

さけ通信

2009
秋

特集 達人の焼酎あじわいマップ

お好み村 文ちゃん(広島)／オイスターを美味しく！
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

「酒の本」紹介

■「バーの主人がこうそり教える 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、酒のつまみらしき、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。
(二七八円 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
宮城を代表する銘酒「ノ蔵」。

発泡性純米清酒「す音」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二冊。(八〇〇円 消費税込み)
購入希望は ☎〇三・二八八・六二二三 今野印刷株式会社まで



■「スローフード大全」 スローフード「ミニケーションズ」

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
リテイの高い豊富な写真も楽しい。(一三三四円・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。

スローフードニッポン
第1回燗酒コンクール
10月24日～25日の2日間、「スロ
ーフードニッポン 2009 国際スローフ
ードウィーク in 横浜」で、開催事務局と
酒文化研究所共催の燗酒のコンク
ールを行います。来場者の試飲、投票
によりグランプリを決定、参加無料。
詳細はスローフードニッポンサイトで
<http://slowfoodnippon.com/>

読者プレゼント

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麴にし、
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、
香り豊かですっきりした麦焼酎。
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
350ml シリーズが新発売。
サントリー山崎10年、白州10年、
ラフロイグ10年、グレンフィディック12年、
ボウモア12年、マッカラン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：サントリー



④ 多摩の恵 300ml 3本セット 5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
瓶内二次醗酵させた超こだわりのビール。
提供：石川酒造



⑤ アンカークリスマスエール2009年 1500ml 5名様
毎年、レシピとラベルが変わる、
アンカー社のクリスマス特別醸造ビール。
さて、今年の味わいは？
提供：三井食品



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。

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
につぼ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

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/>

集 焼酎探検はこれでバッチリ 特 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、どんな分け方になったでしょうか。

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

協力:岡永倶楽部
東京都中央区馬喰町1-7-3
電話03-3663-2800

1 2 3 4 5 6 7 8 9

■試飲サンプル説明■
①米焼酎「文蔵25度」 常圧蒸溜 木下醸造所(熊本県球磨郡)
②黒糖焼酎「里の曙25度」 減圧蒸溜 町田酒造(鹿児島県奄美大島)
③芋焼酎「一刻者25度」 常圧蒸溜 宝酒造(京都府京都市)
④米焼酎「白岳しろ25度」 減圧蒸溜 高橋酒造(熊本県人吉市)
⑤そば焼酎「雲海25度」 減圧蒸溜 雲海酒造(宮崎県宮崎市)
⑥琉球泡盛「天龍蔵30度(古酒)」 常圧蒸溜 瑞穂酒造(沖縄県那覇市)
⑦芋焼酎「さつま白波25度」 常圧蒸溜 薩摩酒造(鹿児島県枕崎市)
⑧麦焼酎「白水25度」 減圧蒸溜 キリンビール(東京都渋谷区)
⑨麦焼酎「知心剣25度」 常圧蒸溜 藤居酒造(大分県臼杵市)

■常圧蒸溜と減圧蒸溜■
気圧が低いと沸点が下がることを利用し、低温で蒸溜することで嫌な味の元となる成分を抑制する蒸溜方法。フルーティな香り、軽快な味わいになる。これに対して昔ながらの蒸溜方法が常圧蒸溜で、原料由来の成分を多く取り込み複雑で濃厚な香味の焼酎となる。

商品を目隠して試飲、
タイプ分けを試みた。

「芋と黒糖しかわかりません

焼酎好きの友人と、焼酎の原料当て試飲クイズに挑戦したことがあります。麦、米、そば、芋、泡盛の5タイプを当てるものでしたが、二人とも当たったのは芋だけ。友人は、「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。

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、芋焼酎と黒糖焼酎とのこと。麦や米など穀物の焼酎は、蒸溜や貯蔵の仕方での濃淡、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ったのは、味音痴だったからではないとホッとします。

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厚な香味になり、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たいも。

もともと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。

さらに3人の達人たちのタイプ分けを知れば、「焼酎あじわいマップ」がイメージできるのではないのでしょうか。

「さまざまな香りや味から、
それをその酒の特徴と捉えるか」

向井畝津子

「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

フルーティで香りの高いタイプ、芳ばしくてナッ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。

印象に残ったのは「白岳しろ」。オールマイティに楽しめ、日本酒のところがあります。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。

