々しさが生きていました。

村越 干梅がおもしろいですね。いい意味で予想を裏切る。

―漬けた翌日から素材の風味が出て来るので、気軽に遊びながら焼酎に新しい発見ができそうですね。

協力：岡永倶楽部

日本名門酒会直営の会員制アンテナ料飲店。全国の銘酒が楽しめる。
東京都中央区日本橋馬喰町一七の三
電話〇三・三六六・二八〇〇



実験方法

使用した焼酎

甲類焼酎：宝焼酎「純」35度／黒糖焼酎：彌生25度
米焼酎：文蔵25度／いも焼酎：さつま白波黒麹仕込み25度

漬け込み素材

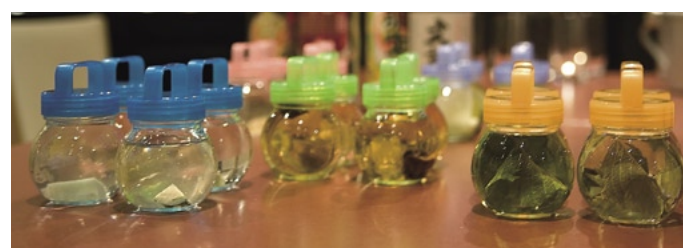
本わさび、青紫蘇、新生姜、緑茶、干梅(台湾産)。
入手しやすい和風素材を選択

漬け込み配分

焼酎100mlにつき、「本わさび、新生姜は小指の先くらい一片」
「青紫蘇1枚」「干梅1個」「緑茶 茶さじ1/4」
漬け込み日数は冷暗所で8日間

自家製果実酒が料飲店で提供可能に！

近く料飲店で自家製の果実酒をお客様に提供することが合法化される。自分で漬ける梅酒などの果実酒づくりは、自家消費用に限って認められており、これまではお客様に提供することが禁止されていた。実は今回ご紹介した「一夜漬け和ハーブ焼酎」を提供することも現在は非合法。今後は税務署での所定の手続きを経て提供できるようになる。



Part1

本格焼酎

原材料の風味を残した焼酎。蒸溜回数は1回。「本格」を名乗れるのはこれだけ。

抜きん出た透明感
 むぎ焼酎 白水

緑豊かな阿蘇山に降り注いだ雨は、数十年の時をかけて大地をくぐりぬけ、清澄な湧き水となって再び姿を現わす。そのひとつ、名水百選に選ばれる南阿蘇・白川水源の水を、むぎ焼酎「白水」は仕上げるに使う。まず、室温で試飲した木村氏は「透明感のある香りが印象的で、晴れ晴れしたイメージが浮かびました。上質の小麦粉のようなほんわかした香りもかすかに感じ、口を含むとまろやかな味わいで始まり、フィニッシュは一転してドライになります」と。氷を浮かべて、「透明感とキレがさらに増し、薄まってもバランスが崩れません」と評した。



本格むぎ焼酎 白水
 発売元
 キリンビール株式会社

Part3

甲類焼酎

繰り返し蒸溜しアルコール純度を高めたクセのない焼酎。梅酒やチューハイにもよく使われる。

ロングセラーの凄み
 宝焼酎「純」

「『純』はよく飲んだなあ。ソムリエになったばかりだったから一九七七年頃かな。四角い透明なボトルだね。まだ扉一枚の冷蔵庫しかもってなかったのに、冷凍室で35度の『純』をキンキンに冷して、トロトロになったのを飲むのが好きでした。しばらくぐご無沙汰してしまっただけけど、今日は試飲が楽しみです」と木村氏。宝焼酎「純」は昨年、発売30周年を迎えたから、木村氏は発売直後にこの酒を飲んでいたことになる。さすがに当時から酒への感度は高かったようだ。この後まもなく「純」は大ヒット商品となり、焼酎ブームを巻き起こす。

おそらく「純」は、清酒やビール、ウイスキーと並ぶ酒として焼酎を位置づけ、品質の高さをアピールした最初の商品だ。ス

木村克己の
 テイスティングノート

冷やして おいしい 焼酎



ヒヤッとした口当たりが咽喉をツートン降りていく心地よさ。今回は冷やしておいしい焼酎をタイプ別に5つ飲み比べる。

ドライなのに甘い余韻
 米焼酎 美山クリア

焼酎に糖分はないにもかかわらず、ある種の焼酎は、アルコールそのものの甘み以上に、甘い印象を与える。「美山クリア」はそうしたタイプの焼酎のようだ。

米と吟醸酒の酒粕を原料とするこの焼酎を木村氏は、「ドライな味わいなのに、オンザロックス(以下ロックと略)ではご飯のようなほのかな甘さが押してきます。ブドウか梨のような香りがあるのは吟醸粕に由来するのでしょうか。多層的な味と香りがおもしろい」と言う。



