

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年夏号 第1巻第4号(通巻4号)

さけ通信

2008
夏

特集 **いま、ビールのここがおもしろい**

木村克己のテイスティングノート

酒と料理のぴたびたサイエンス 鰻の蒲焼き・白焼き

世界の酒場から／アンチメタボの飲酒学／洋酒歳時記

にっぽん湯めぐり酒めぐり／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**

いま、ビールのいじりがおもしろい 今年は金・白・黒を飲み比べ

ぐびぐびプアァ〜！一日の締め一杯が最高に美味しい季節がやってきました。あなたのお好みはピルスナービール？糖質カットの発泡酒？それともリーズナブルな新ジャンル？どれも魅力的ではありますが、「さけ通信」がご提案するのは金・白・黒とビール3色飲み比べです。今年の夏はのどごしのうまさに、深い味わいの楽しみを加えて、ビールを目いっぱい遊んでみましょう。

や、褐色のビール、真っ黒いビールなどいろいろあります。いえ、世界と言わず日本にもたくさんあるのです。ビールは気軽に飲めるお酒。守備範囲を広げて、楽しみを増やさないのはモッタイナイ！

最初の一步は白ビール

飲み比べは、まず、白いビールから始めてみましょう。白と言ってもミルクのように真っ白ではなく、白っぽく濁った黄色のビールです。原料の一部に小麦を使い（一般のビールは大麦）、ドイツやベルギーで古くから飲まれていきます。オレンジビールやコリアンダーなどのハーブを加えているものも多く、日本ではビールと表示できない商品もあります。

爽やかな香りや酸味のある上品な味わいは、「ビールは苦手、チューハイだったら」という方にも気に入っていただけるかもしれません。お店で選ぶ時には、ヴァイツェンやホワイトビールという表記を目印に。ちなみにこのタイプは、世界のこだわりビールを出すビアパブでいま一番人気です。

黒で知る麦芽のやさしい甘み

次は黒ビールを試しましょう。実は黒ビールにもさまざまな種類があり、味わいは多様です。見た目のとおりドシンとくる濃厚なスタウト（伝統製法のものはアルコール度数が8%前後と強烈）もあれば、飲みやすく

軽くまとめたものもあります。共通するのはローストした麦芽の芳ばしさと甘み。日本では赤やこげ茶の褐色のビールも、ひと括りに黒ビールとすることも多いですが、基本的に液色はローストの程度や黒い麦芽の配合の違いです。

自然な甘みは塩気の強いもの、ピクルスやマリネなど酸味のあるものとよく合います。ぜひブルーチーズとお試しください。

ビアパーティは飲み比べチャンス

そうは言っても、一人で飲み比べるのは億劫という方にお奨めしたいのは、バーベキューなどのパーティでの飲み比べ。大勢で飲むと一度にたくさんの種類を味わうことができます。あれがうまい、いやこっちも、と盛り上がることを請け合いです。材料費や酒代が割り勘だったら、ちよっぴり高めに感じるお値段も気にならないのではないのでしょうか。

また、ビールは簡単なおつまみで楽しめるのもいいところ。切るだけ、茹でるだけ、焼くだけ、ものによっては盛り換えるだけで十分においしくいただけます。ワインや日本酒ではこうはいきません。

さあ、晴れた週末は飲み比べビアパーティで、金・白・黒のビールをお試しください。エッそれでどの商品がいいのかですって？そんなあなたのために、次頁でお奨めビールをテイステイングしています。ぜひお読みください。



お手軽ビアパーティのセッティング例

ふだん料理はしないという酒好きの40代男性に任せたとこ簡単オードブルになりました。バーベキューで火をおこしている間にどうぞ。

【切っただけメニュー】

- ① サラダ：トマト、レタス、玉ねぎ、ピーマン
- ② ブルーチーズ（この日は3大ブルーチーズのひとつゴルゴンゾーラ）
- ③ ミモレット（オレンジ色のハードタイプチーズ。からすみのような濃厚さは酒の肴に最高。薄くスライスして）
- ④ ピクルス（自作するより輸入品は安価）

【盛り換えただけメニュー】

缶詰アンチョビ、缶詰コッドレバー（鰹の肝のオイル漬け。あんきものような味わい）、クラコット、お決まりで酢漬けキャベツ

【茹でる・蒸すだけメニュー】

ソーセージ、アスパラ、ジャガイモ（塩胡椒だけして、手でタラコマヨネーズ、とんかつソースを）



1994年に日本に地ビールが誕生して14年。根強いファンに支えられて、おいしく個性的なビールが育ちました。写真は5月に開催されたジャパン・ビアフェスタ（東京会場）。大勢の愛好家が集まり、金・白・黒のビールを存分に味わいました。



ビールの色はおおむね麦芽によって決まります。品種、ローストの程度、配合比率の組み合わせは無限大。

木村克己の
テイステイングノート

どっくり 味あう ビール

「10人にひとりでも気に入ってもらえればいい。私がつくりたいのはこんなビールです」という声が聞こえてきそうなビールを集めた。

極上のピルスナーを試す

19世紀末のチェコに誕生したピルスナービール。キリリとし

まった味わいが人々を魅了し、今では世界中で愛されている。

日本で飲まれているビールも大半がこのタイプ。まずはピルスナービールの最高峰を目指した、2つの商品をテイステイングしてみよう。

真夏にぴったり シャープで
やさしい上品な爽やかさ
——エーデルピルス

「驚くほどきめ細かな泡です。それもシャンパンのように長く立ち上り続けている。黄色みを帯びた強い輝きとあいまって、

凛々しさを感じます」。これが木村氏の第一印象である。

ゆっくりと味を確かめて続ける。

「味わいは透明感のある軽さが特徴で、トーストの柔らかいところのような味わいが、芳ばしさや甘さというよりも、とても丸く柔らかいタッチとして感じられます。伸びやかな炭酸ガス、あるいは上質な苦味のせいではないでしょうか。

