

「酒の本」紹介

読者プレゼント

「バーの主人がこつそり教える 味なつまみ」

間口就著 柴田書店
銀座のハイボールの名店「ロック
フィッシュ」の店主が考案した「つ
まみ」のレシピ本。バーの狭いカ
ウンターのなかでつくれる手軽
さ、酒のつまみらしさ、素材の組み合わせの斬新さなど、
本誌もお手本にしたいと思う一冊。
(七八五円・消費税込み)



『コメの底力に魅入られた男たち』 今井亮平著 自費出版
(二七八五円・消費税込み)
宮城を代表する銘酒「ノゾク」。
発泡性純米清酒「すず音」の開発
など、意欲的なチャレンジで知ら
れる同社をリードしたのが、創
業者のひとり故鈴木和郎氏である。本書は彼の波乱万
丈の人生を描いた渾身の一冊。(二八〇〇円・消費税込み)



『スローフード大全』 スローフードコミュニケーションズ
伝統的な食とともにあろうとす
るスローフード運動の、世界各
地での活動をまとめた一冊。日
本では天然きのこ、棚田米、地大
根などが紹介されている。クオ
リティの高い豊富な写真も楽しい。
(二三三四円・消費税別)

「さけ通信」 発行予告メールのご案内
今なら抽選でお酒をプレゼント。
本誌発行の1週間前に内容をメールで
お知らせします。酒文化研究所ホームページ
「さけ通信」コーナーからご登録
ください。



- ①本格麦焼酎「知心剣」720ml 5名様**
麦本来の甘い香りと味わいが特徴。
国産の二条大麦を黒麹で麦麹にし、
香り高く飲みやすく仕上げた自信作。
提供：宝酒造
- ②麦焼酎「白水」900ml 5名様**
職人の丁寧なつくりと、
南阿蘇白河水源の湧水が活きた、
香り豊かですつきりした麦焼酎。
提供：キリンビール
- ③シングルモルトウイスキー 350ml 2本 5名様**
シングルモルトを手軽に試せる。
サントリリースタジオ山崎10年、白州10年、
ラフロイグ10年、グレンファイディック12年、
ボウモア12年、マッカラーン12年のなかから
2本をプレゼント。商品の指定はできません。
提供：サントリ



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・「日本酒がおいしい超意外なおつまみ」もしくは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2009年12月9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

次号新年号は
12月10日発行です!

本誌は全国の酒専門店600店で入手できます。詳細は酒文化研究所
ホームページ(<http://www.sakebunka.co.jp/>)で。バックナンバーも
ご覧いただけます。

季刊 さけ通信 2009年秋号 2009年9月20日発行 第3巻第1号(通巻9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: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/>

特集…うまさ際立つ冬こそ日本酒
酒と料理のぴたぴたサイエンス／酒飲みの健康学
にっぽん湯めぐり酒めぐり／世界の酒場から／クリアアイ
ためしてMIX／お酒DEクッキング／読者からの手紙

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) 2009年秋号 第3巻第1号(通巻9号)

ナキ 通信

2009
秋

特集 達人の焼酎あじわいマップ
好み村 文ちゃん(広島)／オイスターをおいしく!
秋のアウトドアメニュー／世界の屋根で雑穀の酒ほか

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 焼酎探検はこれでバツチリ 達人の焼酎あじわいマップ

芋だ、麦だ、米だと言いますが、一般的な焼酎で原料の特徴がストレートに出るのは芋焼酎くらいでは？今回は本格焼酎の味わいの幅を探るために、3人の達人が香味タイプで独自にグループ分けします。さて、どんな分け方になつたでしょうか。

酒の達人3人衆。
左から松崎晴雄さん（酒ジャーナリスト）、
向井畠津子さん（異酒格闘家）、
村越岳夫さん（岡永俱楽部店長）



達人たちに聞いてみると、原料由来の香味が酒にはつきり出るのは、芋焼酎と黒糖焼酎のこと。麦や米など穀物の焼酎は、蒸溜や貯蔵の仕方で味の濃淡、甘辛、軽重をかなりコントロールできるそう。試飲クイズで当たらなかつたのは、味音痴だった人には、「こんなに軽い焼酎じゃ、わからないよ。サンプルの選び方が悪い」と怒り出す始末。

ですが、ということは、麦や米という原料からでは好みの味にはたどり着きません。「何かい手がかりは？」と問うと、さすが達人たち、常圧蒸溜か減圧蒸溜かでおおよそ見当がつくと言います。原料由来の成分の多く残る常圧蒸溜は濃醇な香味になり、減圧蒸溜は軽快な味わいになると。

細かく見れば、原料の個性があるので、それを覚えるには特徴がはつきり出る常圧蒸溜のものを試すといいとも。

もつともラベルに蒸溜方法が書かれているものはごくわずか。思うように選べませんが、どの原料の焼酎にも濃いタイプと軽いタイプがあると知るだけで話は進みます。

「さまざまなお香りや味から、どれをその酒の特徴と捉えるか」
向井畠津子

フルーティで香りの高いタイプ、芳ばしくてナツツやスパイスを感じるタイプ、どちらにも入らないものとして、乳製品のニュアンスがあるもの、おとなしくてまろやかなもの、熟成味のあるものに分けました。

