

ナ、け通信

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

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!



実験方法

使用した焼酎

甲類焼酎: 宝焼酎「純」35度 / 黒糖焼酎: ポッカ25度
米焼酎: 文藏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。

抹茶

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? 一茶さじに1/4くらい。漬けた翌日はそれほど濃く感じなかつたのですが。あおい 渋みが強く、ゴムのような香りが出ていました。わさびもそうですが、量と目数の加減が要りますね。村越 この中ではいも焼酎かな。バニラっぽい香りが出て抹

なつている。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。村越 黒糖焼酎で少し、ほかはさほど。ブランデーのように食後にはデザートとして飲むのかな。

一ひととおりお試しいただいて、可能性を感じるのは?

あおい 青紫蘇とわさび。素材の瑞々しさが活きていました。村越 干梅がおもしろいですね。いい意味で予想を裏切る。一漬けた翌日から素材の風味が出てるので、気軽に遊びながら焼酎に新しい発見ができるんですね。

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? 一茶さじに1/4くらい。漬けた翌日はそれほど濃く感じなかつたのですが。あおい 渋みが強く、ゴムのような香りが出ていました。わさびもそうですが、量と目数の加減が要りますね。村越 この中ではいも焼酎かな。バニラっぽい香りが出て抹

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。



村越岳夫：ソムリエ・きき酒師

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。

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

干梅

チョコレートの焼酎だ!

あおい これは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・あられみたいですね。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。



主役は米焼酎 桜餅みたい!
あおい 紫蘇の香りがすごく出ますね。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。

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?

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つてみると楽しそうです。

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。

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、清澄な湧き水となつて再び姿を現わす。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、口に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、薄まつ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。

宝焼酎「純」

「純」はよく飲んだなあ。ソ

ムリ工になつ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でね。まだ扉一枚の冷蔵庫しかもつてなかつたので、冷凍室で35度の『純』をキンキンに冷して、トロトロになつたのを飲むのが好きでした。しばらく酒への感度は高かつたようだ。

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

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

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(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。

宝焼酎「純」おいしい飲み方



純・ハイ

2~3個の氷を入れたグラスに「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

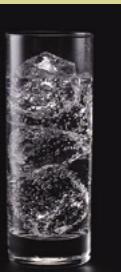
「純」35度をグラスに移し替え、ラップで軽くふたをし、冷凍庫で半日から1日冷やす。冷凍庫から取り出ると樽貯蔵熟成酒の自然な甘みと、口づとした舌ざわりを楽しめる。

【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、商品を壙のまま冷凍庫に入れないと液が凍結し、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。

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(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。

宝焼酎「純」おいしい飲み方



純・ハイ

2~3個の氷を入れたグラスに「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。冷凍庫から取り出ると樽貯蔵熟成酒の自然な甘みと、口づとした舌ざわりを楽しめる。

【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、商品を壙のまま冷凍庫に入れないと液が凍結し、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。

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(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。

宝焼酎「純」おいしい飲み方



純・ハイ

2~3個の氷を入れたグラスに「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

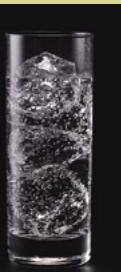
「純」35度をグラスに移し替え、ラップで軽くふたをし、冷凍庫で半日から1日冷やす。冷凍庫から取り出ると樽貯蔵熟成酒の自然な甘みと、口づとした舌ざわりを楽しめる。

【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、商品を壙のまま冷凍庫に入れないと液が凍結し、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。

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(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。

宝焼酎「純」おいしい飲み方



純・ハイ

2~3個の氷を入れたグラスに「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。冷凍庫から取り出ると樽貯蔵熟成酒の自然な甘みと、口づとした舌ざわりを楽しめる。

【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、商品を壙のまま冷凍庫に入れないと液が凍結し、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。

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(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。