口に含んで感じるホップの香りは、桜やリンゴなど白い花の軽い蜂蜜のような甘さがあって、上品さを生んでいます。きれいな苦味は、味のなかにバランスよく溶け込んですっきりま

とまっています。飲み込んだあと、涼しい風が吹くような爽快感。夏にピッタリのビールではないでしょうか」。

このエーデルピルスが発売されたのは一九八七年と21年も前だ。この頃からビール各社は新製品の投入を積極化し、毎年たくさんさんの製品が発売されては、一年ともたずに消えていた。そのなかでこのビールは、超の付くこだわりの愛好家に支えられて、一部の飲食店でしつかり飲み継がれてきたのである。

発売直後から売れなければ終売を余儀なくされる昨今のビール業界で、これは極めてレアなケースだ。エーデルピルスには、つくり手と飲み手から愛される何かがあるのだろう。

うれしいことに7月16日にエーデルピルス缶が数量限定で発売される。答えは、あなた自身でじっくりと確かめるべきだろう。



エーデルピルス
発売元
サッポロビール株式会社

心地よい苦味のアクセントが
食事を飽きさせない

——サ・プレミアム・モルツ

日本にプレミアムビールという言葉を浸透させたこの商品。もう、読者のほとんどがお試し済みだと思うが、はたして木村氏の評価は？

「パンを焼いている時のような香りに、野に咲くレンゲやチューリップ、シンプルなホップの香りが加わっています。口に含むとローズマリーやタイムなどハーブを思わせる香りも感じます。

味は非常にバランスがよく、何かに偏るということがありません。ホップの苦味がいったん押してきますが、スツとひいていく。味にアクセントがはつきりしているの、食べものの味を飽きさせないのではないのでしょうか。食事が進むビールですね」。



サ・プレミアム・モルツ
発売元
サントリー株式会社

華やかな香りに抱かれる

一般にも注目され始めている
ビールの香りだが、これがビールか？と思うような個性的な商品も登場している。そんなビールを2つご紹介しよう。

豊かに広がる香りの世界

— アンカー・リバティエール

アンカー社はアメリカの手づくりビール工房の草分け。バドワイザーのように軽くて薄いスタイルが主流だったアメリカで、早くから数々の独創的なビールを送り出してきた。

このリバティエールは、インディアン・ペール・エール（通称IPA）というホップが極めて高く香るタイプ。かつてイギリスからインドに送るビールに、腐敗防止のために多量のホップを投入したことから始まったとされる。木村氏はこの芳香のビールを次のように見た。
「コーンフレーク、黒オリーブ、ナッツ、マスカット、メロンの

青いところ。さまざまな香りはつきり立ちます。

味はすべての要素が多く、味の総体積が大きい。出力の大きいものを、高いレベルでバランスさせています。ホップの苦味のなかからは、炭酸ガスがはじけるたびにリンゴやスモモのような香りが飛び出していきます。このまま飲むだけでなく、ビアカクテルのベースとしても楽しめます。めそうです」。



アンカー・リバティエール
発売元
三井食品株式会社

温度とグラスを変えて遊べる

— ネストビール・ヴァイツェン

ヴァイツェンは、原料に小麦をつかった白濁したホワイトビール。このタイプは華やかな香りと酸味が特徴だが、ネストのヴァイツェンを、木村氏はどのように語るのか。



常陸野ネストビール・ヴァイツェン
発売元
木内酒造株式会社

「白濁した明るい黄色は、見るからに軽快さを感じさせます。スモークした鶏、ハムの香りが強く、コーヒード豆を挽いている時や、ポップコーンがはじける時の芳ばしい香りは、賑やかで楽しい印象ですね。

味はフルーティさが前に出て麦芽は控えめ。炭酸ガスがひと呼吸遅れて出てくる感じで、タイムラグがおもしろい。これは強く冷やすと小さく、温めだときくなるのではないでしょう。温度、グラスをいろいろ変えて遊びたいビールです」。



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」

多彩な風味がたなびく

ベルギービールの極致

— オルヴァル

ビール王国ベルギーでも屈指の名門オルヴァル。今も修道院で伝統製法でつくられる。2年前にオルヴァルの製造元まで足を運んだ木村氏は、「古い建物をよく手入れして大事に使っていました。この商品を見ると、ほのかに漂っていた麦芽の香りを思い出します」と言い、この名品を次のように語った。

「液を濁らせている酵母の乱反射が、力強いビールであることを主張しています。香りは麦芽の芳ばしさとハーブが渾然一体となった複雑で濃密なもの。

味は日本のビールよりも酸味が前に出てきます。リンゴや柑橘類を思わせる酸味です。飲み口の中盤からハーブの世界が広がってきて、後口を引き締める渋みで終わります」。



オルヴァル
発売元
小西酒造株式会社

ほの甘い豊かな味わいを知る

麦のうまみやコク、酵母の香り、ホップの苦味、きめ細かな炭酸ガスの心地よい口当たり。ビールの豊かな味わいを堪能できるビールを3つご紹介しよう。

キリンの勝負ビール

—ザ・プレミアム無濾過
《リッチテイスト》

キリンビールが「最高級プレミアムビール」と位置づけるのがこの商品。厳選した4種類の麦芽を贅沢に使い、素材のうまみを残さずに味わうために一切濾過せず、売場まで冷蔵管理を徹底した意欲作である。