本格焼酎 美山
 発売元
 月桂冠株式会社


辛くないピリ辛風味
 わさび焼酎 つんと

米・米麴と国産の本わさびでつくった本格焼酎を、甲類焼酎にブレンドした「わさび焼酎つんと」。その名のとおりフレッシュなわさびの香りがするのだが、味はピリピリと辛くはなく、エツ? と思ってしまう。

木村氏はこの焼酎を、「ロックか水割りをお薦めしたいですね。常温の時の甘く伸びやかな味わいが、グツと締ってわさびの印象が増す。ステーキなどしっかりとした味わいの料理によく合いそうです」と見た。



わさび焼酎 つんと
 発売元
 サッポロビール株式会社



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」

焼酎ならではのおいしさを追求めるところなるとか感じるのかと感心します」
 木村氏にここまで言わせる宝焼酎「純」の個性のとは、13%含まれる樽貯蔵熟成酒にある。さまざまなキャラクターの11種類の樽貯蔵熟成酒を、絶妙のバランスでブレンドしているのだという。

「これはソーダ割りも見てもましよう」。テイスティングを終

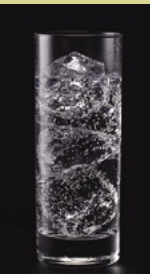
えようとした時、木村氏から提案があった。

そして、「やつぱりいいですね。ソーダとの相性はバッチリで、夏向きの味です。香りが立ちすぎず、割ってもほのかな甘さが伸びてきます。個人的には1…1の濃い目が好きですが、もっと薄めてもバランスは崩れません」との評価。「個性はありますが、料理を邪魔するようなものではありません。むしろ合わない料理が、ほとんどないのではないのでしょうか」とも。




宝焼酎「純」25度
 発売元
 宝酒造株式会社

宝焼酎「純」おいしい飲み方



純・ハイ
 2〜3個の水を入れたグラスに「純」を注ぎ、次によく冷やした炭酸をそっと注いで軽くステアする。炭酸で割ることで、「純」の香りや味わいがよりいっそう際立つ。



純・パーシャルショット
 「純」35度をグラスに移し替え、ラップで軽くふたをし、冷凍庫で半日から1日冷やす。冷凍庫から取り出すと樽貯蔵熟成酒の自然な甘みと、トロっとした舌ざわりを楽しむ。

【パーシャルショットの注意】
 ★「純」20度、25度では行わないでください。
 ★密閉容器に移し替えたり、商品を壇のまま冷凍庫に入れないでください。液が凍結し、破損や液漏れのおそれがあります。
 ★冷やしたグラスにお湯を注ぐなど、急激に温度が変わるとグラスが割れるおそれがあります。
 ★条件により凍ることがあります。

Part2

和焼酎

本格焼酎と甲類焼酎をミックスしたもの。本格焼酎をフレーバーに使う例も多い。

たっぷりな清涼感がうれしい
 しそ焼酎 鍛高譚

北海道東部にある白糠町鍛高地区の特産の赤紫蘇を使い、大雪山系系の清冽な水で仕込むという「鍛高譚」。

「とても爽やかな香りです。それもミントのような洋風の印象ではなく、古い梅干や桜、紅梅・白梅など、和風の懐かしいニュアンスの清涼感です。口を含むと舌先から終わりまで、温度とは別の冷たい印象が心地よく広がります。

この特徴はロックで特に映えます。冷えると紫蘇の印象が強くなる。こんな涼しげな焼酎はほかにないでしょう。これから季節にピッタリです」と木村氏。



しそ焼酎 鍛高譚
 発売元
 合同酒類株式会社

4月からいわゆるメタボ検診が始まりました。生活習慣病予防の具体的検診です。肥満、高血圧、高脂血症、糖尿病はひとつあってもそれほど怖くはないものの、合併すればするほど死に向かうリスクは高くなります。だからメタボ検診では、糖尿病や高血圧を予備軍の段階から要チェックとしています。肥満プラス、前述の3つの疾患のうち2つ以上あてはまるメタボリック・シンドローム（内臓肥満症候群）が検診で指摘されると、保健指導が行われます。