宝焼酎「純」おいしい飲み方



純・ハイ

2~3個の氷を入れたグラスに「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

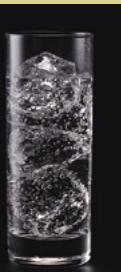
「純」35度をグラスに移し替え、ラップで軽くふたをし、冷凍庫で半日から1日冷やす。冷凍庫から取り出ると樽貯蔵熟成酒の自然な甘みと、口づとした舌ざわりを楽しめる。

【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、商品を壙のまま冷凍庫に入れないと液が凍結し、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。

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(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。

宝焼酎「純」おいしい飲み方



純・ハイ

2~3個の氷を入れたグラスに「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。冷凍庫から取り出ると樽貯蔵熟成酒の自然な甘みと、口づとした舌ざわりを楽しめる。

【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、商品を壙のまま冷凍庫に入れないと液が凍結し、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。

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(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。

宝焼酎「純」おいしい飲み方



純・ハイ

2~3個の氷を入れたグラスに「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。冷凍庫から取り出ると樽貯蔵熟成酒の自然な甘みと、口づとした舌ざわりを楽しめる。

【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、商品を壙のまま冷凍庫に入れないと液が凍結し、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。

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(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。

宝焼酎「純」おいしい飲み方



純・ハイ

2~3個の氷を入れたグラスに「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。冷凍庫から取り出ると樽貯蔵熟成酒の自然な甘みと、口づとした舌ざわりを楽しめる。

【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、商品を壙のまま冷凍庫に入れないと液が凍結し、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。

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(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。

宝焼酎「純」おいしい飲み方



純・ハイ

2~3個の氷を入れたグラスに「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。冷凍庫から取り出ると樽貯蔵熟成酒の自然な甘みと、口づとした舌ざわりを楽しめる。

【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、商品を壙のまま冷凍庫に入れないと液が凍結し、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。

焼酎

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、糖尿病はひとつあつ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、しつかり禁煙、最後にクリ。クリ。ク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、酒好きの方々は、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

血圧、高脂血症、糖尿病はひとつあつ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。

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、糖尿病はひとつあつ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。

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

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

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

チエックとしています。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、しつかり禁煙、最後にクリ。クリ。ク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、酒好きの方々は、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

ルは蒸溜過程で除去されてしま

う。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ヂ。

カロリーが気になつてネット検

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つ

ぱりとか。

採点：★★★★★

（フリーライター：はらだペコ）

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」とあつたので、「ははん、モルトウイスキーームの便乗組ね」と思つたのですが、直火で深煎りし、塩を使つていいといふ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ヂ。

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 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、リフエノールがあります。が、ウ

医学ジャーナリスト／松井宏夫

アンチメタボの飲酒学
…………
ウイスキーの琥珀色と
ポリフェノール

絶品乾物



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～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は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にテーブル席が2つ。壁には店名の由来になつ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ダ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

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つてない。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つたんだ……」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ようか。もともとハイボールが好きで、お客様におすすめしたら、皆さんに気に入つていただけて」と柔らかい物腰で語る間口さんは、続けて自宅で楽しむコツ

「ご自宅では、氷を入れた濃いめのハイボールをゆつ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。薄くなつたと思つ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にできるので。ゆつくり楽しむにはこのスタイルがいい」というスペシャリストならではのアドバイスだつたのだ。

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つ。プライベートでは、氷を入れて自由に「オレンジスタイル・ハイボール」を楽しむ。今週末に是非お試しあれ。



個性の強いシングルモルトのハイボールも試したい



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

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



両陛下リトニアでの午餐会

西川 恵
(毎日新聞専門編集委員)

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、歓迎宴も晚餐会ではなく昼食会となつた。

リト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

事前準備ではこんなやり取りがあつた。ローマ法王、英女王と同様、リト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。

両陛下のお柄柄だけでなく、日本の人々と両陛下の関係についても、この時、リトニア側は知つたに違いない。両陛下の外国訪問は、自らの姿勢と立ち振る舞いを通して日本を知らしめる、という役割をもつてているのである。