木村氏はひと目見るなり、「先



ビールの色あいはさまざま。
色から味を想像するのも楽しい。



ザ・プレミアム無濾過
《リッチテイスト》
発売元
キリンビール株式会社

ほどのオルヴァルとよく似た力強い液色ですね。やさしい泡立ちで、グラスの縁にリング状に積み重なって、クリーミーな泡の帽子が形成される。期待させますね」と。

「香りは、ウエハースや素朴で上等なパン、メープルシロップ、栗の花の蜂蜜など自然な甘さを連想させます。

味は濃厚なのに麦芽の甘さは上品で、よくありがちな、もったりした重さは感じません。余韻は短くスッキリしていて、外観からは想像できないキレのよさです。濃厚なビールは飽きやすいのですが、濃いからこそ飲み飽きないタイプです」。

甘味のあるタレの焼肉やトンかつソースでいただく揚げ物との相性がよいのでは、とも。

小さめのグラスで

冷たく飲みたい

—銀河高原ビール・ペールエール

ペールエールはイギリスの伝統的なスタイルのビール。銀河高原ビールが6月に発売した本品は、カラメル麦芽の深いコクが特徴という。木村氏はこのペールエールどう見たのか。

「こげ茶を帯びた琥珀色で、泡もちもいい。このビールも液体に力を感じさせる外観です。

オートミールのような穀物っぽい香りとクレープを焼く時の芳ばしい香りに、ジンジャーのようなピンと立った辛味感のある香りが混じります。

複雑な苦味が何層も現れて、それに麦芽の甘みが乗ってきます。後味は一転して静かな甘みになる。よく冷やして、餃子や春巻きなど、軽い中華に合わせるというと思います」。



銀河高原ビール・ペールエール
発売元
東日本沢内総合開発株式会社

熟成の楽しみを織り込んだ

日本発のビール

—多摩の恵ボトルコンディション

シャンパンのように瓶の中で二次醗酵させる異色のビール。賞味期限は5年と桁違いに長く、しかも常温保存が可能。飲み頃は3年後、いや5年後か。

「鮮度を重視したビールとは対極のもの、日本のビールの常識を覆す試みですよ」と木村氏。

「こげ茶の混ざった麦茶のような色、大粒、中粒、小粒の泡が入り混じって立つ個性的な外観。花、果実、ハーブ、スパイス、蜂蜜、ジャムなどの複雑な香り。熟成した白ワインのようなまろやかな酸味が麦の甘味と調和しています。熟成が進むと赤ワインやシェリーのような香りをまとうように思います」。

木村氏にここまで言わせる潜在力は特筆ものだ。



多摩の恵ボトルコンディション
発売元
石川酒造株式会社

にっぽん
めぐり
湯めぐり
酒めぐり

温泉の川にゆつくり浸かる 那須大丸温泉

栃木県

「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、食いしん坊の石やん、そして運転手兼雑用のとし坊がご案内します。



大丸温泉旅館の「川の湯」。底に敷き詰められた玉砂利が痛心地よいでした。（TEL.0287-76-3050）



「サッポロビール那須工場・那須 森のビール園」。
エーデルビルスがいつでも飲めるそうです。
（TEL.0120-742-150）



「美乃福」の天ぷら蕎麦セット。これで950円と質量ともに大満足でした。（TEL.0287-35-3543）



山にはまだ雪が残る4月初旬の那須大丸温泉。おしゃれなお店で賑やかな那須も、ここまで登ると秘湯ムードが漂います。今日の宿は「大丸温泉旅館」。地表を川のように流れる温泉をそのまま引き込んだ「川の湯」はもちろん源泉かけ流し。源泉温度は70℃もあるそうですが、ここは温め（ぬめ）の湯加減です。青空をながめながら、たつぷりの湯に小一時間も浸かると、浮世の垢をすっかり洗い流した心持ちになります。

そうそう、昼食に寄った蕎麦屋の「美乃福」はお薦めです。蕎麦だけでなく、天ぷら、麦とろご飯が軽くて美味。ポリウムたつぷりな天ぷらは、二人で分けてもいけいけでした。

湯上りの夕飯はビールでスタートして、お造り、鱈の路味噌焼と進んだあたりで日本酒へ。「四季桜」の四合瓶を冷酒でべろりと空けて、次は燗酒です。出てきた酒はいい塩梅。ヤスシ師匠が褒めると、仲居さんは「温度計を見ながら湯煎しているんですよ」とっこり。酒は地酒の「黒松天鷹」だそうで、熟成感があって食中酒にピッタリでした。

翌朝は「那須高原ビール」（TEL.0287-62-8958）で朝ビール。ここは食いしん坊でビール好きの石やんが大のこ最肩。こっちに来た時は必ず寄ります。さっき朝飯を食べたばかりなのに、「ヴァイツェン（小麦の白ビール）」と「スタウト（真つ黒で濃厚なビール）」を一杯ずつ、あつという間に飲んじゃいました。