改善策は、1に運動、2に食事、しっかり禁煙、最後にクスリ。クスリを服用しないためには、運動、食事、禁煙をしつかり行わなければなりません。

ここまで来ると、酒好きの方々、禁酒がないことにホッと胸をなでおろし、「やっぱり百薬の長だけのことはある」と、ほくそ笑んでいることでしょう。

事実、飲酒はメタボを改善する働きがないわけではありません。メタボは動脈硬化を進行させ、生活習慣病の中でも、とり

わけ血管病に結びつきます。けれどもよく知られているように、赤ワインには血液をサラサラにする効果があり、これを予防します。豊富に含まれているポリフェノールの抗酸化作用によるものです。

ただ、酒好きにもワインは苦手という人が少なからずいるもの。そういう方にお勧めしたいのがウ



イスキーです。ウイスキーにもポリフェノールが豊富に含まれていて、強い抗酸化作用が期待できるといふ研究報告があるのです。

では、ウイスキーの何にそれほど強いポリフェノールがあるのでしょうか。原料の麦なのでしょう。もちろん、麦芽にもポリフェノールがあります。が、ウイスキーは蒸溜酒。ポリフェノール

は蒸溜過程で除去されてしまっています。

ウイスキーのポリフェノールは長い歳月をかけて、少しずつ樽材から溶け出してくるのです。樽材からポリフェノールが溶け出す速度は、その樹齢が長いほど遅くなる傾向があります。ホワイトオークの樽から十分なポリフェノールが溶け出すには、3年〜10年かかると言われます。

一般的にポリフェノールの量が多いかどうかは、ウイスキーの熟成年数の長さが目安になります。ウイスキー特有のあの琥珀色は樽材のポリフェノールの色でもあるのです。

ポリフェノールが動脈硬化の原因のひとつのLDLコレステロール、いわゆる悪玉コレステロールの酸化を抑えるので、動脈硬化への道がぐつと抑えられるのです。赤ワインが苦手な人は、ウイスキーで動脈硬化を予防しながら美味しい夕食を……。もちろん、飲みすぎないように水割りや3杯まで。できれば夕食のごはんは普段の半分に抑えると“アンチメタボ”と胸をはれるでしょう。

絶品乾物

一日に23粒が適量？

ザ・グレン・アーモンド

パッケージに「シングルモルトに捧ぐ」とあったので、「ははん、モルトウイスキーブームの便乗組ね」と思ったのですが、直火で深煎りし、塩を使っていないという真面目さに惹かれて買い物カゴへ。これが期待通りの優れものでした。乾いた芳ばしさが蒸溜酒、とりわけウイスキーとバッチリ。

カリリーが気になってネット検索すると、加州・アーモンド協会HPで「適量は一日に23粒（約170キロカロリー）」と発見！ 若返りのビタミンEと悪玉コレステロールを減らすオレイン酸もたっぷりとか。採点：★★★★☆（フリーライター：はらだベコ）



フィグ（乾燥イチジク）と一緒に食べるのもグッド!!

洋酒歳時記く初夏

さわやかなのどごし！ ウイスキー・ハイボール



ウイスキーはサントリール角瓶。「ハイボールには一番」と間口さんのおすすめ。
角瓶60mlにソーダとレモンピールを適量。氷を入れないのがロックフィッシュのスタイル。

初夏の陽射しと風が心地よい季節。この季節に是非お薦めしたいのがウイスキー・ハイボールだ。ウイスキーといえば、オンザロックスや水割りが飲み方の主流だが、トレンドに敏感な銀座界隈の業界人の中でいよいよブーム到来か？と評判になっているのである。そこで、プロにその魅力と家庭での愉しみ方のコツを聞いてきた。

銀座コリドー街のビルの2階に佇むバー「ロックフィッシュ」。ウッディなドアを開け店内に進むとそこには7〜8席ほどのカウンタートにテーブル席が2つ。壁には店名の由来になったカサゴの絵が飾られている。この店には、開店から閉店までオーナーバーテンドー間口一就さんの作るハイボール目当ての客が後を絶たない。何と酒の注文の9割



