

ナ、け、通、信

2009
新年

特集 食事を楽しくする日本酒

私の二日酔い対策／あなたはお湯派・ホットミルク派
力二に合う酒／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／モルトウイスキ一体験イベント

食事を楽しくする日本酒

おいしい魚が豊富な冬場は、魚介類との相性が抜群の日本酒の出番。せっかくですから日本酒でおもいきり遊びましょう。純米酒や力ラップ酒を飲み比べたり、ユニークな酒器を並べたり。簡単で失敗しない日本酒に合う料理やふぐひれ酒に挑戦してください。



にごり酒も片口で。冷やすかオンザロックスでおいしい。

純米酒にもシャンパンのような発泡性タイプや、アルコール度数の低いものもある。

柔らかいタイプ(松竹梅「白壁藏」生酛純米など)、軽快なタイプ(風よ水よ人よなど)、キレのよいタイプ(櫻正宗焼稀など)は飲みやすい純米酒。慣れたら重厚なタイプにもチャレンジ。酒器もいろいろ遊びたい。写真的中央は片口、伝統的な平盃(左)、つぶれバケツ型ぐい飲み(中)、脚付きミニグラス(右)。

酒の味を開かせる片口

日本酒を猪口やぐい飲みなど小さな酒器で飲むときには、片口や徳利に移し替えることをお奨めします。注ぎやすく、飲んだ量がわかりやすいので飲みすぎません。また、片口は酒が空気と広く触れます。瓶のなかで硬く閉じこもっていた味が開き、柔らかみが増します。

大振りなものなら煮物やカレーライスの器にも使って重宝な片口。ひとつお持ちになつてはいかがでしょうか。

日本酒の特徴は米の旨みが豊かなこと。そのなかで甘辛濃淡のバラエティがあります。日本酒を飲み慣れていない方は、口あたりの柔らかいものや軽快なもの、後味がスッキリとキレのよいものがいいでしよう。飲みやすく、料理との相性の幅が広いからです。飲み方は、室温(15℃～20℃)、燗酒(40℃～50℃)、冷酒(10℃前後)、それぞれ別のおいしさがあります。

料理が引き立つ 純米酒
はじめは「柔・軽・キレ」タイプから

日本酒には酒だけでおいしいタイプと、食事をしながらがおいしいタイプがあります。濃厚な原酒や香りの高い大吟醸酒は前者、最近人気の純米酒は後者です。



・材料 酒粕、味噌、酒、味醂、鮭・鰯・赤魚や豚肉・鶏肉など。

・つくり方 酒粕と味噌(3:1~1:1)、味醂、酒をよく混ぜて粕床をつくり、素材をキッチンペーパーに包み一晩漬け込んで焼く。

柔らかい吟醸粕は混ぜやすく酒は不要。粕床は数回使える。ラップに粕床を塗って素材を包んでもよい。



・材料 昆布、酢、酒、刺身用の白身魚

・つくり方 昆布の表面を酢で拭く。軽く塩をふり素材を30分程寝かす。素材を酒で洗ってから昆布で挟んでラップで包み一晩置く。



牡蠣の酒蒸し(写真左)

・つくり方 般つき牡蠣を、鍋に入れてひたひた位に水をはり酒を加えて蒸す。蓋が開いたらできあがり。見た目が豪華です。※千葉奈美子さん(千葉県)のお便りを参考にさせていただきました。

鯛の酒蒸し(写真右)

・材料 鯛、昆布、酒、薑味、好みで柑橘果汁
・つくり方 鯛は熱湯をかけて冷水にとり鱗をよく落とす。底の深い器に昆布を敷いて鯛を入れ酒をかける。器ごと20分間蒸す。ホームパーティの途中で、湯気の上がるできたてを出すと大いに盛り上がる。

日本酒は隠し味や仕上げに使つて料理をおいしくします。素材の旨みを引き出すのでも、薄い味付けでも頼りなくならないのもうれしいところ。生臭さのマスキング効果は、鰯の蒲焼を電子レンジで温める時に、少し日本酒をかけるとよくわかります。

粕漬け、昆布じめ、酒蒸しは、日本酒を使つた、日本酒がおいしい料理。どれも簡単で失敗しないメニューです。年末年始のお休みにお試しください。自分でつくると酒席での話題がひとつ増えます。