この時は完成前で寄れませんでした。が、「サッポロビール那須森のビール園」もできて、那須はビール＆温泉好きのホットスポットになりそうです。手づくりビール教室もあると知ったヤスシ師匠からは、「今度の温泉に組み込めるか調べておけ」と早くもお達しが下っています。

（報告：とし坊）

メタボ健診の基本チェック項目のうち、引つかかる値が「40mg/dl未満」と、「未満」になっているものがひとつだけあることをご存知でしょうか。これは「高脂血症」に関係するHDLコレステロールの数値です。いわゆる「善玉コレステロール」のことです。血液検査では基準値は40〜70mg/dlとされています。つまり、「善玉」だけが多い方がベター。その「善玉」が、実はアルコールと大いに関係があるのです。

悪者扱いされているコレステロールは血液中に含まれている脂質のひとつで、身体には不可欠なもの。「細胞膜の原料になる」だけではなく、「各種ホルモンの原料になる」し、「胆汁酸の原料」にもなるのです。

その必要不可欠なコレステロールを運ぶのが主に「LDL」と「HDL」。前者が「悪玉」と呼ばれ、後者が「善玉」と呼ばれています。

肝臓で合成されるほかに、食事からも取り入れられるコレステロールは、LDLによつて全身に運ばれ、余分なコレステロールを

肝臓に戻すのがHDL。LDLが増えすぎると動脈硬化に結びつくので、「悪玉」、HDLは動脈硬化を防ぐように余分なコレステロールを肝臓に戻す働きをするので、「善玉」なのです。

多くの研究で飲酒は「善玉」を増やすことが分かっています。血管の掃除屋さんのHDLが増えると、動脈硬化が抑えられるの



で、血管は若々しさを保つことになります。

飲めば飲むほど「善玉」は増えるのだから、明日に支障をきたさない程度は飲んでよし、と酒好きは考えてしまうところですよ。

チョット、待った!!

二日酔いしない程度に十分飲んでいいといった話は、これまでに聞いたことはありません。

実は、飲むにしたがつて「中性脂肪」が増えるのです。高脂血症では、「中性脂肪が150mg/dl以上、もしくはHDLが40mg/dl未満」なので、酒を飲みすぎると中性脂肪で引がかつてしまいます。

つまり、飲酒は血清脂質に功罪二面の影響を与えてしまうのです。ただ、功罪を綺麗に相殺するのではなく、酒の香が影響して、二合（ビール大ビン2本）程度であれば、メタボ（メタボリックシンドローム＝内臓脂肪肥満）を気にすることはありません。

酒の肴は江戸時代に戻って和食中心にしましょう。これなら肉ナシのあつさり食事です。カロリーも低いので、酒の効用である「善玉」の増加はしっかり保てます。さらに、食後の「茶漬け」「そば」「ラーメン」焼きおにぎり」といった炭水化物の摂取は夜には禁物。「和食」と「夜食」カットで、HDLの増加ばかりか、食後過血糖の予防にも結びつき、一石二鳥の楽しい健康酒宴となるはず、です。

プロの小道具 スクイザー



居酒屋チェーンの人気メニュー生チューハイ。グレープフルーツなどのフレッシュジュースを使つた、果汁感いっぱいチューハイはなかなか美味。なかにはスクイザー（搾り器）と半分にカットしたフルーツが出てきて、自分でグーリやる店もあります。

レモンやライムを搾る小ぶりなスクイザー（写真）はカクテルバーの必需品。古くから使われていましたが、グレープフルーツ用の大きなものが一般家庭に広まったのはおよそ20年前のこと。ある焼酎の景品に付いたのがきっかけでした。あなたのお宅のスクイザーが白いプラ製だったら、ひよっとするとその時のものかも。

● 特 別 講 座 ●

お酒を楽しみながら カロリー・コントロール

講師——竹内富貴子



管理栄養士。女子栄養大学短期大学部講師。カロニック・ダイエット・スタジオを主宰。NHKテレビ「きょうの料理」レギュラー出演。お酒は料理に合わせて日本酒かワインを楽しみます。

酒の効用は大切に

——健康を気づかう愛酒家にアドバイスをお願いします。

竹内 お酒は食事をおいしくし、会話を弾ませ、生活に潤いを与えます。適量であれば健康にもいいという報告もありますし、無理に止めなければならぬということはありません。

——たしかに本格焼酎が血栓を溶かすとか、ポリフェノールが脂質代謝異常を予防するとか、科学的に検証された健康効果があります。

竹内 ええ。タバコと違うのはそこですね。お酒にはプラスの面があるので、上手に付き合い

ながらエネルギーをコントロールしていきばいいと思います。

酒のエネルギーの一部はすぐに発散

——酒のエネルギーには炭水化物由来のものと、アルコールに由来するものがあります。後者は熱として発散され、体に蓄積されないと言いますが？

竹内 アルコールは1gが七キロワットですが、吸収されるとすぐに体温が上がって一部は発散されます。それがどの程度かは、個人差が大きく一概には言えないのです。

お酒を飲んでも体温がほとんど変わらない方もいますし。一日に必要なエネルギーは、年齢・性別・身長や体重だけでなく、手足が長くて体表面積の大きい方、筋肉量などでも違うので。