個性の強いシングルモルトのハイボールも試したい

以上がウイスキー・ハイボールだという。

「ロックフィッシュ」スタイルのハイボールには氷が入っていない。注文が入ると、棚ではなくフリーザーからよく冷えたサントリールの角瓶が取り出され、冷たいソーダが注がれる。グラスの外側には一瞬でフロストがかかり、内側では勢いよくソーダの泡が弾けている。口を近づけるとウイスキーが爽やかに香る。そして「こんなに飲みやすかったんだ……」と思う。

「ハイボールの魅力は、ウイスキー本来の『味』と『香り』に加えて、『のどごし』が堪能できることでしょうか。もともとハイボールが好きで、お客様におすすしめしたら、皆さんに気に入っていただけて」
と柔らかい物腰で語る間口さん。続けて自宅を楽しむコツ



人気メニューのオイル・サーディン缶。
軽く温め、スパイスを少々。かなりウマイ

を伺うと、
「ご自宅では、氷を入れた濃いめのハイボールをゆっくり楽しんでいただくのが良いのでは……」

氷を入れないハイボールが評判の店の店主から意外な回答。間口さん曰く、「氷を入れると長い間冷たいですから。薄くなつたと思ったらウイスキーを足せばいいですし、ソーダを加えるのも自由にできるので。ゆっくり楽しむにはこのスタイルがいい」というスベシャリストならではのアドバイスだったのだ。

なるほど、そういうことか。
ここでは氷を使わない「ロックフィッシュスタイル・ハイボール」を片手に仲間と語り合う。プライベートでは、氷を入れて自由に「オレんちスタイル・ハイボール」を楽しむ。今週末に是非お試しあれ。

ロックフィッシュ
東京都中央区銀座
7-2-14
ポールスタービル2F
Tel 03-5537-6900

美酒→外交



天皇、皇后両陛下の外国訪問は友好親善が目的だといわれるが、両国の信頼関係を深いところで結ぶという意味も含め、首相ではなし得ない重要な役割を果たしている。

昨年5月、両陛下はエストニア、ラトビア、リトアニアのバルト三国を訪問された。ご高齢の両陛下の負担を軽くしたいと、日本側の要望で国賓ではなく公賓となり、歓迎宴も晩餐会ではなく昼食会となった。

リトアニアでは前菜に鱈のスフレ、主菜にローストダック、デザートにはアイスクリームが出された。これに合わせて、前菜はイタリアの白ワイン、主菜はチリの赤ワインだった。

北方のバルト三国はワインはつくれないが、外交饗宴の飲物としてワインは不可欠なのである。ちなみにこの前に訪問した

エストニアでは、前菜、主菜ともにフランスのワインだった。

1時間半の予定の昼食会は1時間以上も延びた。アダムクス大統領は温かいスピーチで両陛下を歓迎し、食事が終わろうという時、「両陛下にぜひ味わっていただきたい」と名物のサコティスというケーキを自ら席を立てて厨房からもってきた。異例の歓待だった。

事前準備ではこんなやり取りがあった。ローマ法王、英女王と同様、リトアニア側は防弾車を用意しようとした。しかし窓が開かないと聞いた日本側は「両陛下は人々との触れ合いを大事にされるので、ふつうの車にしてほしい」と頼んだ。

両陛下下のお人柄だけでなく、日本人々と両陛下下の関係についても、この時、リトアニア側は知ったに違いない。両陛下下の外国訪問は、自らの姿勢と立ち振る舞いを通して日本を知らしめる、という役割をもっているのである。

写真協力：リトアニアのケーキの店

サコティス

電話〇九七七・六七・〇二〇



高湯温泉は400年の歴史がある名湯。眺めのいい風呂は格別です。写真は「ひげの家」(TEL.024-591-1027)の月見風呂。



オシャレなボトルの「人気」。売店でひととおり試飲できる。(TEL.0243-23-2091)

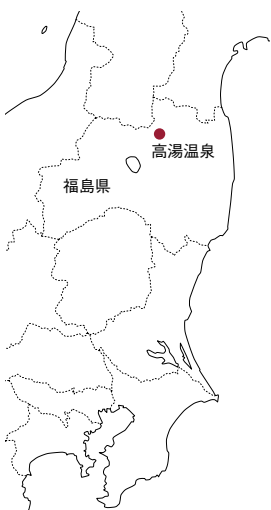
酒蔵に勤めていたご主人が、日本酒を丁寧にしてくれました。「手打ちそば たみい」(TEL.0243-34-5552)