印象に残つたのは「白岳しろ」。オールマイティに楽しめ、日本酒的なところがあります。球磨焼酎（熊本県人吉の米焼酎）は注目ですね。また「知心剣」はとても芳ばしく濃厚な香りなのですが、味は想像したほど重くなく、技術力の高さを感じました。

「麦や米の芳ばしい焼酎のおいしさを表す、心に響く言葉が欲しい」
松崎晴雄

まず、「淡麗」「濃醇」「華やか」「芳ばしい」の2つの軸でイメージしました。タイプに分けると、華やかでフルーティ系、芳ばしく焦がした系、甘くふくよか系（芋焼酎）、ドライフルーツ系（黒糖焼酎）、熟成タイプです。ここにはありませんが、樽貯蔵タイプを加えると本格焼酎を網羅できます。

「文蔵」と「知心剣」は常圧蒸溜の芳ばしいタイプですが、このおいしさを適確に表現する言葉がまだありません。心に響く言葉が欲しいなあと、あらためて思いました。

「フルーティなものは食前、濃厚な味わいのものは料理に合わせ、しつかりした香りでややドライなものを食後に」
村越岳夫

香りのタイプで大きく「穀物系」と「フルーツ系」に分けられます。どう食事に織り込んでいくかと考えて、食前酒はフルーティで纏細な「白水」、食後酒は香りがしつかりました。食中酒は和洋中の料理によって、合わせる焼酎を変えたいところ。和食には口当たりの柔らかい「文蔵」「一刻者」「白岳しろ」、洋食はコクのある「さつま白波」、中華では冷製にはさらっとした「雲海」、温製なら濃醇な「知心剣」がいいと思います。

香味3群5タイプモデル



向井畠津子（むかいせつこ）
異酒格闘家。酒匠、CWE、バー・テンダー、2004年最優秀ベネン・アンド・アーリー。第1回スベインワインコンテスト優勝、第1回国際ゴールドソムリエコンテスト準優勝、第1回シェリー・カクテル・コンペティション・ファイナル出場。

「原料×香味」6群モデル



松崎晴雄（まつざきはるお）
酒ジャーナリスト。純粹日本酒協会会員酒コンテスト永久名人。長野県及び佐賀県の原産地呼称管理委員会官能審査委員、日本酒輸出協会会长。「日本酒ガイドブック」（柴田書店）など著書多数。

お食事5群モデル



村越岳夫（むらこしたけお）
日本名門酒会のアンテナ料飲店「岡永俱楽部」（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。

芋と黒糖しかわかりません

飲み方のセオリーアイデア

さまざまなタイプのある焼酎ですが、どんな飲み方でよさが生きるのでしようか。

達人たちに聞くと、フルーティで軽快なタイプは冷やして、濃醇で味わい豊かなタイプ(芳ばしい系、熟成系、芋焼酎など)は室温か温めてがセオリーだそう。ただ、濃醇タイプにもオンザロックスや水割りでおいしいものがたくさんあると言います。

最後に達人の意見をもとに、今回の焼酎のお奨めの飲み方をご紹介しましょう。

蒸溜器あれこれ

ソーダ割りはすつきり軽い「白水」。ライムのスライスを添えると味が締まります。

②水割りは米焼酎

達人たちが「水割りがよさそう」とあげたのは、肌理が細かく滑らかに伸びる「文蔵」と「白岳しろ」。どちらも米焼酎でした。

③華やかな香り、しつかりした味はロック

「天龍蔵」「知心剣」「さつま白波」は複雑な味わい。温めてゆっくり飲みたいと。

④複雑味のあるものは温めて

「天龍蔵」「知心剣」「さつま白波」は複雑な味わい。温めてゆっくり飲みたいと。



木村克己の テイスティングノート

これが 麦の味わい 本格焼酎 「知心剣」

「しらしんけん」とは大分の方
言で「一生懸命」のこと。造りに
真摯に取組む姿勢を「知」「心」
「剣」(剣が如く、心を磨き、己
を知る)と表現したというこの
焼酎。木村氏はどう見たか。



木村克己
1986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」

芳ばしくどこか懐かしい

「麦を焦がしたような芳ばしさ、古い木造
家屋の中に居るようなぬくもりを感じます。
ワッフルやきな粉が思い浮かび懐かしい気
分になる。

味はたいへん丸く、とろりと舌を包みま
す。甘くはないけれど、そう感じるような
甘味感があり、しつとりとした瑞々しい辛
口でファニーツシュ。キレがいいですね。
オンザロックスになると凝縮感が増して、
メイプルシロップのような木の甘い香りが
立つてくる。麦由来の甘み、ドライさ、そ
して複雑味が酒としての完成度の高さを感
じさせます」。