香味3群5タイプモデル

【フルーティ】

【乳製品系】

【おとなしい】

【芳ばしい】

【熟成】

向井畝津子(むかいせつこ)
異酒格闘家。酒匠、CWE、パートナー、2004年最優秀ベネシアドール。第1回スペ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

【芋】

【黒糖】

【フルーティ】

【芳ばしい】

【熟成】

【樽貯蔵】

松崎晴雄(まつざきはるお)
酒ジャーナリスト。純粋日本協会きき酒コンテスト永久名人。長野県及び佐賀県の実産地呼称管理委員会官能審査委員、日本酒輸出協会会長。『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

【食前酒】

【食中酒】

【和食】

【洋食】

【中華】

【食後酒】

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。

「飲み方のセオリー」は軽冷濃温

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ょうか。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もい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す。

① ソーダ割りなら「白水」

ソーダ割りはすっきり軽い「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、しっかりした味はロック

オンザロックスで試したいのは「里の曙」「一刻者」「雲海」の3つ。どれも冷えたシャープな味がおいしいそう。

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。



1



2



3



4

木村克己の
テイastingノート

これが 麦の味わい 本格焼酎 「知心剣」

し ら し ん け ん

「しらしんけん」とは大分の方言で「一生懸命」のこと。造りに真摯に取り組む姿勢を「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」

幅広く合わせられる水割りは、特におんや揚げだし豆腐と相性がよさそう。



干物によく合いそう。コラーゲンが豊富なホッケや河豚がお奨め。



国産二条大麦のみを用いて、すべて麦麹（黒麹）にして仕込むことで、麦本来の甘い香りと味わいを引き出した。独自の低温蒸溜と貯蔵により、香り高く飲みやすい味に仕上げた。藤居酒造（大分県杵州市）製造。

▶ 商品に関するお問合せ
宝酒造株式会社
☎075-241-5111（平日9:00～17:00）

蒸溜器あれこれ



▲ 外とり式簡易蒸溜器
ハノイ（ベトナム）の金物屋街で売られていた小さな蒸溜器。卵形の部分で加熱、蒸溜し、蛇管を冷水に通して酒を得る。

▲ 兜がま式蒸溜器
固体のままの酒粕に大量の粕殻を混ぜ込み、下から蒸して蒸溜する。頭部の冷却装置の形状が兜に似ていることから兜がまと言われる。杜の蔵（福岡県）で撮影。



◀ 減圧蒸溜器
フルーティで軽快な焼酎に仕上がる減圧蒸溜器。減圧の程度、蒸溜回数などを加減することで、さまざまな香味を生む。05年に沖縄の新里酒造で撮影。



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ィニッシュ。キレがいいですね。

オンザロックスにす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ってくる。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asting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か」。

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っていられなくなります

が、グツと我慢。
それを知ってか知らず、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っている。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。大きな話題になった本なので、彼はタイトルを知っているものの、本は読んではいないようなのです。

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とし、尿酸の結晶と白血球の反応の二つが揃っ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



たりするプリン体は細胞の核に含まれている核酸のひとつ。このプリン体がいくつかの段階を経て、最後に肝臓で代謝されて尿酸に――。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

はありませんが、尿酸の産出が多くなったり、排泄が低下したりすると体内の尿酸蓄積が増えて高尿酸血症、そして、痛風になるのです。

痛風も糖尿病と同じく合併症の怖い病気です。合併症としては「痛風結節」「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うなのかを、自身の体をもって研究。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ったのです。

つまり、ビールといえども大ビン1本程度であれば、何ら問題は無い。が、味をしめて美味しい酒の肴を多く食べてしまうと、その美味しい酒の肴で尿酸値をアップさせてしまいます。

食事はバランスよく腹八分目。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。

ぽんぐり
めぐり
湯め
酒め

大菩薩峠と甲州ワイン 裂石温泉 雲峰荘

山梨県

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って甲州勝沼へ。大菩薩峠の裂石温泉をジョイントさせての旅路です。



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。



晴れ渡った秋空の下、ブドウ畑のひろがる勝沼を散策。ワイ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。压榨、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って言うよな」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。すかさず「後で畑に行ってみましよう。まずは試飲を」。
「グレープフルーツみたいな香りを感じませんか？」
「うん、わかるよ」