ほんごり
湯めぐり
酒め

無垢の湯がうれしい 高湯温泉



福島県



「居酒屋かつちゃん」常連客の温泉と酒蔵めぐりの旅。湯守(温泉の専属管理人)のいる温泉と純米酒を愛するヤスシ師匠、蕎麦好きグルメのスーさん、そして運転手兼雑用のとし坊がご案内します。

2月の行き先は福島県の高湯温泉。いつものように温泉通のヤスシ師匠の推薦です。福島駅に車を置いて、路線バスに揺られること40分。「旅館ひげの家」に着いて、さっそくひと風呂浴びます。熱からずぬるからずのちょうどいい湯加減で、身体の深いところまで沁み込んでいく感じ。硫黄が香る濁り湯ですが、柔らかな肌触りには驚かされました。

「とし坊、いい湯だろう。この湯は源泉そのままだよ。水で薄めたり、沸かしたりは一切してない。酒で言えば純米の無濾過生原酒だな」とヤスシ師匠。源泉温度は51℃で、湯守が天気や客数を見ながら加減して、適温にしているのだそうです。

こないない湯ばかりを巡れるのも「居酒屋かつちゃん」があれぼこそ。こういう店は文化財ですね。大事にしたいものです。

酒蔵訪問は、グルメのスーさんの希望で、二本松にある人気酒造(酒名…人気一)に。吟醸しかつくらない蔵を覗いておくのもいいねと即決でした。蔵は丘の上にあつて、月見酒にはもってこいのロケーション。ヤスシ師匠とスーさんは売店で全部試飲して、「純米吟醸の『黒人氣』はなかなかだ」と言っていました。買ったのは「立春しぼり」。縁起がいいからです。この二人、うるさいくせに緩いところがあつて、そこがいいところです。試飲できない私は「黒人氣」を購入。

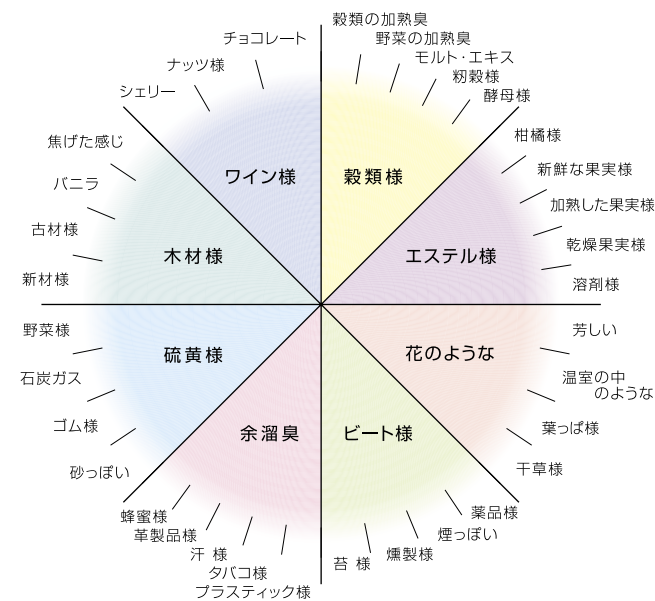
昼はいつも蕎麦なのですが、今回はカーナビ検索での出たとこ勝負。出てきたリストを見てスーさんが「これだな」と選んだのが、JR本宮駅前にある「手打ちそば たみい」。のど越しのいい蕎麦と、ダシのきいた汁がうまく合つて二重丸。二人によると、きちんとつけてくれる燗酒もお薦めだそう。最近はまだ燗酒がでない店が多いってボヤキ合っていました。(報告：とし坊)

プロの小道具 ウイスキー テイスティング グラス



ウイスキーのテイスティンググラスは、香りの特徴を掴みやすくするために、チューリップのよう口がすばまっています。ちなみにウイスキーは、水で2倍に薄めると香味がよくわかるとされます。このグラス、カッコはいいのですがあまり実用的ではありません。縁が鼻にぶつかつてちよつと飲みにくいのです。

左図はフレイバーホイール。香味を語り合うための用語集です。これはマックリーンという評論家が一般向けに簡素化したモデル。時には、これを見ながらウイスキーを楽しむのも一興では？



ウイスキーの香りを網羅した「マックリーン・ホイール」

季節によって味わいがまったく変わる鰹。
さっぱりした初鰹から、たっぷり脂がのった下り鰹まで、
相性のいいワインと日本酒は？

季節で変わる合っお酒

「目には青葉 やまばしとぎす 山時鳥 はつがつお 初松魚」
これは初夏の風物をさわやかに謳いあげた
名句です。初鰹はこの時期にふさわしい食材
として、江戸の昔から人々の心をとらえてき
ました。