酒盗

・つくり方 酒盗にブルーチーズをひとかけら落として、適当に混ぜながら食べる。ブルーチーズは塩辛類によく合う。



まぐろ漬け

・つくり方 お刺身用のマグロや鰯の切り身を、酒・味醂・醤油に15分ほど漬ける



第4回日本酒チャンピオンズカップ'08

グランプリは
「越の寒中梅
吟醸生貯TGカップ」

撮影:アートファイブ 官野 貴



最終選考会には124名の一般審査員が参加。

	商品名	メーカー名	所在地
吟醸酒部門	出羽桜吟醸缶	出羽桜酒造	山形県
	越の寒中梅吟醸生貯TGカップ	新潟銘醸	新潟県
	越の寒中梅純米吟醸カップ	新潟銘醸	新潟県
純米酒部門	特別純米生元辛口 赤福助カップ	杉勇蕨岡酒造場	山形県
	越の寒中梅純米TGカップ	新潟銘醸	新潟県
	特別純米綠福助カップ	大塚酒造	茨城県
	開華みがきカップ	第一酒造	栃木県
本醸造酒・普通酒部門	どさんこカップ	男山	北海道
	六歌仙田舎親父カップ	六歌仙	山形県
	大山金撰カップ	加藤喜八郎酒造	山形県
	*大山特撰ささの舞カップ	加藤喜八郎酒造	山形県
	*栄川特醸酒缶	栄川酒造	福島県
	*ハイセイリヨウカップ	町田酒造店	群馬県
	*上撰梅一輪カップ	梅一輪酒造	千葉県
	*佳撰梅一輪カップ	梅一輪酒造	千葉県
	長者盛 長者カップ	新潟銘醸	新潟県
	北雪金星カップ	北雪酒造	新潟県
ほまれ麒麟別撰辛口カップ			
御園竹蔵内生熟成缶			
甘口京女カップ			
吉野杉の樽酒カップ			
富久娘燗番娘			
上撰富久娘カップ			
ワンカップ大関にごり酒			
千福精撰Vカップ			
千福辛口本醸造カップ			
五橋上撰カップ			
雪雀上撰カップ			
*仁喜多津上撰酒カップ			
チヨカップ			

商品名に*は2年連続受賞品

グランプリ受賞を喜ぶ新潟銘醸株式会社の
下田啓治商品企画課長。



オンドスカップ」は、カップ酒だけのコンクール。審査は最初に5人の専門家が目隠し試飲テストでベストカップ賞を選抜します。

今回は30点が選ばれ最終選考会に進みました。いずれも良質な商品を安定的に製造する実力蔵。2年連続して入賞した商品も6つあり、「ハイセイリヨウ」(町田酒造店)はなんと4年連続の受賞、最多入賞記録を伸ばしました。

最終選考会では、一般審査員による「おいしいと思うもの」への投票でグランプリを決定しました。今回受賞したのは、「越の寒中梅吟醸生貯TGカップ」(グランプリ)、「長者盛 長者カップ」(審査員賞デリシャス賞)、「梅一輪カップ」(審査員賞デリシャス賞)、「梅一輪カップ」(審査員賞デリシャス賞)、「梅一輪カップ」(審査員賞デリシャス賞)。

これらの中から、家庭でもっとも手軽に楽しめるのはふぐひれ酒でしょう。ふぐひれは酒専門店で売っています。強くあぶって酒器(陶磁器や耐熱ガラスのカップ)に入れ、とびきりの熱燗を注ぎます(電子レンジで通常の燗酒の約2倍加熱)。蓋をして2~3分待てばできあがりです。面倒だという方には、簡単なふぐひれ酒カップはいかがでしょうか。



自宅で
ふぐひれ酒

楽しみ方に、
魚介類の旨味を酒に取り込む飲み方があります。ふぐひれ酒、甲羅酒(蟹みそを食べた後の甲羅に酒を注いで飲む)、岩魚や山女の骨酒などです。どれも酒と汁物の中間のような味わい。熱々の燗酒を注ぎますから、身体がぽかぽか温まります。

これらの中から、家庭でもっとも手軽に楽しめるのはふぐひれ酒でしょう。ふぐひれは酒専門店で売っています。強くあぶって酒器(陶磁器や耐熱ガラスのカップ)に入れ、とびきりの熱燗を注ぎます(電子レンジで通常の燗酒の約2倍加熱)。蓋をして2~3分待てばできあがりです。面倒だという方には、簡単なふぐひれ酒カップはいかがでしょうか。

日本酒の

「キメどころをピタつと押された味は、技術力の高さを感じさせます。甘いマシュマロのような香りの後、やさしい味わいが舌の上をスムーズに広がつて、米の旨みを伴いながらキレよく終わる。生酛づくりの純米酒は個性の強いものが多いですが、これはやさしく穏やかで、料理人も選びません。絶妙の味加減はさすがです。今なら薄味のおでんに合わせたい。大根なんかは特によさそう」と木村氏。

— 松竹梅「白壁藏」生酛純米

「キメどころをピタつと押さ

れた味は、技術力の高さを感じさせます。甘いマシュマロのよ

うな香りの後、やさしい味わいが舌の上をスムーズに広がつて、

米の旨みを伴いながらキレよく

終わる。生酛づくりの純米酒

は個性の強いものが多いですが、

これはやさしく穏やかで、料理

人も選びません。絶妙の味加

減はさすがです。今なら薄味の

おでんに合わせたい。大根なん

かは特によさそう」と木村氏。



白壁藏は、清酒「松竹梅」を製造する宝酒造の、高品質清酒の専用工場。最新の設備とそれをいこなす技術、業界トップレベルの衛生環境から生まれる酒は心地よくやさしい。

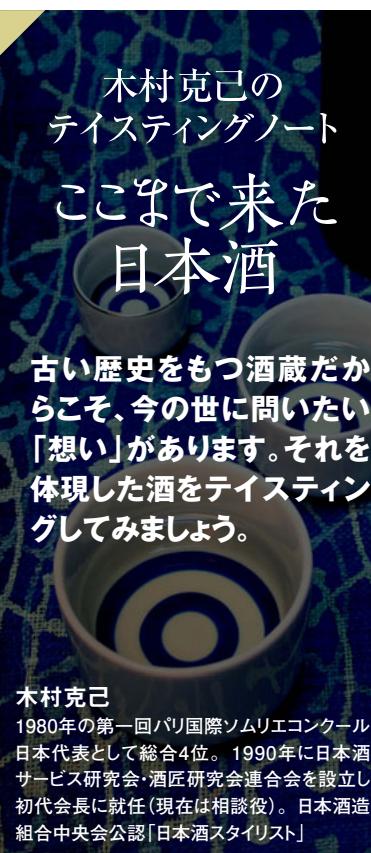
松竹梅「白壁藏」生酛純米 640ml 1,180円(税込み)
発売元：宝酒造株式会社