水割りは普段着の味わい

「水割りにするとツルリとした滑らかな印
象に変わります。ソフトクリームのコーン
のような軽快で芳ばしい香り、爽やかな飲
み心地はつい飲みすぎてしまいそう(笑)。
お湯割りでは辛口のカラツとした印象が
強くなり、後口がスパッと切れる。

全体として、とても表情が豊かな、よく
できた酒です。テイスティングの対象とし
てもおもしろいですね。私の好みでは、普
段は水割り、じっくり飲みたいときはオン
ザロックスでしょう。

痛風患者は、その予備軍である高尿酸血症の人をも含めると約800万人といわれ、生活習慣病のひとつです。

それなのに、痛風の話ができると、多少知識のある人はビールを徹底的に悪者にまつりあげます。先日もそんな場面に出くわしました。ビール好きの筆者としては黙つていられなくなりますが、グッと我慢。

それを知つてか知らず、他の人がビール擁護論を語り始めたのです。

「ビールと痛風は関係ない！」元鹿児島大学医学部教授の納光弘先生が『痛風はビールを飲みながらでも治る！』という本を出されています。専門家がどれだけビールを飲んでも良いと言つていて。

先生は1晩にビール9ℓも飲んだこともある人なのだから……」しかし、この擁護論は納先生に失礼。大きな話題になつた本なので、彼はタイトルを知つてゐるもの、本は読んではいないようです。

痛風とは血液中に尿酸が増えすぎ、その尿酸の結晶が関節の

中に沈着。白血球はこの結晶を異物とみなして排除しようします。尿酸の結晶と白血球の反応の二つが揃つて足などの関節が赤く腫れあがり猛烈な痛みの痛風発作を引き起こします。