さて、今回は鰹に合わせるお酒についてお
話しましょう。鰹は漁獲時期によって肉質が
変わり、それに応じておいしい食べ方（つけ
汁や薬味など）もだいぶ変わってきます。そ
のためよく合う酒は漁獲時期ごとに異なるわ
けです。ここがポイントです。

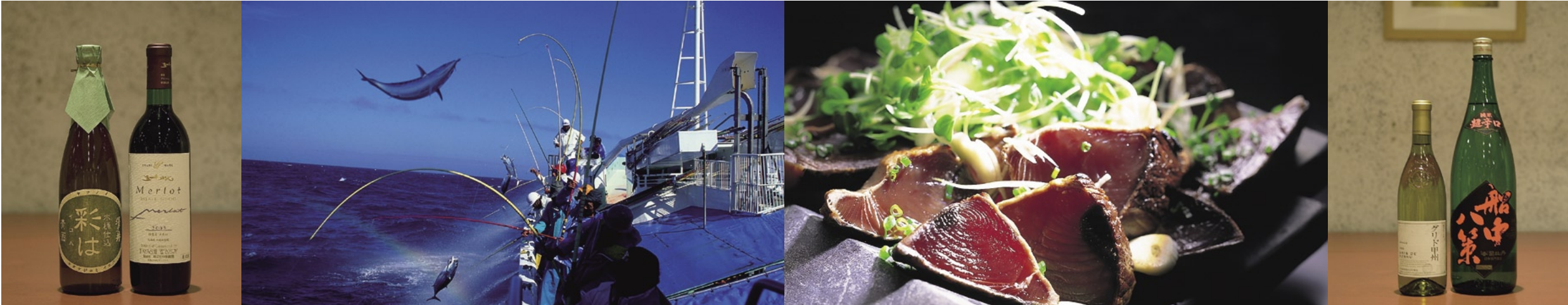
回遊魚の鰹は、南の暖かい海に生まれ黒潮
にのって3月頃、九州・四国の太平洋沖に
やってきます。さらに日本列島沿いに北上し、
北海道南部沖に至り、10月頃に水温低下とと
もにUターンして列島沿いに南下します。海
を激しく移動するため、泳げば泳ぐほど肉に
乳酸や脂肪分、その他の旨味成分などが多く
なっています。



漁獲時期		3月～4月	5月～6月	7月～8月	9月～10月以降
漁獲地域		九州・四国	東海～関東	宮城～北海道南部	北海道南部～三陸地方～福島～
カツオの 肉質	味	さっぱり （脂肪・乳酸少ない）	ややさっぱり （脂肪・乳酸少し増える）	ややこってり （脂肪・乳酸・旨味さらに増）	こってり （脂肪・乳酸・旨味たっぷり）
	香り	生臭み目立つ	生臭みあり	生臭み薄れる	生臭み一段と薄れる
薬味		細ねぎ・しょうが・ニンニクを たっぷり	長ねぎ・しょうが・ニンニクを 多め	長ねぎ・しょうがを少々、 ニンニクをやや多め	ニンニクまたは わさびを多め
調味料		すっきりしたボン酢醤油 （柑橘果汁:醤油＝7:3）	ボン酢醤油 （柑橘果汁:醤油＝5:5）	ややコクのあるボン酢醤油 （柑橘果汁:醤油＝4:6）	醤油
マッチする 酒のタイプ	ワイン	すっきりしたやや苦味ある 辛口白ワイン	辛口ゼワイン、 渋味ある辛口白ワイン	やや軽い 辛口の赤ワイン	まろやかな辛口の 重い赤ワイン
	日本酒	すっきりしたタイプ （軽い本醸造など）	ややコクあるタイプ （一般的な純米酒など）	コクあるタイプ （やや濃醇な純米酒など）	濃醇なタイプ（生酛や山廃仕込の 純米酒など）、長期熟成酒