さけの小道具 グラスマーカ―



グラスマーカ―は酒専門店で見つかる。ピアスで代用も。

バーベキューや大勢での宴会で、自分のグラスがわからなくなってしまうことはありませんか。マイ猪口、マイグラスを携帯するのはたいへんですが、グラスマーカ―なら手軽です。グラスの縁や脚に引っ掛けるだけで、グラスは迷子になりません。

最近では紙コップを使う飲み会でも、マジックペンで名前を記入し、無駄を無くす試みをよく見かけますね。

写真のようなアクセサリタイプだけでなく、ウレタン製のカラフルでポップなタイプもあります。気軽な仲間とのホームパーティーでは、複数用意しておくと思えばいいです。

「最近、甲州ブドウのワインにこの種の香りがあることがわかってきたんです。近い将来、日本の固有のワインとして海外で認められるかもしれません……」

ほろ酔いでブドウ畑まで歩いたものの、素人には手入れの良し悪しくらいしかわかるはずもありません。でも十分な満足です。

JR塩山駅に戻って乗り合いバスで30分ほど。雲峰荘は大菩薩峠の登山道入口近く、溪流沿いにありました。ミネラル感に溢れた冷泉で、ヌルヌルと肌になじんですべすべしてきます。温泉通のヤスシ師匠も納得の様子。

ゆっくり浸かって寛いだ後、夕飯にはもちろん地元ワイン。考えずに頼んだ赤ワインでしたが和食にもおいしく、甲州ワイン(白)ばかりでなく、赤も急速にレベルアップしているよう。なんだか、これからワイナリーめぐりを組み込んだ温泉旅行が増えそうな予感があります。

おいさを笑顔に

KIRIN

白水の決め手は水だ。



南阿蘇の名水から。
むぎ焼酎白水。

名水百選

環境省が選定する名水百選 南阿蘇・白川水源の水を割り水に使用することで、やわらかくまろやかな味わいに仕上げました。

※環境省選定の白川水源水を衛生的に処理しています。



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。



www.kirin.co.jp/hakusui/
キリンビール株式会社



🍷お酢でダイエット?

ウソっぽい!と思いつつ、気になつ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いいことずくめ。

『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すめ

ということ、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。ベースはやっぱりかきまろやかな麦焼酎「白水」です。

まずは白水30ml(シング

ル)を2倍に水で割って、酢を5ml(小さじ1杯)加えてみました。が、これはちよつと微妙でした。酸味が勝つて水っぽい感じ。

次はオンザロックス。白水60mlに酢小さじ1杯、氷を浮かべると、「おおおっこれはいける!」。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ような甘みも出てきます。

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。

🍷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(もち米などを固体醱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(ワインを酢酸醱酵させたもの)、梅酢(梅干しをつくるときに自然にでる液体。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)⇒アルコール醱酵(酒=酢もと)⇒酢酸醱酵⇒酢。

絶品乾物

ロータス・カaramelビスケット

このビスケットには、サントリイ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つて、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かあるはずと試してみたのです。

予想は的中、カaramel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。いっぺんで最良になりました。

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、お試しを。

独断採点…☆☆☆☆☆
(フリーライター…はらだペコ)



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

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。

新天地の一角に
「お好み村」の看板が。

広島に行ったら、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、ボリリュームたつぷり
のお好み焼きには、角ハイポー
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
店近い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見
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。
「お客さん東京から？」「角ハイ
ボールが流行っているんですつ
てね。東京に居る娘が言ってい
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、お持ちどうぞ」。野菜たつ
ぷりの熱々のお好み焼きをハフ
ハフとほおぼる。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
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



屋台の面影がただよう「文ちゃん」。

お酒 DE
クッキング

簡単おいしい失敗しない 秋のアウトドアメニュー

ウイスキーにぴったりの 手羽先の燻製

蓋をとると煙と共にお
いしそうな手羽先が登場、
「ワァッ！」と歓声が上が
ります。スモークキーなウイ
スキーはもちろん、何にでも
よく合い、子供にも人気で
す。「デイズニージーで食べ
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

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）を二
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。



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。



モルトの
ソーダ割りとどうぞ

1 里芋はひと口大に、「ごぼうは笹がきにして、
水から煮て、よく灰汁をとる。2 牛肉は
別の鍋で炒める。3 鍋に牛肉、こんにゃく、
ぶなしめじを加え、ひと煮立ちしたら斜め
切りにしたネギをいれる。うどんは最後に。