尿酸の増加にはプリン体が大きく関係しています。食べ物から摂取したり、体内で合成され

ます。尿酸の蓄積が増え、尿酸値は上昇しないこと

が分かつたのです。

つまり、ビールといえども大ビン1本程度であれば、何ら問題はない。が、味をしめて美味しい酒の肴を多く食べてしまふ

と、その美味しい酒の肴で尿酸に……。いわゆる老廃物なので腎臓で濾過されて体外へ排出されます。

体内でできる尿酸量と排泄量のバランスがとれていれば問題

にっぽんぐりぐり
湯ぬめ酒ぬめ

大菩薩峠と甲州ワイン



居酒屋かつちゃんの常連客の温泉めぐり。今回はワイン好きの岡ちゃんが温泉通のヤスシ師匠を誘つて甲州勝沼へ。大菩薩峠の裂石温泉をジョイントさせての旅路です。

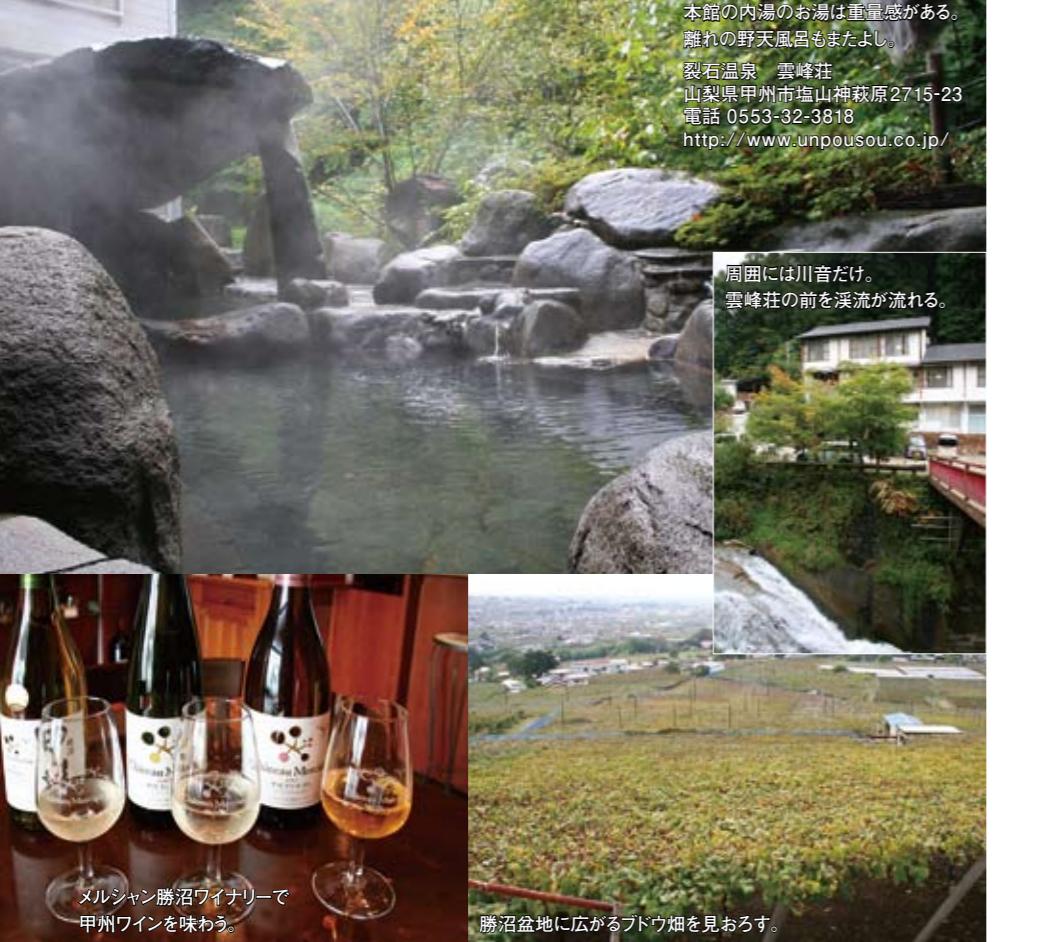
晴れ渡つた秋空の下、ブドウ畑のひろがる勝沼を散策。ワインナリーを巡り歩きます。

「見学しますか。それとも試飲？」と岡ちゃん。「いきなり試飲はないだろう」とヤスシ師匠。圧搾、醸造、瓶詰め、貯蔵の工程を見学し終えると、ヤスシ師匠が「ワインはブドウ畑が大事だつて言うよな」とひと

言。

これを聞いた岡ちゃんの目の色が変わりました。ワインはブドウの力をどれだけ、どう引き出すかが勝負の酒。すこさず「後で畑に行つてみましょう。まずは試飲を」。

「うん、わかるよ」



本館の内湯のお湯は重量感がある。
離れた野天風呂もまたよし。
裂石温泉 雲峰荘
山梨県甲州市塩山神萩原2715-23
電話 0553-32-3818
<http://www.unpeousou.co.jp/>

周囲には川音だけ。
雲峰荘の前を溪流が流れる。

勝沼盆地に広がるブドウ畑を見おろす。

メルシャン勝沼ワイナリーで
甲州ワインを味わう。



医学ジャーナリスト/松井宏夫

はありませんが、尿酸の産出が多くなつたり、排泄が低下した多くなつたり、排泄が低下したりすると体内の尿酸蓄積が増えます。尿酸結節」「尿路結石」「腎障害」などがあります。

それだけに、納先生はプリン体がアルコール飲料の中で最も多いために痛風の敵といわれるビールが本当にそななかを、自身の体をもつて研究。2年後、1日750mlまでのビールであれば、尿酸値は上昇しないこと

が分かつたのです。

ビン1本程度であれば、何ら問題はない。が、味をしめて美味しい酒の肴を多く食べてしまふと、その美味しい酒の肴で尿酸に……。いわゆる老廃物なので腎臓で濾過されて体外へ排出されます。

体内でできる尿酸量と排泄量のバランスがとれていれば問題

ビールもほどほど。まさに生活習慣病の対策そのもの。グビッと冷えた美味しいビールを飲めば、今日のストレスは泡と消えてくれるでしょう。

写真のようなアクセサリータイプだけでなく、ウレタン製のカラフルでポップなタイプもあります。気軽に仲間とのホームパーティでは、複数用意しておくと喜ばれます。

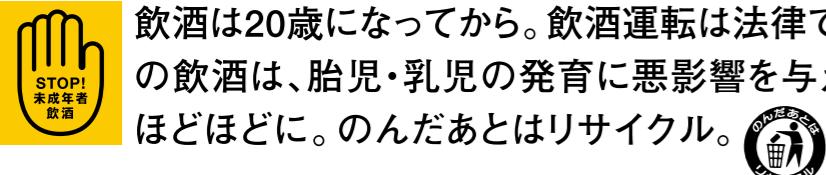


グラスマーカーは酒専門店で売っている。ピアスで代用も。

グラスマーカー



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく、ほどほどに。のんだあとはリサイクル。



おいしさを笑顔に

KIRIN



はらだペコのためして MIX⑥

メタボ予防? 焼酎にお酢プラス

酒好き素人の「はらだペコ」がお酒に何かをミックスして、好みのおいしい組み合わせを探していきます。

お酢でダイエット?

ウソっぽい!と思いつつ、気になってしまふダイエット情報。お酢もそのひとつだったのですが、内臓脂肪減少、血圧低下、血糖値の上昇抑制、カルシウムの吸収促進などといことづくめ。

『やさしいお酢のはなし』(株式会社ミツカン発行)には

実験データがありました。毎日15mlの酢を摂った人と、そうでない人では差が歴然。肩や胸の肉が落ちて、わき腹に溜まつてきている者としては、チャレンジしたいところです。

オンザロックスがおすすめ

ということで、酒と酢のMIXを探ってみました。用意したのは黒酢(純玄米酢)、上海土産にいただいた香醋、リンゴ酢、もろみ酢、ワインビネガー、梅酢(調味料入りの漬物用)の6つ。ベースはやらかくまろやかな麦焼酎「白水」です。