参考文献『ワイン常識がガラリと変わる本』講談社／藤原正雄・渡辺正澄共著

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。



脂ののった下り鰹には、ニンニクかわさびと醤油で、辛口の重い赤ワインや生酛系純米酒を。 勇壮な鰹の一本釣り ©土佐のカツオ漁業史編纂事務局。

長ねぎ・しょうが・ニンニクとボン酢醤油で食べるとおいしい初鰹には、辛口純米酒や渋みのある辛口白ワインがよく合う

春はさっぱりすっきりボン酢で

3月～4月頃、九州・四国沖で獲れる鰹は、
脂肪分や旨味成分は比較的少なく、サッパリ
しています。まだ鰹特有の生臭みも強いので、
この地方では臭みを消し、旨く食べるための
工夫をこらしてきました。まず、薬味として
細ねぎ、しょうが、ニンニクやその他の香味
野菜を多めに添え、つけ汁は柑橘果汁（カボ
ス、スダチ、柚子、仏手柑 ぶしゅかん などの果汁）が多
いすっきりしたボン酢醤油（柑橘果汁：醤油
＝7：3）をたっぷり使います。

夏はコクが増してくる

5月～6月頃、東海や房総沖で獲れる鰹は、
乳酸や脂肪分などが少し増えてきて、コクが
増します。まだ鰹臭が残っているため、薬味
に長ねぎ、しょうが、ニンニクを使い、香味
野菜も多く添えます。つけ汁は醤油の量を多
くし、ややコクを増したボン酢醤油（柑橘果
汁：醤油＝5：5）が使われています。この
時期が冒頭の句で詠まれた初鰹で、江戸時代
は香味野菜とからし醤油で食べたともいわれ
ています。

7月～8月頃の上り鰹（宮城沖から北海道
南部沖）は脂肪分と乳酸がさらに多くなり、
その他の旨味成分も増えて、生臭みは薄れま
す。薬味は、長ねぎとしょうがが少し減り、
ニンニクが増えます。つけ汁は、醤油の量を
増やしコクをつけたボン酢醤油（柑橘果汁：

醤油＝4：6）を使うと旨味が増します。

秋はこってりわさび醤油で

秋の下り鰹は、たっぷり脂がのり、旨味が
濃く、生臭みもさらに薄くなり、牛肉のよう
な肉質となります。いわゆるトロ鰹です。三
陸沿岸や福島のいわきなどで、秋たけなわの
10月頃に食べるトロ鰹は絶品です。調味料は
わさび醤油か、ニンニク醤油などに香味野菜
を添えて味わうと、おいしさが口の中に広が
ります。

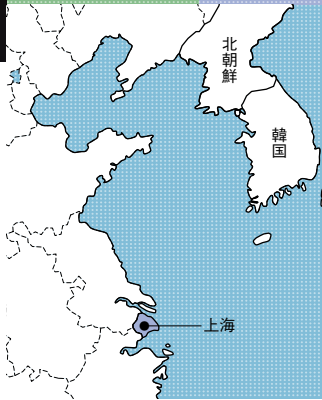
似た成分どうしは相性がぴったり

さて、肉質がどんどん変わっていく鰹には、
どのようにお酒を合わせればいいのかでしょう
か。ワインや日本酒との相性は、季節毎の鰹
に含まれる脂肪分、乳酸、その他の旨味成分
と、使用する調味料や薬味の度合いで決まっ
てきます。原則は「似たものは似たものをよ
く溶かす」です。そして「似たものどうしは相
性がよい」のです。

よく似た成分を共通に多く持つ料理（調味
料と素材）とワインおよび日本酒は、口の中
でよくなじみ合い、旨く感じます。鰹の肉質
がさっぱりしている時期にはすっきりした軽
めのお酒を、脂がのって濃厚になるにした
がってコクのあるものを合わせていきます。
詳細を上表にまとめましたので併せてご覧
ください。

世界の酒場から——中国 上海

スコッチには 上海ダイスがよく似合う



▲店内にはオグスシート、カウンター、ジョーテージ、ダンテウロアと何でもあり。



▲サイコロで勝ち負けを競う。そこから、サイコロを振る音が聞こえてくる。
▲メニューに「試管クテル」とあって、試しに注文したら本場に試験管で出てきた。



読者からの手紙

■白ワインの殺菌力は頼りになりそう

「酒飲みの健康字」で白ワインに強い殺菌力があると知り驚きました。昔、台湾でウイスキーを生水で割って飲んでいたら、途中から発汗、発熱、下痢で死ぬほど苦しんだことを思い出しました。
小川 洋さん（30代・新潟県）

■酒づくりは環境づくりなのですね

「酒づくりは環境づくり」というお話が新鮮でした。どこで、どんなふうにつくられたお酒なのか、考えながら飲むのもいいかなと思いました。
竹澤千恵子さん（20代・埼玉県）