にっぽん
湯めぐり
酒めぐり

高湯温泉

福島県



「居酒屋かつちやん」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。



オシャレなボトルの「人気一」。売店でひととおり試飲

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

「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いない。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。

こんないい湯ばかりを巡れるのも「居酒屋かつちやん」があれ巴こそ。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、グルメのスーサンの希望で、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。蔵は丘の上にあって、月見酒にはもつ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『黒人気』はなかなかだ」と言つていきましたが、買ったのは「立春しぶり」。縁起がいいからですって。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。試飲できな私は「黒人気」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。出てきたり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」。のど越しご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爛酒もお薦めだそう。最近はまともな爛ができる店が多

いってボヤき合つていました。(報告:・とし坊)

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、食事が終わるうといふ時、「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つて厨房からもつてきた。異例の歓待だった。

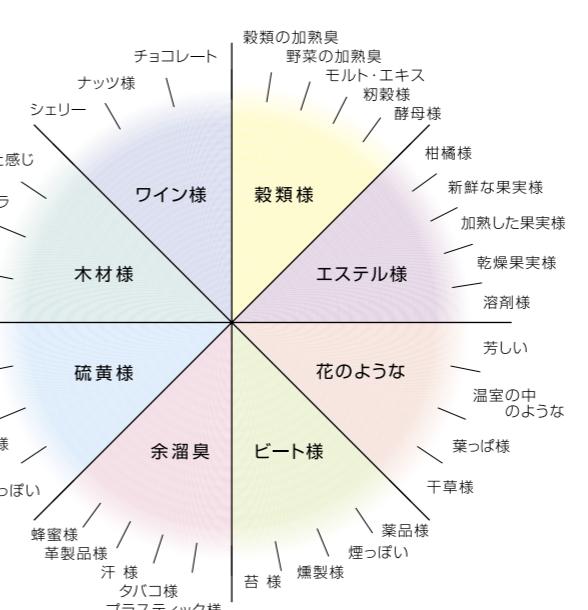
事前準備ではこんなやり取りがあつた。ローマ法王、英女王と同様、リトニア側は防弾車を用意しようとした。しかし窓が開かないと聞いた日本側は「両陛下は人々との触れ合いを大事にされるので、ふつうの車にしてほしい」と頼んだ。



プロの小道具 ウイスキー・テイスティンググラス

左図はフレーバーホイール。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



ウイスキーの香りを網羅した「マックリーン・ホイール」

カツオの回遊に伴う肉質の変化と薬味・調味料およびワイン・日本酒の相関関係表

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
調味料		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		すっきりしたポン酢醤油 (柑橘果汁:醤油=7:3)	ポン酢醤油 (柑橘果汁:醤油=5:5)	ややコクのあるポン酢醤油 (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	辛口ロゼワイン、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(生酛や山廃仕込みの純米酒など)、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

後に株式会社太田商店(東京都)の協力を得て、その理論

後に株式会社太山商店(東京都)の協力を得て、この理論を消息にも広用展開。

季節によって味わいがまったく変わる鰯。さっぱりした初鰯から、たっぷり脂がのった相性のいいワインと日本酒は？

「目には青葉山時鳥初松魚」

櫻痴で織むる物の世界

「目には青葉山時鳥 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。初鰯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。

変わり、それに応じておいしい食べ方(つけ汁や薬味など)もだいぶ変わつてきます。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。

回遊魚の鰯は、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つてきます。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なつて、しまます。

さて、今回は鰹に合わせるお酒についてお話ししよう。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のつて3月頃、九州・四国・太平洋沖につてきます。さらに日本列島沿いに北上し、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。海に激しく移動するため、泳げば泳ぐほど肉に酸や脂肪分、その他の旨味成分などが多く残っています。

The image shows two bottles of Japanese wine. The bottle on the left is a white wine labeled 'Kaihachi' (彩は) with a green label featuring a dragon and the text '本格仕込' (Traditional Method). The bottle on the right is a red wine labeled 'Merlot' with a label that includes 'Merlot', '2003', '梅山', and 'Yamagata'. Both bottles are set against a dark background.