今回試した酢

写真左から、純玄米酢(玄米だけを原料にしたもの)、鎮江香醋(もち米などを固体醸酵させてから酢にしたもの)、リンゴ酢(リンゴを使いフルーティな酸味が特徴)、もろみ酢(泡盛などの蒸溜粕を搾ったもの。酢は酢酸主体だが、クエン酸が豊富)、ワインビネガー(ワインを酢酸醸酵させたもの)、梅酢(梅干しをつくるときに自然にでてくる液体。クエン酸が豊富)。

酢の製法

酢の基本的な製法は、原料(穀物・果実など)⇒アルコール醸酵(酒=酢もど)⇒酢酸醸酵⇒酢。

黒酢は芳ばしい香りがたつて、昔ながらの本格焼酎のよう。香醋は熟成感のある甘い黒蜜のような香り。どちらも旨みがぐんと増しました。

もろみ酢は飲用に味が整えてあるタイプ。当然おいしいです。

梅酢はピンクがきれい。塩気と旨みが強いので、温めた方がいいかも。

ル)を2倍に水で割つて、酢を5ml(小さじ1杯)加えてみました。すると、「おおお!これはいける!」。さわやかな果実の風味を白水の香りが支えて、両方が生きています。酸味だけでなくワインの香りが出てきます。

次はオンザロックス。白水60mlに酢小さじ1杯、水を浮かべると、「おおお!これはいける!」。

リンゴ酢とワインビネガーは、

さわやかな果実の香りを白水の

香りが支えて、両方が生きています。

酸味が勝つて水っぽい感じ。

絶品乾物

ロータス・カラメルビスケット

このビスケットには、サントリー登美の丘ワイナリー(山梨県)で出会いました。試飲時のおつまみにこれがあって、辛党の私は普段なら手を出しませんが、ワイナリーがわざわざ用意するのだから何があるはずと試してみたのです。

予想は的中、カラメルの甘い香りが、濃厚な赤ワインの香りとマッチして、サクサクとした食感が心地よい逸品。いつぺんで贅沢になりました。

食品スーパーやコンビニにはありませんが、輸入食品の豊富なお店ではよく見かけます。ビールやウイスキーにもいけます。ぜひ、お試しください。



湿気らないように1枚ずつ包装されているのもウレシイ

独断採点..★★★★★
(フリーライター...はらだペコ)

洋	酒
歳	時
記	秋

熱々のお好み焼きなら 角ハイボール

文ちゃん（広島市 お好み村）



ピカピカの鉄板の上で
ジュウジュウと音を立てるお好み焼き。
冷たい角ハイボールが引き立てる。



広島に行つたら、ぜひ食べて
みたいと思っていたお好み焼き。
念願かなって市内の名所「お好
み村」を訪ねると入口には、「角
ハイボール登場！」の幟。濃厚
なソース、ボリュームたっぷり
のお好み焼きには、角ハイボ
ルが結構いいかもしれないと直
感する。

「お好み村」は目の前の広場
で営業していた屋台が前身。30
店近くのお好み焼き屋がひとつビ
ルに出店する。どの店も味自慢、
他所に負けじと工夫を凝らす。

2階に上がると、「文ちゃん」
と染め抜いた赤い暖簾が目に飛
び込んできた。メニューの側に
角瓶のボトルが並ぶ。奥に20代
の女性客が5～6人、手前に焼
き上がりを待つ、持ち帰りの親
子連れがひと組。どうしようか
と迷っていると、「どうぞ、お
いしいですよ」とお姉さん。

「角ハイボールとそば入り（お
好み焼き）とオーダーすると、
よく冷えたグラスでさつと出て
きた。一杯目はスピードが大
事、これはポイントが高い。そ
して、しばしお姉さんとおしゃ

べりしながら焼き上がりを待つ。
「お客様東京から?」「角ハイ
ボールが流行っているんですつ
てね。東京に居る娘が言つてた
わ……」微妙に長いこの待ち
時間、飽きさせない話術も腕の
見せどころか。

「はい、お持ちどう」。野菜たつ
ぷりの熱々のお好み焼きをハフ
ハフとほおばる。ソース味一辺
倒かと思いきや、ほどよく塩味
があつて、さっぱりした角ハイ
ボールがよく合う。

そこに大奥さんが登場。40年
以上お好み焼きを焼きつづけ、
今も毎晩店に立つ。「小雪さん
の広告がいいですね。

（角ハイボール）を若い
い子がよく飲みます
よ。『お好み焼きに角
ハイボール』って私ら
も応援してます」と。

お好み焼き「文ちゃん」

広島市中区新天地5-13
☎ 082-248-2758

お酒 DE
クッキング

秋のアウトドアメニュー

簡単 おいしい 失敗しない

ウイスキーにぴったり 手羽先の燻製

蓋をとると煙と共におい

いしそうな手羽先が登場、「ワアツ！」と歓声が上がり
ます。スマーキーなウイス
キーはもちろん、何にでも
よく合い、子供にも人気で
す。「デイズニーシーで食べ
た」という声がよく出ます。