続けて、「しつかり造られているので、『熟成』も楽しめるでしょう。5～6本まとめて買いい、正月や節句、記念日に飲んでいきます。一年後には弾力感と滑らかさが増して、鴨など野趣豊かな肉料理との相性が増していくのではないか」と。

ひととおりテイスティングした木村氏は、「この5つの酒をコース料理に組み合わせたいですね」と。

「食前酒は夕焼け色の『桃のしらべ』。柔らかな甘みとフルーツの酸味が気分を落ちつかせます。

純米酒の『純のしらべ』は前菜に合わせたい。酸味のある豊かなお酒は、食欲をそそります。続いては『白のしらべ』。輪郭



木村克己の
テイスティングノート

ここまで来た
日本酒

古い歴史をもつ酒蔵だからこそ、今の世に問いたい
「想い」があります。それを
体現した酒をテイスティングしてみましょう。

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「日本酒スタイリスト」

米の底チカラ
ジャンルを超えたおどろきの酒
— 櫻正宗「米のしらべ」

のはつきりした丸く甘い香り、焼酎のようなドライな口当たりなのに米由来の旨みがどつと押してきます。これで魚料理や揚げ物までを合わせます。

ウイスキーを思わせる『琥珀のしらべ』は、肉料理にもつていい、お湯割りかオン・ザ・ロックスでお出ししたい。

そして最後に『紅のしらべ』。どう見ても適切に熟成させたブルゴニユの赤ワイン。10年物の梅干のような香りがあり、余韻にチエリージャムの印象が残ります。食後のフルーツに合わせるのがいいでしょう。



灘でも屈指の伝統を誇る櫻正宗は「宮水」の発見で知られる。酒銘に「正宗」を冠したのは同社が最初。「米のしらべ」はすべて米を原料とした醸造酒のセット。

紅のしらべ：赤米を使った、渋みと酸味のある醸造酒。
桃のしらべ：ほんのり甘くさわやかな酸をもつ。

低アルコールのお酒。

琥珀のしらべ：ウイスキーのような香りの醸造酒。
白のしらべ：焼酎のようなドライな味わいに米の旨みが特徴の醸造酒。

純のしらべ：兵庫県産山田錦100%の純米酒。
やさしい旨みと切れ味最良の味わい。

櫻正宗「米のしらべ」
各300ml 5本入：8,000円(税込み)
発売元：櫻正宗株式会社

冬の味覚 カニに合わせるお酒

藤原正雄・渡辺正澄

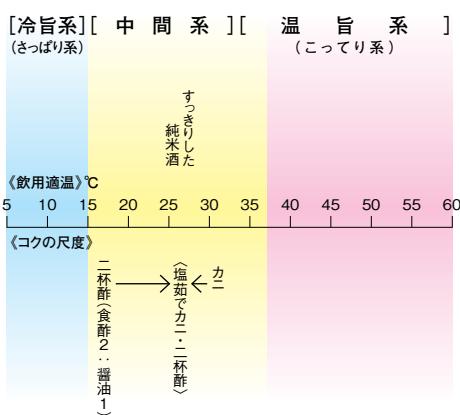
冬のご馳走数々あれど、このところ年末年始の一番人気はカニらしい。今回はカニがおいしいお酒を案内しましょう。

カニならキレのいい純米酒



すっきりしたキレのよい「加賀鳶 極寒純米」と軽快でなめらかなのどごしの「風よ水よ人よ」。ワインはフレッシュな酸が持ち味の「ソーヴィニヨンブラン」。

第1表 カニと清酒の相性診断表



第2表 カニの2杯酢と清酒の相性

(相性に関する主要成分のみ示す)

カニ	=	乳酸	+	コハク酸	+	アミノ酸	+	魚介臭
二杯酢	=	乳酸	+	酢酸	+	アミノ酸	+	香気成分
純米酒	=	乳酸	+	コハク酸	+	リンゴ酸	+	アミノ酸

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。

カニは油分が少ないため、食べ始めは淡白に感じられます。しかし、よく噛んでいるうちに、魚肉とは異なる特有の旨味が生じてきます。これは、カニがグリシンなどのアミノ酸や乳酸・コハク酸などのコクのある旨味成分を多く含んでいるためです。よって、相性診断表ではカニは、ややコクのある中間系食材になります。

寒い時期が旬のカニ。大寒の頃、獲れたての新鮮なカニを塩茹でし、二杯酢(食酢2・醤油1)で吃るのが一番おいしい。これには「すっきりしたキレのよい純米酒」か「軽快でなめらかなのどごしの純米酒」がよく合います。どちらも常温近くで旨さを發揮します。さて、二杯酢につけたカニを食べてみます。爽快なコクのあるおいしさが口中に広がります。その時に前述のタイプの純米酒を適量口に含み、両者を噛み合わせます。とたんに、カニにも清酒にもない、一段上のおいしさがつくり出されます。酒と料理がピタピタ合つた至福の瞬間です。これは、旨みが多いカニに二杯酢で酸味をつけることで、純米酒のさわやかな酸(リンゴ酸)と調和したからこそそのおいしさです。第2表はそのポイントを示しています。