——飲むなら炭水化物を含まない

い焼酎などがいい？

竹内 エネルギーの摂取をコントロールしやすいという意味で、焼酎は薄めて度数を加減したり、ゆっくり飲んだりできま

すから。

エネルギーそのものについては、食事全体でコントロールする方が重要です。量を加減しながら、緑黄色野菜と脂の少ない肉や魚、あるいは豆類をしつかり摂ります。

——そして飲み過ぎないこと。

竹内 もちろんです！お酒は人生を豊かにするために適度に嗜んで、ストレスのはけ口にしな

——本日はありがとうございます。

——（聞き手：酒文化研究所 第一研究室長 山田聡昭）

＊竹内富貴子著『毎日の食事のカロリーガイド』（女子栄養大学出版社）好評発売中！



※アルコール100%換算量＝それぞれのお酒の中にあるアルコールの量（容量×アルコール度数）

酒を楽しみながら上手にウエストサイズを縮める方法はないものか。そんな思いを胸に、ダイエット指導者として活躍されている竹内富貴子先生にアドバイスをお願いしました。

気になるあなたに ナチュラルな糖質ゼロ



「宝焼酎の烏龍割り」
「焼酎のやわらかお茶割り」

糖質ゼロ。香料・着色料不使用。
素材本来の味わいを、すっきり飲めるお茶割りシリーズ



全量芋焼酎「一刻者」
芋100%ならではの、
まろやかな味わいと香り



宝焼酎「純」

11種類の厳選樽貯蔵熟成酒を
13%使用。それが「純」のおいしさの黄金比率。

つかったあとはリサイクル。

宝酒造株式会社
www.takarashuzo.co.jp

こんにちは。はらだペコです。「材料費は出す」という話につられて、たいそうなコーナードを引き受けてしまい後悔しています。素人が「好き嫌い」を言うだけなので、そのつもりでお読みください。

今回は南国のフルーツジュースにしました。やっぱり夏ですからね。マンゴー、パイナップル、オレンジ



ンジのジュースで一番安いのをチョイスして、ウイスキー(角瓶)、バーボン(フオアローゼズ)、ダークラム(マイヤーズ)、泡盛(於茂登炎)にミックスしてみました。割合は目分量で酒1にジュース2。氷はたっぷり入れました。

● オレンジにウイスキー

オレンジの酸味と苦味にウイ

スキーがマッチして、両方のよさが生きていました。ラムは、香りは「おつ」と思ったのですが味はおとなしくまとまりすぎ。バーボンはオレンジのシャープさがぼける感じ。泡盛は、他よりアルコール度数が低いせいか、1対1の方がいいですね。

● マンゴーにはラムと泡盛

トロピカルなマンゴーには、南国のラムと泡盛が合うといいなと思っていましたが、そのとおりだったので「ヤッター」って感じ。ラムに合うことは、原料が同じサトウキビの黒糖焼酎ともよさそう。マンゴージュースは甘くて濃いので、氷を目一杯入れるとか、ソーダを加えるとか、微調整するといいたいです。あまり強くない旦那は「飲みやすさで泡盛がベスト」って書いておけと言っていました。私は泡盛ならソーダ割りが好きです。

● パイナップルはバーボン

パイナップルジュースはふだん飲みませんが、バーボンとの組み合わせが群を抜いてよかった

です。強くかき混ぜると、バーボンの香りがしつかりパイナップルに馴染んでおいしい。ラムとの相性もなかなかで、甘い風味の酒と合いそうです。



レモンやライムを数滴、またソーダやジンジャーエールを加えると表情が変わる

《ジュースとお酒の相性採点》

採点者：はらだペコ

	ダークラム (マイヤーズ)	バーボン (フオアローゼズ)	ウイスキー (角瓶)	泡盛 (於茂登炎)
パイナップル	○	◎	○	○
マンゴー	◎	○	○	◎
オレンジ	○	○	◎	○

絶品乾物

ポリポリ止まらない塩豆

ずいぶん前にどこかのバーで出会って以来、常備しているのが塩豆です。ディープに飲んでしまつて店の名前は思い出せなかったのに、塩豆は覚えていたのです。

ポリポリという歯ごたえと程よい塩加減の芳ばしさ。軽くてでしゃばらないところが好きです。

お奨めはドライなハイボール系との組み合わせ。ベースは焼酎でもウイスキーでもOK。

ところが残念なことに塩豆を売っている店があまりなく、わざわざ酒の専門店まで行っています。昔ながらの硬いものとソフトタイプがありますが、硬い方が食感はいいかな。独断採点：★★★★★(フリーライター：はらだペコ)



塩豆は食後にだらだら飲む時の必需品です

洋酒歳時記―夏



なにわで発見 角瓶のサンドイッチ・ハイボール



サンドイッチ・ハイボールは沖縄の料理にもよく合った



最後にソーダを加えてステアせずそのまま

▶サントリー角瓶を45ml

▶大きな氷を個いれてソーダを注ぐ

大阪ミナミにある有機野菜のおばんざいと沖縄料理の店「福耳」。「ええ味 ええ音 ええ気分」がキャッチフレーズのこの店は、本格焼酎と泡盛が充実。ご主人の今村信行さんのお氣に入りが並ぶ。カウンターには自慢の料理が数皿、しっかり食べられる店もある。そして、興が乗るとお客も混じつて、三線片手に島唄が響き始める。

去年の夏、はじめて訪れた時に会ったのが、「サンドイッチ・ハイボール」だった。ハイボールはふつう、グラスにウイスキーを注いでからソーダを加える。ところがサンドイッチ・ハイボールは、まずソーダを注いでウイスキーを加え、さらにソーダを乗せる。ソーダの間にウイスキーをはさんで、ステアせず(かき回さず)に出すのである。

