

元気に飲む！ 愉快に遊ぶ酒マガジン

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)

ナ、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
酒と料理のぴたぴたサイエンス 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、ビールのことがあもしろい 今年は金・白・黒を飲み比べ

ぐびぐび「P-H-A-A-A！」一日の締めの一杯が最高においしい季節がやってきました。あなたのお好みはピ尔斯ナービール？糖質カットの発泡酒？それともリーズナルな新ジャンル？どれも魅力的ではあります、【さけ通信】が提案するのは金・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。

いろいろ試さなきゃモッタイナイ！

最初はグラスに勢いよく、途中からはゆっくり、泡の帽子をグラスの縁からこんなもりと盛り上げて、ギリギリで止める。クリームのようなきめ細かい泡にそつと唇をもつていき、ぐいっとひと口。口の中いっぱいに広がる清涼感。喉をスーっと伝う冷たさ。ほの苦さと青っぽいホツ

プの香りが戻ってくる。「あ～」と思わず漏れる声。今日も一日お疲れさま。平日の晩のつかの間のオフ。明日も忙しいけれど、がんばろう。おいしいビールがまた飲める。

理屈抜きでおいしいビール。まったく異論はありません。が、最近、透明な金色のピ尔斯ナービールしか飲んでいないのではありませんか？世界には白いビール

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（一般的のビールは大麦）、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が多く、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、チューハイだつたら」という方にも気に入つ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一番人気です。

飲み比べは、まず、白いビールから始めろいろあります。いえ、世界と言わず日本にもたくさんあるのです。ビールは気取らずに飲めるお酒。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！

最初の一歩は白ビール



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ろ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（鰯の肝のオイル漬け。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、手元でタラコマヨネーズ、とんかつソースを）

ビアパーティは飲み比べチャンス

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ます。共通する的是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、ひとり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。



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。

そうは言つても、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、パーティ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、と盛り上がること請け合いです。材料費や酒代が割り勘だつたら、ちょっとびり高めに感じるお値段も気にならないのではないかでしょうか。

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、ものによつ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。エツ、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ィスティングしています。ぜひお読みください。

極上のピルスナーを試す

木村克己の テイスティングノート

ドツクリ
味わう
ビール

「10人にひとりでも気に入ってくれればいい。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。

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」。

心地よい苦味のアクセントが
食事を飽きさせない
——ザ・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？

19世紀末のチエコに誕生したピ尔斯ナービール。キリリとしまつ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。まずはピスルナービールの最高峰を目指して、2つの商品をテイスティングしてみよう。

真夏にぴったり シャープで
やさしい上品な爽やかさ

エーテルビルス

「驚くほどきめ細かな泡です。それもシャンパンのようにながく立ち上り続けている。黄色みを

あるいは上質な苦味のせいでは
ないでしようか。

口に含んで感じるホップの香
りには、桜やリンゴなど白い花
の軽い蜂蜜のような甘さがあつ
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ますつきりま



エーデルピルス
発売元
サッポロビール株式会社



ザ・プレミアム・モルツ
発売元
サントリー株式会社

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。答えば、あなた自身でじっくりと確かめるべきだらう。

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。

「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。

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。答へは、あなた自
身でじっくりと確かめるべきだ
ろう。

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、スッとひいていく。味にアクセントがはつきりしているので、食べものの味を飽きさせないのでしょうか。食事が進むビールですね」。

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つたとされる。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。さまざまな香りがはつきり立ちます。

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マモのような香りが飛び出します。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・ヴァイツエン

ヴァイツエンは、原料に小麦をつかった白濁したホワイト

香りと酸味が特徴だが、ネストのヴァイツエンを、木村氏はどう



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「日本酒スタイルリスト」

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す。この商品を見ると、ほのかに漂っていた麦芽の香りを強く、コーヒー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、タピュラグがおもしろい。これは強く冷やすと小さく、温めだと大きくなるのではないか。温度、グラスをいろいろ変えて遊びたいビールです」。



常陸野ネストビール・ヴァイツエン
発売元
木内酒造株式会社



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

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

熟成の楽しみを織り込んだ
日本発のビール



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
<リッヂテイスト>
発売元
キリンビール株式会社



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

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、「先に飲んでおきたい」とおっしゃる。木村氏によると、このビールは「ホップの苦味、酵母の香り、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。」

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 <リッヂテイスト>

「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、もつ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とん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。

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。

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。

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つ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変わる。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いと思います」。

在力は特筆ものだ。

シャンパンのように瓶の中でも二次醸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、スペイス、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



多摩の夢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
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、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」。
エーデルピ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ります。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、ここは温めの湯加減です。青空をながめながら、たっ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。ボリュームたっぷりな天ぷらは、二人で分けてもいいくらいでした。

湯上りの夕飯はビールでスタートして、お造り、鱈の露味噌焼と進んだあたりで日本酒へ。「四季桜」の四合瓶を冷酒でペ



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ります。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、ここは温めの湯加減です。青空をながめながら、たっ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。