ワインなら白ワインです。それもキリッとした酸味のソーヴィニヨンブラン(辛口白ワイン)、あるいは酸味・渋味・コクが調和したシャルドネでお試しください。

純米酒で一段上のおいしさ

にっぽん
湯めぐり
酒めぐり

なめらか淡麗美肌の湯 上越 大沢山温泉

新潟県

「居酒屋かつちやん」常連客の温泉愛好会。今回はメンバー全員が絶賛した、上越は大沢山温泉の「大沢館」さん。スキーの足場としても絶好の一軒宿を雑用兼運転手のとし坊がご案内します。

岩風呂に屋根をかけ壁をガラス張りにした
内風呂。春夏秋冬いつでも気持ちのよい
眺望だ。大沢館(TEL.025-783-3773)

蕎麦がなくなり次第終了。予約してから行きたい。
「蕎麦 和太奈部」(TEL.0278-52-3445)

青木酒造は塩沢の駅前。孫の代に感謝されるようにしようと、商店街が結束して街並み整備が進んだ。(TEL.025-82-0023)



この時期、雪の巻機山を眺める岩風呂は最高だろうなあ。新緑の5月もよかつたけれど、なんといっても雪国は冬。ゆっくり温泉に浸かつた後のビール、そして燐酒はたまりません。

「温泉は原泉かけ流し、加温も循環濾過もしないのが一番」と言う、わが温泉愛好会の親分

ヤスシ師匠。彼もこの「大沢館」さんだけは、加温しているにもかかわらず大のご贊頤です。泉質は肌がすべすべになる美肌の湯(炭酸水素塩泉)。「淡麗辛口」な新潟の酒みたいになめらかですね」なんて気どつて言つてみたら、ヤスシ師匠は「お前が言うには10年早い」ですって。

温泉もされることながら、皆が気に入ったのは、「大沢館」さんのおもてなし。掃除が行き届いていて、アメニティグッズが充実(足袋にヘチマまである)。

露天風呂の傍にはアイスキャン

デー、館内のあちこちに自家製の味噌おでんや甘酒、地場野菜が用意されていて、無料で食べ放題。北野たけし監督の映画「HANABI」の撮影に使われた田舎風の建物はなかなかの趣で食事もおいしい。酒とビールは「八海山」。湯せんで出される燐酒もよい加減、いつも追加してしまいます。にもかかわらず料金は一泊一万三千円くらいからとお手ごろ(時期・部屋で異なる)。

翌日は街並みが整備された塩沢駅前の商店街を散策。「鶴齢」の蔵元(青木酒造)さんを特別に見学させていただきました。07年の日本酒チャンピオンズカップで審査員賞を受賞した実力は確かで、「軽快でバランスがいい」とこれまた好評。お昼は関越自動車道を沼田インターで途中下車して、群馬県川場村にある「蕎麦 和太奈部」さん。3度目にして初めて汁蕎麦をいただきましたが、出汁がおいしく、気がつけば飲み干していました。

(報告・とし坊)

「アンチメタボの飲酒学」からはずれるが、今回は「二日酔いの予防策」を紹介します。

酒を好む人は多いけれど、「二日酔いも、また楽し」といふ言葉は、聞いたことがあります。二日酔いも経験して、上手な飲み方を覚えていくものですが」などがよく耳にする言葉です。

しかし、できることなら二日酔いはしたくはない、それが本音でしょう。「二日酔いをしたくなれば、まず二日酔いのメカニズムを正しく理解。すると、自ずと対応策は決まつてきます。酒を飲み過ぎると頭痛や吐き気を見舞われやすいが、原因はアルコールが分解されて生じたアセトアルデヒドによるものです。アセトアルデヒドは毒性が強く、分解されずに体内に残っていると二日酔いの原因になります。

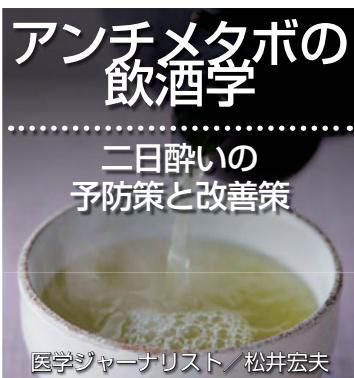
予防策としては、食事を楽しみながら酒を楽しむ。アルコールは胃で20%、小腸で残りが吸収されるので、胃で食事と酒が一緒になつていると、小腸へア

ルコールの届くのが遅くなり、酔いはゆっくりと訪れます。

そして、飲み会終了時に、柿を1個食べましょう。柿に含まれるタンニンとペクチンの働きで、血中のアルコール濃度もアセトアルデヒド濃度も、その上昇が抑えられるのです。

もちろん、柿は季節物だけに、

それがないときは濃いお茶を飲



「二日酔いには朝風呂が良い」と思っている人もいるようですが、アルコールの残った状態でお風呂に入るのは逆効果。その状態で入浴すると、上昇した体温を逃がすために血液が体中の毛細血管に分散し、肝臓への血流が減少。すると、アルコール分解に時間がかかってしまうのです。

だから、二日酔いの改善には、風呂に入らず、安静にして、スポーツドリンクなどミネラル類の入った水分を補給するのが、科学的対応策です。

一方、アルコールは抜けていんで締めましょう。お茶にも柿と同じタンニンが含まれているからです。——そして、翌朝——。

アルコールの分解には個人差はあるものの、基本的に体重60kgの人が日本酒1合（ビールなら大瓶1本）を飲んだ場合、約3時間程度の時間が必要します。3合飲めば9時間。夜7時から10時までの宴