比べてみると確かに味が違う。ウイスキーもソーダも、一切変えていないのにサンドイッチ・ハイボールの方が、香り豊かで味わいが柔らかい。福耳では、サンドイッチ・ハイボールの方がウイスキーの量が1・5倍も多く

濃い。にもかかわらず、飲んだ印象はスタンダードよりもやさしく感じる。

「違うでしょう」と今村さんが微笑む。そして、「これ、実は僕のオリジナルではありません。新地にある某レストランのオーナーシェフの方に教えていただいたものです。そこだけはきちんと書いておいてください」と。「それと角瓶は冷やしておきたいのですけれど、お湯割りのお客様もいるので、そこまでできていないです」とも。

お薦めの豆腐よう、島らっきょう、ミミガー、いぶりがっこ(スモークした沢庵)をつまみながら、サンドイッチ・ハイボールをいただく。どれともぶつからず、食中酒としても楽しめるのであった。



ご主人の今村信行さん
福耳
大阪市中央区東心斎橋 1-17-15
丸清ビル 3 階
TEL 06-6281-2933



白焼きには ピノ・ノワールと生酛・山廃

鰻の白焼き	鰻	=	乳 酸	+	脂肪分	+	旨味成分	+	魚 臭		
	醤油	=	乳 酸	+	タンニン	+	旨味・甘味成分	+	香り		
	わさび	=			刺激味	+		香り			
	レモン汁	=		クエン酸	+			香り			
ワイン	ピノ・ノアール	=	乳 酸	+	酒石酸	+	タンニン(少)	+	アミノ酸	+	香気成分
日本酒	生酛や山廃の純米酒	=	乳 酸	+			苦味成分	+	コハク酸、アミノ酸などの旨味成分	+	香気成分

表2 ユナギの白焼きによく合う酒の相性関係(相性に関係する主要成分のみ示す)

鰻を白焼きにすると赤ワインでもすこし軽めのピノ・ノワールなどとの相性が増す。このぶどうはフランスのブルゴーニュを代表するもの。
日本酒は滑らかでどっしりとした味わいの生酛や山廃の純米酒がおすすめ。ぬる燗で味わいが膨らむ。
藤原正雄先生は「ビールなら上品な苦味のエーデルピルスがおすすめ」とも。

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。



蒲焼きには メルローと熟成古酒

鰻の蒲焼き	鰻	=	乳 酸	+	脂肪分	+	旨味成分	+	魚 臭		
	タレ	=	乳 酸	+	タンニン・ 脂肪分	+	旨味・甘味 成分	+	香り		
	粉山椒	=			刺激味	+			香り		
	レモン汁	=		クエン酸		+			香り		
ワイン	熟成した メルロー	=	乳 酸	+	酒石酸	+	タンニン (多)	+	アミノ酸	+	香気成分
日本酒	長 期 熟成酒	=	乳 酸	+			苦味成分	+	コハク酸、アミノ酸 などの旨味成分 甘味成分	+	熟成香

表1 ユナギの蒲焼きによく合う酒の相性関係(相性に関係する主要成分のみ示す)

こつてりした鰻の蒲焼きにはメルローなど濃厚な赤ワインがよく合う。メルローはフランスのボルドーを発祥地とする代表的なぶどう品種。日本酒なら数年間貯蔵しトロリとした舌触りと複雑な味わいの古酒(長期熟成酒)を合わせたい。

真夏の土用丑の日に鰻を食べる風習。
鰻には体力回復に必要な良質な脂肪・タンパク質・ビタミンAなどが多く含まれ、「夏痩せ」に効果があるため広がったと言われます。
今回は鰻の「蒲焼き」「白焼き」「鰻作」と相性のいいワインと日本酒をご紹介します。



酒と料理のびたびたサイエンス 4

藤原正雄・渡辺正澄

蒲焼きはこつてり温旨系

鰻の蒲焼きは関東・関西でその調理方法が違います。「関東風」は背開きした鰻の両面を素焼きしたあと充分に蒸し、たっぷりタレをつけて焼き上げます。「関西風」は腹開きして蒸さずにタレをつけながら焼き上げます。

「関東風」は蒸す時にかなり脂肪分が落ち、比較的淡白で皮も肉もやわらかくなります。蒸さない「関西風」は関東風よりやや濃厚。タレはどちらももろぼ同じ。一般に醤油・みりん(2…3)で、鰻の骨を加えて煮詰めます。

では、鰻の蒲焼きにはどんなワインや日本酒が合うのでしょうか。鰻には相性に関係する成分として、脂肪、タンパク質(アミノ酸)、乳酸が多く含まれています。どれもこつてり系で、温めて美味しく感じる温旨系に属します。タレの材料の醤油、みりん、鰻の骨などもすべて温旨系、ふりかける粉山椒もそうです。

つまり、鰻の蒲焼きは典型的な温旨系(こつてり系)料理。これには、タンニン(苦味成分)や乳酸が多く、よく熟成した「メルロー種主体のまろやかな赤ワイン」がよく合います。ワインには「酒石酸」がありますから、蒲焼きにレモン汁をちよっぴりふると、レモンのクエン酸が酒石酸と釣り合い相性が一段と高まります。