材料

手羽先、清酒(ワイン)、塩、胡椒、
燻製チップ



手羽先は安いもので十分。軽めの燻製にしたいときは、電子レンジで火を通してから5分ほど燻す。

- 1 鍋をアルミホイルで包んで(蓋も)、底に燻製用チップ(ホームセンター等にある)を掴み敷く。
- 2 金網をセットして、清酒(ワイン)を軽く振り塩・胡椒した手羽先を並べる。
- 3 蓋をして15分ほど火にかけて燻す。



お好みで唐辛子や柚子胡椒を。
温かい芋煮に冷たい清酒がよく合う。

芋根菜の滋味あふれる 芋煮鍋

山形県ではバーベキューよ

り芋煮会。会場となる川原
には、芋煮会用に水道が引
かれしており、秋にはたくさ
んのグルーペが鍋を囲みま
す。里芋とごぼうの大地の
味わいを牛脂がまろやかに
包み込んで、食べごたえ十
分。仕上げのうどんがまた
最高です。

材料 (3～4人分)

里芋 400g、牛肉 200g、
ぶなしめじ 1パック、ごぼう 1
本、長ネギ 2本、こんにゃく 1枚、
酒、砂糖、醤油、うどん 2玉

手軽でおいしい酒の肴、お酒を使った料理メ
ニュー、お酒のデザートやスイーツなどをご紹
介します。読者の皆様のお奨めレシピの投稿も
大歓迎、編集部宛にお送りください。もしくは
Eメール(vanmada@sakebunka.co.jp)まで。



お好みで唐辛子や柚子胡椒を。
温かい芋煮に冷たい清酒がよく合う。

芋根菜の滋味あふれる 芋煮鍋

山形県ではバーベキューよ

り芋煮会。会場となる川原
には、芋煮会用に水道が引
かれしており、秋にはたくさ
んのグルーペが鍋を囲みま
す。里芋とごぼうの大地の
味わいを牛脂がまろやかに
包み込んで、食べごたえ十
分。仕上げのうどんがまた
最高です。

材料 (3～4人分)

里芋 400g、牛肉 200g、
ぶなしめじ 1パック、ごぼう 1
本、長ネギ 2本、こんにゃく 1枚、
酒、砂糖、醤油、うどん 2玉



屋台の面影がただよう「文ちゃん」。

カキフライにシャルドネ 生ガキに吟醸酒

藤原正雄・渡辺正澄

秋冬がシーズンのカキ。寒くなるにつれて旨味成分が増し、どんどん味わい深くなるカキには、どんなお酒を合わせましょうか。

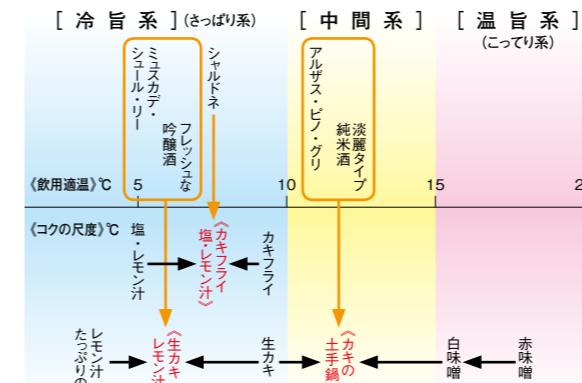
カキは相性診断表(上図)のコクの尺度は9℃前後、揚げ油も同位置なので、カキフライは9℃前後に位置する冷旨系食材です。

塩とレモン汁をかけると表の左側に少し移動し、8℃くらいに飲用適温をもつ辛口白のシャルドネに合ってきます。口に含み力キフライと嗜み合わせると、カキフライにもワインにもないおいしさが溢れます。

次は生ガキ。新鮮な生ガキはたっぷりのレモン汁(冷旨系調味料)で魚介臭は消え、塩分もとれて、コクの尺度は6℃前後に落ちります。これにはフレッシュな吟醸酒が合います。ワインなら酸味、旨味、微量の炭酸ガスが調和したミュスカデ・シャン・リーフがピタリと合ってきます。



ワインと料理の相性診断表



ワイン、清酒とも720ml～750mlで1000円～1500円くらいのものを用意したい。このクラスになるとブドウ品種や蔵の特徴が出る。また、土手鍋に合うピノ・グリは苦味・甘味・酸味のバランスのとれたコクのある白ワイン。

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、感覚で語っ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。

編集長の“酒”
クリア・アイ

賞味期限のないビール？

酒類関連で注目される商品・イベント・運動などを本誌編集長の山田聰昭が解説する。

ビールの賞味期限はメーカーがおいしく飲めると保証する期間です。ところが賞味期限が書かれていないから、5年もあつたりするビールもあります。いつたどんなビールなのでしょうか。

左の裏ラベル写真を見てください。打刻されているのは製造年月日だけで、賞味期限はありません。味わいはさわやかなおいしさ、3～5年後には熟した果実のようと説明されます。