さけの小道具 「和らぎ水」

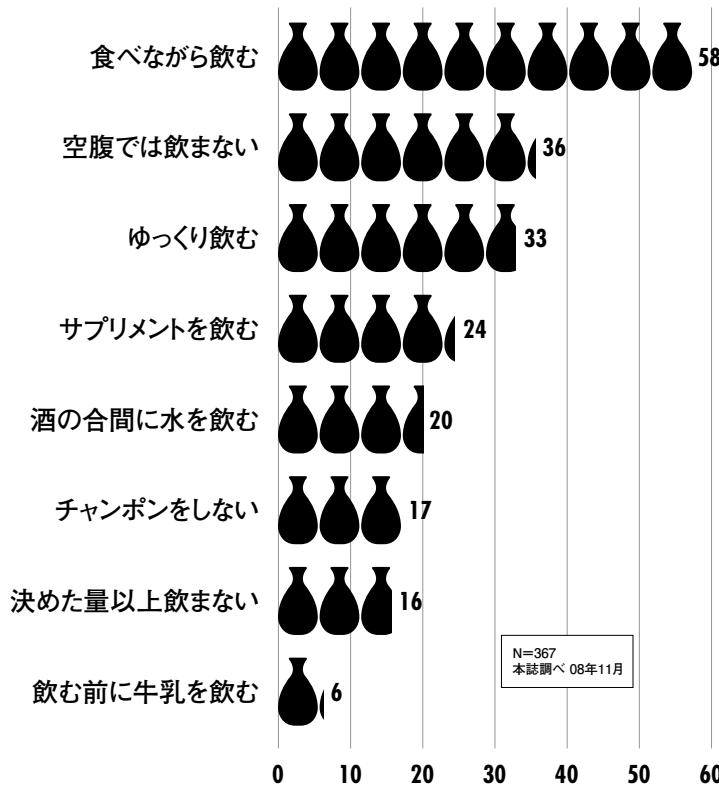


二日酔いの予防策として多数の方から寄せられたのが「酒席の中で小まめに水を飲む」こと。酒飲みの体験に基づいた、信頼度の極めて高い情報です。

普通の人の数倍は酒席が多い日本酒の蔵元たち。「日本酒を飲むときは水差しを傍に置きたいね」という提案は彼らの本音でしょう。知恵をしぼつて「和らぎ水」という言葉が紡ぎだされ、専用の水差しが開発されました。漆塗りの上品なものです。

はじめは「酒の途中に水? 薄まつちやうよ」と思ったのですが、やってみると、水もその後の酒もいい感じです。以来、日本酒を飲むとき、水差しが欠かせなくなりました。

私の二日酔い予防策



私の二日酔い対策



読者からの手紙

二日酔いもたまには悪くありませんが、できれば軽くに抑えておきたいもの。読者から二日酔い対策をお寄せいただきました。

大敵は「カラ酒」！

二日酔い予防策を聞いたアンケートでは、「食べながら飲む」「空腹では飲まない」「ゆっくり飲む」がベスト3でした。「そう、空腹で酒を飲むところなことはないのだよ。乗り過ぎたのも、前後不覚に陥ったのも、元はと言えば、すきつ腹で飛ばしすぎた」という声が聞こえてきそうです。

相当な経験を積まれたのでしょうか。米沢市の岡本英章さん（39歳）は「飲み会に行く時に夕飯を食べてから出かけます。お腹いっぱいになつていて「空腹ではお酒はおいしいけれど酒量が減ります」と。船橋市の吉田加奈子さん（42歳）から市は「空腹にお酒はおいしいけれど必ず食べるようにしていました（最近）」とのお便りをいただきました。王道は山形市の斎藤俊邦さん（39歳）のように「ゆっくり時間をかけて、料理を堪能しながらいただく」でしょう。

飲む前に飲む
飲んだら飲む

「サプリメントなどを飲む」という声も多く寄せられました。飲む前には、ウコン、牛乳、柿など。飲んだ後もしくは途中では、水をたっぷり、梅干、コーヒー、お茶、ビタミンC、スポーツドリンク、野菜ジュース、アルカリイオン水、味噌汁（蜆汁）など。

タイプで括ると「肝臓をサポート系」と「とにかく出す系」

ですね。郡山市の佐々木憲子さん（34歳）は「飲んでいる時から龍茶をいただき、お酒を飲んだ分だけ水分をタップリ摂る」と言い、広島市の松本秀幸さん（33歳）からは「30分前にウコンドリンクを飲む。さらに、トイレの回数が増えて水分が出るので、飲んだ後にはしっかりと水分補給」とのメッセージ。

「あと一杯」が命取り

お便りを拝見すると30～40代の方が、二日酔い対策に一番熱心な様子。50歳を超えた方々からは、「適量をわきまえること」「マイペースで飲めば二日酔いとは無縁」などの酒の熟練者らしい言葉が多くみられます。その境地に達するまでのコントロール策でしょうか。東京都江東区の渡辺治幸さん（37歳）は「ただ、飲みすぎないこと！『あと一杯』『最後の一杯』がいつも余計で必ず一日酔い……。最近は『あと一杯』を止めています」と。まつたく同感です。