日本酒は乳酸を多く含み、苦味や熟成味のある古酒(長期熟成酒)が合ってきます。

白焼きは軽めの温旨系

蒲焼きに仕上げる前に、ほどよく蒸した鰻をやわらかく素焼きにしたものを「白焼き」と言います。白焼きには、タレの代わりにわさび醤油をつけていただきます。調味料がわさび醤油に変わったことで、白焼きは少しあつさりして、蒲焼きよりも軽めの赤ワインとの相性がよくなります。なめらかで切れも良く、苦味、渋味が調和した南フランスのヴァンド・ペイ「ピノ・ノワール」はいかがでしょう。日本酒なら「生酛や山廃の純米酒」などを43℃前後のやや温めの燗がいいでしょう。

鰻作はさっぱりした中間系

鰻作は白焼きした鰻を小口切りにし、これを薄切りしたキュウリとともに三杯酢などで和えた料理です。キュウリと酢が加わることで白焼きよりもさらにさっぱりしますから、苦味・酸味のバランスがとれた白ワインが合ってきます。「グリド甲州」など甲州種のワインを試してみてください。日本酒なら、すっきりした本醸造タイプがおすすめです。

美酒→外交



宮廷外交の伝統を今に引き継ぐ英王室のプロトコル(儀典)は世界で最も厳しい。2月にフランスのサルコジ大統領と結婚した元モデルのカーラ・ブルーニさん。外交デビューはよりによってその英国だった。サルコジ大統領夫妻が国賓として訪英したのは3月26日。ロンドンから約3kmのワイン

ザー城でエリザベス女王とエジンバラ公の出迎えを受けた。カーラ夫人は腰をかがめ、右ヒザを地面につけるようにして女王にあいさつした。最上級の敬意の表明である。

カーラ夫人はディオールの抑えたグレーのコートに、同色の服とベレー帽。英女王は大きなツバの帽子と、華やかな白色の

服。カーラ夫人がファッションで女王より突出しないよう心がけたことは一目瞭然だった。

その夜、城内の広間で150人の招待客を招いた歓迎晩餐会がもたれた。乾杯はシャンパンのクリュッグ。ワインは前菜の魚料理に合わせて仏ブルゴーニュの白、シャサーニュ・モンラッシェ00年。主菜の子羊にはボルドーの赤、シャトー・マルゴー61年。最高級だ。

英王室はふつう、国賓の歓迎宴では二番手のワインである。これからすると異例の厚遇だ。英女王が訪仏した時、フランス側が最高の待遇で迎えることと無関係ではないだろう。

メディアの注目の的だったカーラ夫人は高い評価を受けた。女王に対する敬意、夫以上に堪能な英語、テンプルでの完璧なマナー。絵になる笑顔とファッション。「ダイアナ元妃やジャクリーヌ・ケネディに匹敵する存在感」と英紙は書いた。文化や料理、ワインに疎いサルコジ大統領。饗宴外交で、カーラ夫人は大統領の指南役になるだろうと言われている。

お店でみつけるとうれしくなる

「あ！新しい『さけ通信』だ」とうれしくなります。「へえ」という発見があって、いつもと違うお酒の楽しさがわかりシアワセです。

竹内ゆうじさん(40代・愛知県)

若い人向けの記事を

中高年男性向けなのですが、若い人向けの酒の蘊蓄やおいしい飲み方、意外に合う簡単なおつまみなど読んでみたいです。

古谷直美さん(30代・東京都)

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。

初耳 梅酒は自家用だけなんて！

自分で漬ける果実酒は個人で楽しむだけしかダメだなんて知りませんでした。はやくお客様に提供できるように

なるといいですね。

伊藤やよいさん(20代・秋田県)

一夜漬け焼酎やつてみました

和ハープ焼酎、青紫蘇がおいしく、ズブロッカと似た感じに。ドライマンゴーとかもおいしいです。

鈴木陽子さん(30代・千葉県)

隅から隅まで酒ばっかり

おもしろいので知らない間にどんどん読んで、「アレ？なんでこの雑

誌お酒の話ばかりなんだ」と。そう言えば「さけ通信」だった」と思ったりしました。

鈴木満紀さん(30代・愛知県)

テイスティング・ノートを参考にしました

その気にさせる内容は、酒と旅と食べ物、そして健康をミックスして夢を膨らませてくれました。木村氏のテイスティング・ノートは購入時にたいへん参考になりました。

飯田晋さん(60代・宮城県)

一夜漬け焼酎で夫婦円満

一夜漬け和ハープ焼酎に夫とトライして盛り上がっています。夫婦円満のコツを教えてくださいたいようです。焼酎は自由自在に楽しまなくちゃ。

笹谷豊子さん(60代・京都府)

ロックの疑問が解けました

疑問に思っていた「ロックにする」とアルコール度数が下がるのか、液温は何度になるのか」が解けました。実験してくれてありがとう。

大友裕次さん(50代・埼玉県)

焼酎アドバイザー目指してます

いろいろなシチュエーションでの味の変化など、焼酎の特集はとも参考になりました。鯉が季節で味が違い酒の合わせ方が変わるということも「目から鱗」でした。

小幡俊光さん(50代・茨城県)