脂ののった下り鰯には、ニンニクかわさびと醤油で、辛口の重い赤ワインや生糸系純米酒を。重圧な鰯の一本釣り ©土佐のカツオ漁業中編纂事務局。

さわぎ・しょうが・ニンニクとポン酢醤油で食べるとおいしい初鰯には、辛口純米酒や造みのある辛口白ワインがよく合う

夏は「ク」が増していく

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、しようが、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、ややコクを増したポン酢醤油(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、長ねぎとしようがが少し減り、

脣曲^リ46)を使うと意味が増します。

秋はこつてり わさび醤油で

秋の下り鰯は、たっぷり脂がのり、旨味が濃く、生臭みもさりに薄くなり、牛肉のような肉質となります。いわゆるトロ鰯です。三陸沿岸や福島のいわきなどで、秋たけなわの10月頃に食べるトロ鰯は絶品です。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ひつたり

さて、肉質がどんどん変わっていく鰬には、どのようにお酒を合わせればいいのでしょうか。ワインや日本酒との相性は、季節毎の鰬に含まれる脂肪分、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ります。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。鰬の肉質がさっぱりしている時期にはすつきりした軽めのお酒を、脂がのつ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。詳細を上の表にまとめましたので併せてご覧

3月（4月頃）、九州・四国中で薙

3月～4月頃、九州・四国沖で獲れる鰯は、脂肪分や旨味成分は比較的少なく、サツ・パリといひミテ。ミミズクの三更みし強ヽづヽ、

季節によつて味わいがまつたく変わる鰯。さつぱりした初鰯から、たつぶり脂がのつた下り鰯まで、

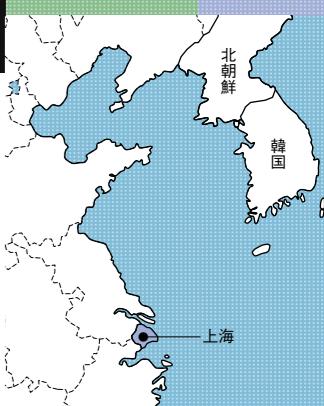
相性のいいワインと日本酒は？

藤原正雄・渡辺正澄

酒と料理のびたびたサイエンス 3

3

スコッチには 上海ダイスがよく似合う



「エツ? なに、なんて言つたの?」耳元に手を当てて話さないと、大音響で声がまつたく聞き取れない。ショータイムが終わつてが外れた。すぐさまアップテンポのダンスマ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。静かな店でゆっくり酒を飲む人なんていないよ」と言われてしまつた。

ジントニックを飲みながら、薄暗い店の中をきよろきよろしていると、後ろのボックス席で「シャカシャカシャカツ」という音がする。話し声は届かなくて、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ピング客。女性もいて、サイコロゲームでえらく盛り上がっている。数を競つたり、ポーカーのように役をつくつたりといろいろな遊び方があつて、負けた者が酒を飲むのだそうだ。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、ペットボトルに入つた緑茶(中国のは甜茶のよう)に甘い)で割つていたこと。上海の夜は、甘い緑茶割りスコッチと上海ダイスで始まつたのだった。

(文・写真 酒文化研究所 山田聰昭 08年2月26日撮影)

読者からの手紙

■白ワインの殺菌力は頼りになりそう

「酒飲みの健康学」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つて飲んでいたら、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

「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あとと思いました。

竹澤千恵子さん(20代・埼玉県)

■父へのプレゼントの参考に

新年号のカップ酒特集を興味深く読みました。日本酒チヤ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

心臓病にかかると、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ります。「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 900㎖ 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:月桂冠

■②米焼酎 美山 720㎖ 5名様

米と米麹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。

提供:月桂冠

■③わさび焼酎 つんと 720㎖ 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つかりと閉じ込めた甲乙混和焼酎。

提供:合同酒精

■④しそ焼酎 錦高譚 720㎖ 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:宝酒造



■⑤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



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・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6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る。

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

次号予告

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:山田聰昭 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/