お湯割りにはレモンなどの柑橘類、シナモンや丁子などハーブ類をトッピングするのもお奨め。

ですが、アルコール度数の高い洋酒の方が割安なので、このところ我が家では洋酒が増えているのであります。

ウイスキー

はシーバスリーガル、そ

れに夏の間に飲みきらな

かつたラムとジンを、まず

はお湯割りにします。自分

量でグラスに

1 / 4 ~ 1 / 3くらい入

ホットミルク割りはラムが抜群においしいですね。甘さを加えると、ラムレーズンのアイスクリームのお酒を飲んでいるようで、うつとりしてしまいました。



ブルーチーズは安価なもので十分。バターを乗せてもグッドです。

はらだペコの
ためして MIX③

あなたはお湯派
ホットミルク派

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。

ホットウイスキーには 甘みをプラス

家中の中でもマフラーを巻いていたくなるような日は、ホットなお酒で温まりたいもの。手元にあつた洋酒を、お湯とホットミルクで割つて飲み比べてみました。

焼酎もいいの

がおいしかったです。

絶品はラム&ホットミルク

甘み無しがよかつたのはジン。

予想に反して、ジンの青草っぽい香りが心地よかったです。焼酎のよう

に梅干（ハチミツ漬け）を入れ

ることがありました。ついでにト

ライしてみると、かなりおもし

ろいお酒になりました。香りが

ジンで、味はしょっぱ甘い梅干風味。

風邪をひいた時にもよさそ

うです。

ホットミルク割りはラムが抜群においしいですね。甘さを加えると、ラムレーズンのアイスクリームのお酒を飲んでいるよ

うで、うつとりしてしまいました。

絶品乾物

スイーツ系酒の肴 フレイグ&ブルーチーズ

フレイグ（干しイチジク）はいろいろ試したのですが、トルコ産スミルナ種が一番でしょう。ソフトなおいしさが出てきました。ラムのお湯割りも甘みを加えた方がおいしかったです。

私はこれにブルーチーズを乗せることを憶えて、好きになりました。

ブルーチーズの塩気とフレイグの甘さがマッチして、スイーツ系

酒の肴になるのです。

いま頃（12月）はフレイグの新物が出始めます。「ためしてMIX」のホットドリンクと合わせて試してみてください。ガムシロップを入れたものには「◎」でした。

独断採点：☆☆★★★★

（フリーライター：はらだペコ）

CHIVAS REGAL



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.chivaslife.jp キリンビール株式会社



食中酒として楽しみたい -15°C + 2°Cのとろ角ハイボール

鉄板料理とハイボールのおいしい酒場 ウィッフィ



有機野菜の鉄板焼きなど、ウィッフィにはハイボールによく合う料理がたくさんある



天井で角瓶が逆立ちしているのが、まだ日本に2台しかないという瞬間
冷却機コールドショット

豪快で繊細なハイボール
つきだしは丸ごと1本のキュウ
ウリ。豪快だ。だが、添えられたソースをつけて齧ると、印象
は大きく変わる。さっぱりした
キュウリと、コクのあるアン
チヨビマヨネーズの組み合わせ
が、なかなか繊細なのである。

この店のハイボールもまた、
豪快にして繊細。ジヨツキで供
されるその姿に最初はびっくり

この店のハイボールもまた、
豪快にして繊細。ジヨツキで供
されるその姿に最初はびっくり

食中酒として料理と一緒に味
わっていただきたいので、ハイ
ボールに合うおいしい料理を揃
えてています

例えれば看板の鉄板焼きでは、
「本海老の鉄板焼き」などの定
番のほか、毎日変わるおすすめ
が黒板に書き出される。この12
月からは長野県の農家と提携
し、「有機野菜の鉄板焼き」も

豪快で繊細なハイボール
つきだしは丸ごと1本のキュウ
ウリ。豪快だ。だが、添えられたソースをつけて齧ると、印象
は大きく変わる。さっぱりした
キュウリと、コクのあるアン
チヨビマヨネーズの組み合わせ
が、なかなか繊細なのである。

メニューやの店には珍しく、料理
キー主体の店には珍しく、料理
が充実していることである。
「食後に楽しむお酒ではなくて、

こう語るフロアマネージャー
の小野塚俊介さんによれば、
ウィッフィでは、生ビールより
とろ角ハイボールを注文する客
が多いのだという。

メニューやの店には珍しく、料理
キー主体の店には珍しく、料理
が充実していることである。
「食後に楽しむお酒ではなくて、

えたもの。最後に、レモンペー
ルを添えます」

ドリンクメニューのもう一
つの看板、角瓶・ソーダに7
upとレモンのざく切りを加え
た「ウィッフィ・ハイボール」
は、ほどよい甘みで女性や若い
男性にも人気だという。このほ
か、サントリーの山崎、白州や
スコッチなどモルトウイスキー
も充実し、こちらのハイボール
も楽しめる。

小野塚さんいわく、家庭でお
いしいハイボールをつくるコツ
は、氷が溶けて薄まらないよう、
ウイスキーを冷凍庫で瓶ごと冷
やすこと。残念ながら、アンチヨビマヨ
ネーズの詳しいレシ
ピは企業秘密だそう。
こちらはぜひ、お店
で味わってほしい。

ウィッフィ
東京都千代田区丸の内3-1-1
国際ビルB1
☎ 03-3215-2577

し、口に含めば、その丸みがありかつ爽やかなのどごしにもう一度驚かされる。

「一番人気の『とろ角ハイボ
ール』は、サントリーの角瓶を専
用の瞬間冷却機でマイナス15°C
まで冷やし、2°Cのソーダを加
えたもの。最後に、レモンペー
ルを添えます」