長期保存できるのは、瓶内醸酵で酵母が酸素を食べ真空状態になつているから。これはシャンパンと同じ仕組みの製法で、ボトルコンディションと言います。

ラベルの主は「多摩の恵」とい

うビール。製造元の石川酒造(東京都)によると、常温保存できるのでまとめて買い、味の変化を楽しむ人も多いとか。



1 クラフトビールのイベントはどこも大盛況
2 若者でぎわうアンカー社の試飲ブース

左の裏ラベル写真を見てください。打刻されているのは製造年月日だけで、賞味期限はありません。味わいはさわやかなおいしさ、3～5年後には熟した果実のようと説明されます。

長期保存できるのは、瓶内醸酵で酵母が酸素を食べ真空状態になつているから。これはシャンパンと同じ仕組みの製法で、ボトルコンディションと言います。

ラベルの主は「多摩の恵」とい

うビール。製造元の石川酒造(東京都)によると、常温保存できるのでまとめて買い、味の変化を楽しむ人も多いとか。

ボトルコンディションの本場はベルギーです。上の写真の青いラベルのビール(グラスのなか)は「シメイ」と読み、今も修道院でつくられています。青ラベルはクリスマス向けの限定商品でしたが、好評で通年販売されるようになりました。こげ茶色の見た目とおり力強い味わい。生産年が明記されるのはシメイのなかでも、この青ラベルだけです。大きなシャンパンのようなボトルは「アンカー・クリスマスエール」。ボトルコンディションではありませんが、アメリカのクラフトビールのパイオニアであるアンカー社が、クリスマスに発売する限定品。レシピとラベルが毎年異なるので、コレクションするファンも多いプレミアムビールです(賞味期限は1年)。

こうしたビールのアルコール度数は高くても10度まで。ワインよりも低いので、アルコールに弱い方でも楽しみやすい酒です。

天皇皇后両陛下は7月、カナダ、米ハイを訪問された。旅

行の大部分を占めたカナダは、皇太子時代の52年に立ち寄られているが、即位後は初めて。

両陛下が親日的な同国を賓で訪れる機会がなかったのは、英連邦16カ国は英女王を国家元首としていて、両陛下はすでに英國を訪問しているから

ます」と述べた。

料理は「サーモンとオヒヨウジ」「トナカイと野生イノシシのロティー」「朝摘み野菜のサラダ」「木の実のケーキ」。

ワインは、オンタリオ湖地方の白「シャルドネ・ナイアガラ」、ピア州の赤「メリテージ・プラチウム・セダークリーク」05年、「デザートに甘口アイスワイン（リースリング・ケープスプリング）00年」。

カナダの新鮮な山海の食材を駆使した料理と、これもカナダ産のワインのもてなし。同国の自然の豊かさがわかる。

カナダのワイン産地は、大西洋に近い東部オンタリオ湖周辺と太平洋岸ブリティッシュ・コロンビア州の2カ所。70年代末ごろから栽培が始まり、90年代にフランスや米国の資本や技術者を受け入れて、急速に発展した。日本での知名度はまだ低いが、レベルは高い。

訪れる必要はないとの日本側の理屈があつた。その点で慣例を破る新しい一步だつた。ご訪問最大の公式行事は、事実上の元首であるミカエル・ジャン総督（女性）主催の晩餐会だつた。総督は歓迎挨拶で「約10万人の日系人を含め、カナダ国民は両陛下のご訪問にこの上ない感激を覚えており

訪れる必要はないとの日本側の理屈があつた。その点で慣例を破る新しい一步だつた。総督は歓迎挨拶で「約10万人の日系人を含め、カナダ国民は両陛下のご訪問にこの上ない感激を覚えており



「夏はハイボールで行こう!」の特集は目からウロコ。特に「プロの隠し技」はすぐに試してみました。それも全部やつてみました。カクテル大好きです。

吉田梨花さん（30代・秋田県）

ハイボールはテレビCMでしか聞いたことがなかつたので、「夏はハイボールで行こう!」

ボールで行こう!」を読んで、ほお、そうだったのかと感心しつつウンチクを楽しみました。

高木由紀子さん（20代・鳥取県）

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。

グラグラのオイルサーディン
缶詰のオイルサーディンの蓋を開け、ニンニクみじん切り、唐辛子をのせて、缶のまま温めます。グラグラと煮立つたところを蒸し煮。柔らかくなつたらオイルで炒め、少量の水を加え少々の砂糖と豆板醤で味を調えます。