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。

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
かれており、秋にはたくさ
んのグループが鍋を囲みま
す。里芋とごぼうの大地の
味わいを牛脂がまるやかに
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



1

2

3



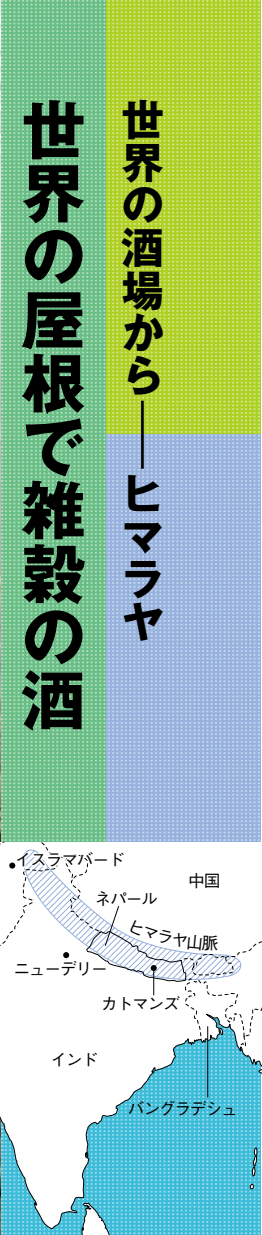
雑穀のドブロクをストローで飲むシェルパ



ヒマラヤうどんにロクシーのお湯割り



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。



世界の酒場から——ヒマラヤ世界の屋根で雑穀の酒

訪れる必要はないとの日本側の理屈があった。その点で慣例を破る新しい一歩だった。

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）主催の晩餐会だった。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

ます」と述べた。

料理は「サーモンとオヒョウの料理、ロブスターのソーセージ」へトナカイと野生イノシシのロティーへ朝摘み野菜のサラダへ木の実のケーキ。

ワインは、オンタリオ湖地方の白（シャルドネ・ナイアガラ06年）、ブリティッシュ・コロンビア州の赤（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（ヘリスリング・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、レベルは高い。

両陛下のご訪問が、両国の協力関係に新たなはずみとなっ



読者の手紙

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。

内容の濃さに感激

酒屋の入り口で何気なく手にとった『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ないものですが、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）

乾燥パインナップルを試しました

夏号の乾燥パインナップルをお酒に漬けたカクテルの記事、さっそくやってみました。おいしくて癖になりそうです。漬けたパ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るのもいいです。

吉成和嘉子（20代・福島県）

天皇皇后両陛下は7月、カナダ、米ハワイを訪問された。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国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、両陛下はすでに英国を訪問しているから

「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。それと「トッピングで本格カクテル気分」も全部やってみました。カクテル大好きです。

吉田梨花さん（30代・秋田県）

ハイボールがよくわかった

ハイボールはテレビCMでしか聞いたことがなかったもので、「夏はハイボールで行こう！」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）

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。ネパールの酒でもっとも一般的なのは、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、シェ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のお薦めに従えば、クセがなくて飲みやすい。ほんのり甘味を帯びていて、なかなか旨いではないか。こわばった軟弱な筋肉に、温もりがじんわりしみていく。

なかには、雑穀の浮いた容器にストローをさしてすすっている人も。「チャン」という、ロクシーの製造過程でできる濁り酒の一種なのだそう。これまた、さらにとじていける。ロクシー、チャンともに、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

らぬように。

（文・山内史子 写真・松隈直樹）

焼酎でおいしい簡単おつまみ

カボチャの豆板醤炒め

薄切りにしたカボチャをサラダオイルで炒め、少量の水を加えて蒸し煮。柔らかくなったら少々砂糖と豆板醤で味を調える。

伊藤節子（60代・宮城県）

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。グラグラと煮立ったところでした。

富島純子さん（40代・神奈川県）

牛蒡のから揚げ

食べやすい大きさに切った牛蒡をから揚げ粉をつけて揚げるだけ。おいしくて簡単です。

柴田志保（40代・愛知県）

茄子の梅肉和え

縦半分にした茄子を3mmほどにスライスし、軽く塩をしてしんなりさせる。梅干し1個分の梅肉をからめてできあがり。

藤原一秀さん（60代・奈良県）

鶏皮の酒盗和え

ゆでた鶏皮を千切りにして、カツオの酒盗を清酒で少しのぼして和える。安価で美味。

山本久美さん（40代・神奈川県）