中高年には懐かしく、若い人には新鮮
に感じられるレトロな雰囲気

clear
eye

モルトウイスキー体験イベント

experience event

Malt whisky



■モルト体験イベント

写真のモダン・モルト・ウイスキー・マーケットは毎年9月に開催(主催:三陽物産株式会社)。09年1月24日には「ウイスキーフェスティバルin東京」(主催:スコッチ文化研究所)が、09年2月22日には「ウイスキーマガジン・ライブ」(主催:ウイスキーマガジン)が開催される。

1 サントリー山崎を構成するさまざまな樽の原酒を飲み比べ

2 キリンウイスキーのブースで富士山麓やストラスアイラを試飲

3 マッカランのティスティングセミナーは満席だった

(モダン・モルト・ウイスキー・マーケットより)

モルトの深みにはまる好機

モルトウイスキーは敷居が高い。うるさい人が多そう、詳しくないと笑われそう、何を選べばいいのかわからないのに値段は高い。それでもモルトが気になるあなたには、モルトウイスキー体験イベントをお奨めします。



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。

モルトウイスキーは初めてという人に、モルト好きたちが推す入門ルートは3つある。

ひとつめは「衝撃ルート」。クセの強いアイラ島のモルト(ラフロイグやボウモア)を飲ませ「まったく違うだろ」とやる。手っ取り早くモルトの世界を理解させやすい反面、「おいしくない」で終わってしまうこともあるハイリスク・ハイリターンなルート。

ふたつめは「スマーズイン」。飲みやすくて、ひとこと添えやすいものから入る。たとえば「モルトのロールスロイス」と言っているのはマッカラーン、「政府公認第1号の蒸溜所」はグレンリベット、「シングルモルトのパイオニア」はグレンフィディック。憶えやすいので次には一人でも注文ができる、使い勝手がいい。

最後は「国産ルート」。サントリー、山崎やニッカ余市などから入る。馴染みがあるうえに、角瓶などの普及品と香味がはつきり違い、「これがモルトか」と納得しやすい。

モルト体験イベントは、手ごろな価格で3ルートを一度に体験できるのが魅力。「ストラスアイラがシーバスリーガルのキーモルト」など、話のネタが増えるのも楽しい。

饗宴に出すワインについて

各国は工夫を凝らす。迎える首脳の節目の年(ポストに選出された年など)を選んだり、歴史的ないきさつを重ね合わせる。

例えはフランスのエリゼ宮。通例、自はブルゴーニュ地方のワインだが、エリザベス女王に限つては白、赤ともボルドー地方で揃える。かつてボルドー



ロ・ベガス・シャルドネ、ミツ

コ・ワインナリー」。オーナーのヤン・シュレム氏は出版業で成功し、ワイン好きの日本女性のミツコ夫人の影響でワイン造りに。出された1本は、ミツコ

夫人自身が造っているものだ。

01年、メキシコのフォックス大統領には、メキシコの移民がカリフォルニアのナパ渓谷で造っている白「ミ・スエノ・シャルドネ・カルネロス」。ミ・スエノはスペイン語で「私の夢」の意だ。

02年、ポーランドのクワシニエフスキ大統領は赤「スタッグス・リープ・ワインセラー」でもてなした。このオーナーの祖先は、19世紀にポーランドからやつてきた移民だった。

昨年11月、フランスのサルコジ大統領には白の「HDVシャ

ルドネ・カルネロス」。ナパ渓谷にワイナリーを持つ米ハイド家と、ロマネ・コンティの共同経営者の仏ド・ヴィレーヌ家といふ米仏の名門がカリフォルニアで一緒に造るワインだ。

この幅広いラインナップ。他

地方が英國領だったからだ。ただこうした工夫は各国、大なり小なりする。他で真似できない工夫を見せるのが米国だ。首脳に合わせ、その国の出身者が米国で造るワインを供する。移民国家・米国ならではの芸当である。

一昨年6月、小泉首相最後の訪米で出された白ワイン「ク

自家菜園の野菜で一杯

松竹梅「白壁蔵」と野菜との相性がよいという話は、自家菜園をもつ私はとてもラッキーでした。秋の夜長は、手塩にかけた三毛門かぼちやで一杯やろうと思いました。

北崎光彌さん(70代・福岡県)

「塩みつ」を食べさせたい！

私はかりんとうが大好きなのです

が、彼氏はお酒大好きで、甘いも

のは苦手人間です。そんな彼に

「うまいな」と言つてももらえる甘いも

のを探していた時に、「さけ通信」で

「旨健珍かりんとう 塩みつ」を発見。

「これしかな

いつ！」と思いま

した。また、びつくりするようなお

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。

つまみを紹介してください。

山本佳世さん(30代・富山県)

ウォーキング＆ドリンク

一線を退いて外出の機会が減りました。飲酒でメタボになる危険を感じて、毎夕、3~4km歩くことにしました。数ヶ月で見事2kg減量に成功。以後は散歩をしなければ飲まない習慣が身につき、ほとんど休肝日なしでも、体調はばっちりです。今後も「ウォーキング＆ドリンク」を続けたいと思います。

黒岩元晴さん(70代・兵庫県)

リアルハーフ試してみました

「ためしてMIX」を見て、さつそく試したリアルハーフ。黒ビール好きな主人は大喜びです。記事と同じく、私も1杯目は成功しましたが、2杯目は焦ったのか上手く分かれませんでした。エビスもギネスも単体でおいしいのに、思わずのコラボレーションに拍手です。

馬場博子さん(40代・愛知県)

感謝して味わわねば

いつも酒を片手に「さけ通信」を読んでいます。仕事を終えた週末に家で飲むことが大好きで、「ぱーつ」とい気分で楽しんでいます。秋

号のシングルモルト特集は特におもしろかったです。一粒一粒の大麦を手塩にかけて作っている姿には感銘を受けました。感謝してじつくり味わわねばと思いました。

長川英樹さん(30代・奈良県)