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ご贊頤。こっちに来た時は必ず寄ります。さつき朝飯を食べたばかりなのに、「ヴァイツエント(真っ黒で濃厚なビール)」と「スタウト(小麦の白ビール)」と「スタウト(真っ黒で濃厚なビール)」を一杯ずつ、あつという間に飲んでいました。

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やスシ師匠からは、「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)

ろりと空けて、次は燴酒です。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」とつっこり。酒は地酒の「黒松天鷹」だそうで、熟成感があつて食中酒にピッタリでした。

メタボ健診の基本チェック項目のうち、引っかかる値が「 40 mg/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”的ことで、血液検査では基準値は 40 mg/dL とされています。つまり、“善玉”だけは多い方がベター。その“善玉”が、実はアルコールと一緒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、身体には不可缺少なもの。「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”と呼ばれます。

肝臓に戻すのがHDL。LDLが増えるすぎると動脈硬化に結びついて、血液検査では基準値は 40 mg/dL 未満なので、酒を飲み过多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す。ただし、動脈硬化が抑えられるのが相殺するのではなく、酒の肴が影響して、二合(ビール大ビン2本)程度であれば、メタボ内臓脂肪肥満)を気にすることはありません。

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、酒の肴が影響して、二合(ビール大ビン2本)程度であれば、メタボ内臓脂肪肥満)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”的增加はしっかりと保てます。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。

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によって全身に運ばれ、余分なコレステロールを



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”は増えるので、明日に支障をきたさない程度は飲んでよし、と洒好きは考えてしまうところです。

二日酔いしない程度に十分飲 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、飲むにしたがって「中性脂肪」が増えるのです。高脂血症では、「中性脂肪が 150 mg/dL 以上、もしくはHDLが 40 mg/dL 未満」なので、酒を飲みすぎると中性脂肪で引っかかってしまう。

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、酒の肴が影響して、二合(ビール大ビン2本)程度であれば、メタボ内臓脂肪肥満)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”的增加はしっかりと保てます。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。

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。なかにはスクイーザー(搾り器)と半分にカットしたフルーツが出てきて、自分でグリグ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ーザー(写真)はカクテルバーの必需品。古くから使われてきましたが、グレープフルーツ用の大きなものが一般家庭に広まつたのはおよそ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ーザーが白いプラス製だったら、ひょっとするとその時のものかも。



プロの小道具 スクイーザー

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めます。



※アルコール100%換算量=それぞれのお酒の中に占めるアルコールの量(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。

—— 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ない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

—— 酒の効用は大切に

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が七キロカロリですが、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ね。お酒を飲んでも体温がほとんど変わらない方もいます。

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いことが大切です。

—— 酒のエネルギーの一部はすぐに発散

ながらエネルギーをコントロールしていけばいいと思います。

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嗜んで、ストレスのはけ口にしないことが大切です。

—— 本日はありがとうございました。

竹内 第一研究室長山田聰昭 した。(聞き手:酒文化研究所出版部)好評発売中!

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

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。

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、たいそうなコナー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、パインアップル、オレ



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(フォアローゼズ)、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。割合は自分量で酒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

●パインアップルはバーボン

パインア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。

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ど思っていましたが、そのどちらだつたので「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、氷を一杯入れるとか、ソーダを加えるとか、微調整するといいみたい。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つていました。私は泡盛ならソーダ割りが好きです。

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

南国のラムと泡盛が合うといいなど思っていましたが、そのどちらだつたので「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、氷を一杯入れるとか、ソーダを加えるとか、微調整するといいみたい。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つていました。私は泡盛ならソーダ割りが好きです。

です。強くかき混ぜると、バーボンの香りがしつかり、パインア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。

ボリボリ止まらない塩豆
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つたのに、塩豆は覚えていたのでした。

ボリボ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。



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

絶品乾物



塩豆は食後にだらだら飲む時の必需品です



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
そのまままで

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

去年の夏、はじめて訪れた時
に出会ったのが、「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。

お薦めの豆腐よう、島らつきよ
う、ミニガーリー、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

なにわで発見 角瓶のサンドイッチ・ハイボール

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気に入りが
並ぶ。カウンターには自慢の料
理が数皿、しっかりと食べられる
店もある。そして、興が乗る
とお客様も混じって、三線片手に
島唄が響き始める。

「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き
たものです。そこだけはきちんと
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
いんです」とも。

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



酒と料理のびたびたサイエンス ④

鰻に合う酒あなたは蒲焼き派? 白焼き派?