伊藤節子（60代・宮城県）

牛蒡のから揚げ
牛蒡半分に切った牛蒡を3cmほどにスライスし、軽く塩をしてしまなりさせます。梅干し1個分の梅肉をからめてできあがり。

柴田志保（40代・愛知県）

茄子の梅肉和え
ゆでた鶏皮を千切りにして、カツオの酒盜を清酒で少しのぼして和える。安価で美味。

藤原一秀さん（60代・奈良県）

鶏皮の酒盜和え
鶏皮半分に切った鶏皮を3cmほどにスライスし、軽く塩をしてしまなりさせます。梅干し1個分の梅肉をからめてできあがり。

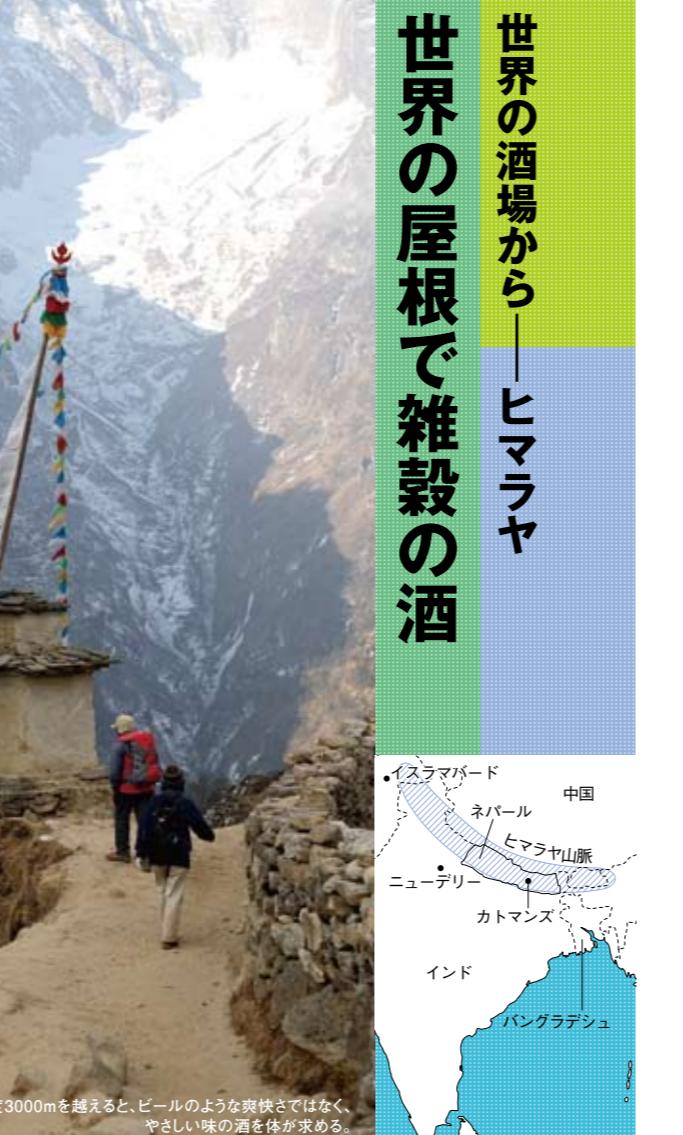
山本久美さん（40代・神奈川県）

至らないのですが、酒好きの私にも、気なく手にとった『さけ通信』でしたが、内容の濃さに感激。酒の本はなかなか購買にまで至らぬものですが、酒好きの私にも、料理好きの妻にもとても興味深いものでした。

河田直樹さん（30代・香川県）

乾燥バイナップル試しました
夏号の乾燥バイナップルをお酒に漬けたカクテルの記事、さつそくやってみました。おいしくて癖になりそうです。漬けたバインをアイスクリームに混ぜると高級品の味に早変わりするのも、手軽に何度も楽しめます。

吉成和嘉子（20代・福島県）



世界の酒場から——ヒマラヤ

高度3000mを越えると、ビールのような爽快さではなく、やさしい味の酒を体が求める。



ヒマラヤ山脈の一角、標高3880mまで取材に赴けとの命を受けたことがある。ネパールから小型飛行機で標高2827mの村ルクラまで飛び、そこからは往復1泊ずつかけ、ひたすら、ひたすら、歩いた。

日々、くたびれ果てた状況でも、餃子に似たモモや麺類など宿の夕食を前にすると、アルコールへの欲望がふつふつと沸いてくる。ネパールの酒でもつとも一般的なのは、米や粟などの穀物から作る蒸溜酒「ロクシー」。高地では酔いがまわりやすいから、要注意。旅前、さんざん指導を受けて慎重になつていたが、シエルパたちがおいしそうに飲んでいるのを見て、つい手が伸びる。生のままでもいいが、歩き疲れた体にはお湯割りでとのお薦めに従えば、クセがなく飲みやすい。ほんのり甘味を帶びていて、なかなか旨いではないか。こわばつた軟弱な筋肉に、温もりがじんわりしていく。

なかには、雑穀の浮いた容器にストローをさしてすつっている人も。「チヤン」という、ロクシードの製造過程でできる濁り酒の一種なのだそうだ。これまた、さらりとじていていい。ロクシード、チヤンとともに、自家製も多いのだとか。試しに、どのくらいの標高まで酒を飲めるのかと尋ねたところ、「私は5000mでも、大丈夫だった。でも、7000mでも飲んでいる仲間がいた」と。笑顔で話す彼らの体は、世界最高峰のエベレストをはじめ、神々の座に育まれた特別なもの。どうか決して、マネはなさぬよう。

（文・山内史子 写真・松隈直樹）