■父へのプレゼントの参考に

ちょうど父の誕生日が近く、お酒好きの父へのプレゼントを選ぶのに参考にさせてもらいました。
小野寺美華さん（20代・宮城県）

■櫻正宗の蔵見学に行ってみました

新年号のカップ酒特集を興味深く読みました。日本酒チャンピオンズカップに入賞した商品をひとつずつ飲んでみようという気になりました。グランプリの櫻正宗は灘の酒蔵まで行ってみようと思います。
木村光徳さん（50代・大阪府）

■「さけ通信」が喜ばれました

心臓病にいいからと、夕食の時に毎日カップ酒をひとつ飲むようになった知人がおられます。「さけ通信」を差し上げたところとても喜ばれました。
中馬洋子さん（50代・東京都）

■酒屋さんで毎回チェックしています

新しい「さけ通信」が出ていないかと、酒屋さんに行く度にチェックしています。料理とお酒の合わせ方など、なかなか読めない記事があつて楽しいです。
中嶋美由紀さん（40代・女性）

読者プレゼント

①むぎ焼酎 白水 900ml 5名様

職人の丁寧な造りと、名水百選に選ばれている南阿蘇白川水源の湧水が活きた、香り豊かですっきりとした麦焼酎。
提供：キリンビール



②米焼酎 美山 720ml 5名様

米と米麴と吟醸酒の酒粕でつくった、爽やかで、澄んだ味わいの本格焼酎。
優しい口あたりで飲みやすい。
提供：月桂冠



③わさび焼酎 つんと 720ml 5名様

原料の本わさびは国産を100%使用。「ツーン」とした華やかな香りをしっかりと閉じ込めた甲乙混和焼酎。
提供：サッポロビール



④しそ焼酎 鍛高譚 720ml 5名様

北海道白糠町特産の紫蘇と大雪山系の清冽な水で仕込んだ爽やかな風味の甲乙混和焼酎。
提供：合同酒精



⑤宝焼酎「純」25度 720ml 5名様

糖蜜を原料とした焼酎をベースに、11種類の厳選貯蔵熟成酒を13%使用した、すっきりとまろやかな甲類焼酎。
提供：宝酒造



⑥ザ・グレン・アーモンド 一袋 5名様

「シングルモルトウイスキーに捧ぐ」をテーマに、直火で限界までしつかりと焼きこんだスモーキーなアーモンド。
提供：龍屋物産



「エッ？なに、なんて言ったの？」。耳元に手を当てて話さないと、大音響で声がまったく聞き取れない。ショータイムが終わって、しばらく静かになると思ったのだが当てが外れた。すぐさまアップテンポのダンスミュージックが流れ出し音楽が途切れない。

ここは上海の衡山路。旧フランス租界地区の中心部で、ディスコやバーが集まる繁華街。美人ガイドの陳さんに、上海の若者に人気の店に行きたいと頼んで、連れてきてもらった店がバー「百度」である。彼女が言うには音楽がない店は中国人に受けないのだとか。「静かな店でゆっくり酒を飲む人なんていないよ」と言われてしまった。

ジントニックを飲みながら、薄暗い店の中をきよきよろしていると、後ろのボックス席で「シャカシャカシャカッ」という音がする。話し声は届かなくても、異質な音はちゃんと聞こえるから不思議だ。

見ると、景気のいい社長が若い社員を連れて飲みに来たという感じのグループ客。女性もいて、サイコロゲームでえらく盛り上がり上がっている。数を競ったり、ポーカーのように役をつくったりといろいろな遊び方があって、負けた者が酒を飲むのだそう。酒はウイスキー。12年もののスコッチだ。ビックリしたのは、それを店員がピッチャーにドボドボと入れ、ペットボトルに入った緑茶（中国のは甜茶のように甘い）で割っていたこと。上海の夜は、甘い緑茶割りスコッチと上海ダイスが始まったのだった。

（文・写真 酒文化研究所 山田聡昭 08年2月26日撮影）

次号夏号は
6月20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。

特集…いま、ビールのココがおもしろい
酒と料理のぴたぴたサイエンス…鰻の蒲焼
世界の酒場から…インドのライスワイン酒場
アンチメタボの飲酒学／美酒外交／ニッポン湯めぐり酒めぐり

季刊 さけ通信 2008年春号 2008年4月20日発行 第1巻第3号(通巻3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:株式会社かみたに
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/