藤原正雄・渡辺正澄



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などに効果があるため広がったと言われます。「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しょう。

蒲焼きには メルローと熟成古酒



蒲焼きには
メルローと熟成古酒

こっ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。

鰻の蒲焼き	=	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	メルロー	=	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1 ウ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)

蒲焼きは蒸す時にかなり脂肪分が多くなります。蒸さない「関西風」は関東風よりやや濃厚。タレはどちらもほぼ同じ。一般に醤油・みりん(2:3)で、タレをつけて煮詰めます。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、タンニン(苦味成分)、乳酸が多く含まれています。どれもこつり系で、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つぱりると、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。

白焼きは軽めの温旨系

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。

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、「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ります。調味料がわさび醤油に変わったことで、白焼きは少しあっさりして、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℃前後のやや温めの燶がいいでしよう。

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。

蒲焼きはこつり温旨系

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

**白焼きには
ピノ・ノワールと生酛・山廃**

鰻の白焼き	=	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・ノワール	=	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 ウ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	=	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	+	熟成香	

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

服。カーラ夫人がファッショングで
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。

「あ！新しい『さけ通信』だ」とうれしくなります。」へえ“という発見がうつて、いつの間にか違うお酒

「誌お酒の話ばつかしなんだ」と。「そう言えば『さけ通信』だった…」と思つたりしました。

美酒外交



ブルー二さん。外交デビューは
よりによつてその英國だつた。
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のウイン

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・

たことは一目瞭然だつた。

人の招待客を招いた歓迎晚餐会がもたれた。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、シャサニユ・モンラッシエ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。

にはボルドーの赤、シャトー・マルゴー61年。最高級だ。

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！

た。はやくお客様に提供できるように

なるといいで
伊藤やよ

読者からの手紙

古谷直美さん(30代・東京都)

一夜漬け焼酎で夫婦円満

一夜漬け和ハーブ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いただいたようです。焼酎は自由自在に楽しめなくちゃ。

疑問に思っていた「ロツクにする」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ございました。

焼酎アドバイザーを目指してます

疑問に思っていた「ロツクにする」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ございました。

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、右ビ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

聖なるマナー 結婚式はなる笑顔と
ファッショニ。『ダイアナ元妃
やジヤクリーヌ・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っている。

隅から隅まで洒はつきり

ハーブ焼酎、青紫蘇がおいしく、ノロツカと似た感じに。ドライゴーとかもおいしいです。

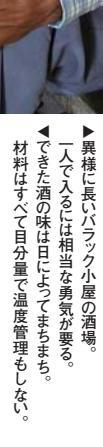
伊藤やよいさん（20代・秋田県）

味が違ひ酒の合わせ方が変わると
いうことも「目から鱗」でした。

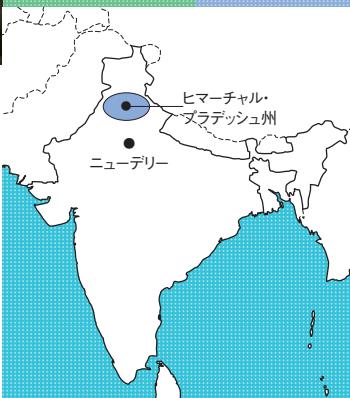
小幡俊光さん(50代・茨城県)
「違う酒の合わせ方が変わると
ことも「目から鱗」でした。

世界の酒場から——インド北部

ちょっと危ない ライスワイン酒場



▲異様に長いバラック小屋の酒場。
一人で入るには相当な勇気が要る。
できた酒の味は日によってまちまち。
材料はすべて自分量で温度管理もしない。



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つてみました。

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、密造酒場のようかなり危ない雰囲気。でも、さすが、醉っ払いパワーです。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つてみたり、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人ものお客様が、グラス1杯のお酒を求めてやつてくるそうです。

ニューデリーからわざわざ来たと言ふと、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大きなお釜。これに米と白っぽい醸酵剤を無造作に入れて、薪の火でボイルします。炊きあがつたら広げて冷まし、粉にした醸酵剤を混ぜ込んで、水と一緒に甕に入れます。これでおしまい。季節によりますが4~5日でおいしい?ライスワインができるがるそうです。大雑把でいかにもインドらしい酒づくりなのでした。



新着「酒の本」

『桶屋の挑戦』

加藤薫著 中公新書クラレ

かつて桶屋はどこの町にもあつた。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つたのだ。それがホーロー、アルミ、ステンレス、ボリなどの、大量生産可能な新しい素材に取つて代わられ、まつたく見かけなくなつてしまつた。本書はそうした桶や桶屋が元気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ない木桶仕込みの日本酒もひと役かつていてるのである。

(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」をキヤワードに、純米酒蔵宣言をした金沢の福光屋(酒銘・福正宗・加賀鶯)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開いている。

(一四〇〇円・税込み)

『マンガ 清酒と料理のピタピタ相性塾』

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「酒と料理のぴたぴたサイエンス」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かって第一歩が本書。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醸酵させる。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つたアンカー社。

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ディープアブリコット 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ブリコットのドライフルーツ。

濃厚でまろやかな味わいは

マディ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

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!
酒と料理のぴたぴたサイエンス…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