モルトには鷗外がよく似合う
3人の子供もほぼ手を離れ、夕食後に余裕ができました。秋号特集の「午後9時からはモルトの時間」のお伴には、森鷗外の短編がお奨めです。学生時代は読みにくかった文章が、今はゆつたりとモルトと共に、腑に落ちていく感覚が楽しめます。

斎藤令子さん(40代・埼玉県)

世界の酒場から——ドイツ・ベルリン

大人の憩いの場「カフェ」



▲子供から大人まで楽しめるカフェ



►夜になれば照明が暗くなり、ロマンチックだ
►訪れる人たちを観察して時間を過ごすことも

ドイツでお酒を楽しめる場所は4つ。レストラン、バー、クナイペ、カフェだ。国際色豊かなベルリンでは、レストランに出かけるときは、食べたい料理の国籍で決めるのが一般的。「今日はインドにしておく?」「いや、アフガニスタンにしようか」といった具合に行き先を決める。お酒は食事に合わせてその国のものを楽しむ。

バーでは強いお酒やカクテル。大概2軒目か3軒目で、遅い時間に少人数で行く。クナイペはいわゆる居酒屋。ワインよりビールが似合う気軽なところ。簡単なドイツ料理を悩みながら、ひたすら大きいジョッキでごくごくやる。

そして、各人が好きなようにお酒を楽しめるのは、意外なことにカフェだ。朝食に始まつて、ランチ、手づくりケーキ、食事、そしてワインやビールが楽しめる。ほとんどが簡単なカクテルをサーブするし、時間に関係なくお酒を楽しめる。

カフェはお店によつて色が違う。いつ訪れてもライティングの暗い店、ワインに凝るご主人がいるのかワインバー顔負けのワインリストのある店、テクノ音楽で常にトルヌス状態の店、渋いジャズを聞きながら一杯飲める店等等など。

それぞれが好きなように時間を過ごせる大人の憩いの場「カフェ」。寒い日には、お勘定の後、店員が蒸溜酒をサービスしてくれるかもしれない。ぐれぐれもチップをお忘れなきよう。

(文・写真たかもと・みさこ)

「酒の本」紹介

『ワインづくりの思想』

麻井宇介著 中央公論新社

ボルドー・ブルゴーニュを凌ぐワインを産み出す产地が世界中に誕生している。それもカリフォルニアやチリのような、後発といえどもよく知られた場所ではなく、ニュージーランドや日本である。

本書は90年代後半から顯著になつたこうした傾向を、ワイン醸造技術者として長く現場にいた著者が、酒の歴史、醸造技術史、ワイン市場史などの視角から、複眼的に読み解く。

ワインは自然風土の賜物として語られ、宿命的風土論の呪縛にずっと囚われてきた。湿润な日本で高品質なワインを望むべくもないと、さらに人件費が高い上に良質なワインができるからビジネスチャンスはないと言われたのである。

ワインの風土に「つくり手」まで含めて見た時、ワインづくりにおいても技術と意欲が大きな比重をもつていて見える。著者はあとがきで「本書を比較ワイン文明考として書いた」としているが、86年の自著『比較ワイン文化考』と対比してのことだ。どちらも酒文化好きには必読の書である。(八〇〇円・消費税別)

『エリザベスの食卓』

西川恵著 新潮社

本誌で『美酒外交』を連載中の西川恵氏が、初めて饗宴から外交を読み解いたのがこの本。美食家として知られたミッテラン元フランス大統領が、エリザベス女王、ブッシュ元アメリカ大統領(父)、コール元ドイツ

首相たちを、どんな料理とワインでもてなしたのかが語られる。すでに絶版されやや入手しにくいが、世界的な外交儀礼の基となつた、フランス宮廷文化を見られる魅力は捨てがたい。最近の各国の事例は、西川が07年に著した新潮新書『ワインと外交』にある。

(二五三円・消費税別)

読者プレゼント

①松竹梅「白壁蔵」生酛純米 600ml 5名様

薄味の料理をいかすやさしい味わい。柔らかい後味が旨みを包みこみ野菜によく合います。
提供:宝酒造

②櫻正宗「米のしらべ」300ml 5本セット 3名様

ここまでバラエティ豊かな米の醸造酒は初めてだろう。

ウイスキーや焼酎を思わせる味わい、赤ワインと見紛う色あいが見事です。

提供:櫻正宗



③サントリ－山崎10年・白州10年 350ml 各1本 5名様

シングルモルトウイスキーの定番サントリ－山崎と白州から、

気軽に買える三五〇ml瓶が新発売です。

提供:サントリ－

④シーバスリーガル 700ml 3名様

芳醇な熏りとまろやかさが

人気のシーバスリーガル12年。

甘さを加えたお湯割りやソーダ割りも試してみよう。

提供:キリンビール



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・「お酒を使うおすすめ料理」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きます。応募締め切りは2009年3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

次号春号は 3月20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。パックナンバーもご覧いただけます。

次号予告

特集…すっきり爽やか白ワイン
酒と料理のぴたぴたサイエンス／アンチメタボの飲酒学
にっぽん湯めぐり酒めぐり／世界の酒場から／クリア・アイ
読者からの手紙／ためしてMIX

季刊 さけ通信 2009年新年号 2008年12月10日発行 第2巻第2号(通巻6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/>