世界の酒場から——インド北部

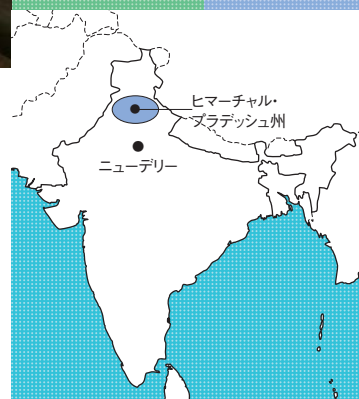
ちよつと危ない ライスワイン酒場



▲異様に長いバラック小屋の酒場。
一人では相当な勇気が要る。
できた酒の味は目によつてまちまち。
材料はすべて目分量で温度管理もしない。



▲朝つばらからし機嫌な男たち。出稼ぎに行く
時には荷物にライスワインを必ずしのはせる。



お米からつくられるワインがあると聞き、その正体を探るべく、インド北部のヒマール・チャル・プラデッシュ州にあるベジュナートという街へ行ってみました。

タクシーの運転手に教えられた店は、川沿いの今にも崩れそうなバラック。建物が細長いのは、酒場と酒づくりの工房と貯蔵庫が横につながっているためです。

昼間だというのに店内は薄暗く、密造酒場のようなかなり危ない雰囲気。でも、さすが、酔っ払いパワーです。飲食する部屋で様子は一変。ほろ酔い気分のお客さんは、カメラを向ければ俳優顔負けのポーズをとってみたい、明るい外でちゃんと写真を撮ってくれとせがんだり、舌をだしておどけたり。夕方はいつも大賑わいというこの店には、一日に100人ものお客さんが、グラス1杯のお酒を求めてやってくるそうです。

ニューデリーからわざわざ来たと言うと、口ひげを蓄えた赤ら顔のご店主から、つくるところを見せてやるとのうれしいお言葉。招かれるまま工房に進めば、目の前に大の男が両手でようやく抱えられるかというほどの大きなお釜。これに米と白っぽい醗酵剤を無造作に入れて、薪の火でボイルします。炊きあがったら広げて冷まし、粉にした醗酵剤を混ぜ込んで、水と一緒に甕に入れる。これでおしまい。季節によりですが4〜5日でおいしい？ライスワインができあがるそうです。大雑把でいかにもインドらしい酒づくりなものでした。

(文・写真池田末枝：ニューデリー在住)

新着「酒の本」

「桶屋の挑戦」

加藤薫著 中公新書クラレ

かつて桶屋はこの町にもあった。桶は、家庭の風呂桶、酒蔵や味噌蔵の仕込み桶など、生活に欠かせないものであったのだ。それがホーロー、アルミ、ステンレス、ポリなどの、大量生産可能な新しい素材に取って代わられ、まったく見かけなくなってしまう。本書はそうした桶や桶屋が元氣を取り戻しつつあることをレポートしたノンフィクション。今夜、あなたが手にしているかもしれない木桶仕込みの日本酒もひと役かっているのである。

(八〇〇円・税別)

「本物の日本酒を求めて 挑戦する酒蔵」

酒蔵環境研究会編 農山漁村文化協会

「地域に根ざし、地域とともに歴史を刻み、地域から愛されてきた酒蔵こそ『地産地消』の原点だったのではないか(本書より)。まさにそのとおりと頷く愛酒家は大勢いることだろう。本書では「純米酒」「伝統杜氏」「熟成酒」「地域おこし」をキーワードに、純米酒蔵宣言をした金沢の福光屋(酒銘：福正宗・加賀鷹)など七つの酒蔵の活動を掘り下げて紹介する。編者の酒蔵環境研究会は一九九〇年に「酒蔵を核としたまちづくり」を呼びかけ、酒蔵トラストなど画期的な運動を展開している。

(二四〇〇円・税込み)

「マンガ 清酒と料理のびたびたサイエンス」

藤原正雄・渡辺正澄 監修・著 ハギジン出版

本書の人気コーナー「酒と料理のびたびたサイエンス」でおなじみの藤原正雄・渡辺正澄の両氏は、長年ワインと料理の相性の科学的な研究に取り組んできた。彼らがその手法を清酒に向けた第一歩が本書。刊行されたのは〇二年だがまったく古びない内容はさすが。(八四〇円・税込み)

読者プレゼント

① 多摩の恵 500ml 2本 3名様

ペールエールをベースとして、糖度の高い麦汁と酵母を加えて瓶内二次醗酵させる。常温で5年間は保存熟成できるこだわりのビール。

提供：石川酒造

② 銀河高原ペールエール 350ml 缶 6本 5名様

フルーティなホップの香りと、カラメル麦芽の深いコクが特徴のペールエール。オリジナルのレシピで飲みやすく飲み飽きしない味わいに仕上げた自信作。

提供：銀河高原ビール

③ エーデルピルス 350ml 缶 6本 5名様

「高貴なピルス」を意味するプレミアムビール。上品な香りと苦味で定評があるファインアロマホップを贅沢に使った逸品。

提供：サッポロビール

④ アンカークラフトビール 3本セット 5名様

アメリカのマイクロブリュワリーの原点となったアンカー社。同社を代表するスチームビール、ポーター、リバティエールのセット。

提供：三井食品

⑤ ディープアプリコット 1袋 5名様

トルコ共和国マラティヤ地方で無農薬栽培されたアプリコットのドライフルーツ。濃厚でまろやかな味わいはマデイラワインにぴったり。

提供：龍屋物産



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9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

応募方法

次号秋号は 9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。

次号予告

特集…シングルモルトへようこそ!
酒と料理のびたびたサイエンス…ビーフに合わせる
世界の酒場から…ブダペストの酒場めぐり
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

季刊 さけ通信 2008年夏号 2008年6月20日発行 第1巻第4号(通巻4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/