

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) 2009年春号 第2巻第3号(通巻7号)

サキ通信

特集 **すっきり爽やか春ワイン**

2009
春

酒蒸し三本勝負／目指せ! オンリーワン梅酒
トンカツに合う酒／世界の酒場からほか

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

すっきり爽やか春ワイン!

花がほころび始めたかと思うと、あつという間に緑が薫ってきます。春は時間の流れがいつもより速いのでしょうか。今回は短い春に彩を添える「爽やか春ワイン」をご案内しましょう。



花が咲き始めると気持ちいい酸味の白ワインの出番です

冷やしておいしい白ワイン

キリリとした酸味がおいしい白ワイン。冷蔵庫でビールと同じように、よく冷やして飲みます。ふだんは脚のないグラスで十

	辛口		甘口
1500円 以上	コクのある タイプ (シャルドネ に多い)	香り豊かな すっきり タイプ (シャルドネ 以外に多い)	とろとろ ハチミツ 味系も
1000円 前後	すっきりタイプ (ぶどう品種らしさが出てくる)		ジュース 味系
500円 前後	ガブ飲みワイン 軽く飲みやすいタイプ		

表1 お値段別白ワインのタイプの目安

向かって右から——シャルドネ (Chardonnay)、リースリング (Riesling)、ソービニヨンブラン (Sauvignon blanc)、甲州。ぶどう品種をラベルに明記したものが増えている



○で囲んだところが、ぶどう品種名

分、気軽にいただきましょう。

白ワインは大きく甘口と辛口に分かれます。お酒を飲み慣れない方は甘口から試すことをお奨めします。お酒は好きだけれどワインには馴染みがないという方は辛口かやや甘口を。赤ワインは飲むけれど、白はあまり飲まないという方は、辛口でタイプの異なるものを飲み比べてみてください。

一五〇〇円を超えると個性が際立つ

甘口も辛口も、お値段でワインの風味が変わります(表1)。五〇〇円前後の安価な辛口は軽い味わいのガブ飲み系、甘口はぶどう果汁の甘さが強いジュース系です。一〇〇〇円前後になると、シャルドネなどのぶどう品種名をラベルに書いたものが多くなり、それぞれの特徴が出てきます。

一五〇〇円を超えると、産地の個性や生産者の意図がはつきり出て、さらに個性豊かになっていきます。樽で熟成させるなどしたコクのあるタイプ(シャルドネに多い)と、果物やハーブの香りが豊かですっきりしたタイプ(シャルドネ以外に多い)に分けて、好みを探すとわかりやすいでしょう。また、高価な甘口のワインにはハチミツや干しぶどうのようにトロリと甘いものもあります。

白ワインには白っぽい料理を

白ワインに合う料理のポイントをひとつ



冷蔵庫で軽く冷やして飲みたい

爽やかな白ワインとコクのある赤ワイン、ロゼは両方の性格を合わせもったワインです。甘口の印象がありますが、実は多くが辛口。相性のいい料理の幅が広い万能型なので、肉料理なら迷った時には辛口ロゼという選び方もできます。きれいなピンク色はお花見にぴったり。
 ゴールデンウィークのバーベキューにもどうぞ。

ぽかぽかピンクな春に ロゼはいかが？



コンパクト、割れない、こぼれない。
 さらに経済的とバッグ・イン・ボックスはいいことづくめ

小ぶりの四角い箱に入ったワインをご存知でしょうか？ 箱の中にレトルト食品のようにパックされたワインが入っています。箱から特殊な注ぎ口を引き出して、ノズルをひねるとワインが出てきます。パックには空気が入らないので酸化の心配ありません。飲み残しても安心、さらに経済的なので料理にも気兼ねなく使えます。

大勢ならバッグ・イン・ボックス



スパークリングワインは
 オレンジジュースを
 加えてもおいしい

スパークリングワイン 甘口・辛口どちらが大好き？

甘口の代表は、マスカットが香るアステイ・スプマンテ。辛口はシャンパンと同様の製法でつくられるスペインのカヴァ。どちらも比較的安価で気軽に試せます。お酒を飲み慣れていない方がいる時は、甘口を加えたほうが無難です。目新しさならイタリアの弱発泡ワインのフリッツァンテでしょう。白だけでなく赤もあり、おしゃれな雰囲気を楽しめます。

だけ。冷やしておいしい白ワインはクリムシチュー、白身魚のムニエル、小あじのマリネ、蒸し鶏、豚の冷しゃぶなど、白っぽい料理とよく合います。
 甘口のワインは食後にデザートとして楽しむのが定番ですが、ソーダで割ったり、氷を浮かべたりして、食前酒としてもおいしくいただけます。

ワインに炭酸？

どんどん入れてください

「エッ 赤ワインにスプライト？」。中国でこの飲み方を初めて見たときは、「こんなのありなのお」と思いました。けれども白ワインのソーダ割りは「スプリッツァー」というれっきとしたカクテルです。スプライト割りには、それに甘さを加えたのと同じようなもの。ワインはストレートで飲むものという先入観が、思いのほか強かったと反省した次第。

ワインをゴクゴクと飲みたいときや、アルコール度数を下げて長時間飲みたいとき、ソーダ割りは手頃です。ソーダに変えて、オレنجやグレープフルーツのジュースで割っても、おいしく飲めます。クルクル回して、鼻を近づけ「うーん」と唸るばかりがワインではありません。



ソーダの量はお好みで。
多いとチリチリ感が出るが、ワイン味は薄れる。

今いちばんオシャレかも…

シェリー&トニック

シェリーは、聞いたことはあるけれど飲んだことはないというお酒の筆頭でしょう。ぶどうを原料としたワインの仲間で、ブレンダーを加えて樽で貯蔵熟成したお酒です。アルコール度数は日本酒に近く15度から20度。紹興酒に通じる熟成感、独特の酸味、強い樽の香りには、普通のワインとは違ったおいしさがあります。

シェリーは極甘から超辛口まで、味わいはバラエティに富んでいます。春から夏にかけてお奨めしたいのは、トニックウォーター割りです。グラスはシャンパンのフルートグラスか、背の高いタンブラーが似合います。まずは辛口のフィノと表示されたシェリーでお試しく下さい。



シェリーとトニックウォーターは1対1で。
レモンやライムの皮を入れると
本格感でる。
トニックをジンジャーエールに
変えてもおいしい

白ワインがおいしい簡単メニュー

「ヤンソンさんの誘惑」

たまねぎ・ジャガイモ・アンチョビの激旨トリオのグラタンです。ホワイトソースを使えば濃厚に、ミルク&生クリームならやや軽く、ミルクだけならあっさりに仕上がります。



①材料はジャガイモ3〜4個、たまねぎ1個、アンチョビ缶詰1缶、ホワイトソース1缶くらい。ジャガイモは拍子木切り、たまねぎはざく切りで、それぞれ軽く火を通す。



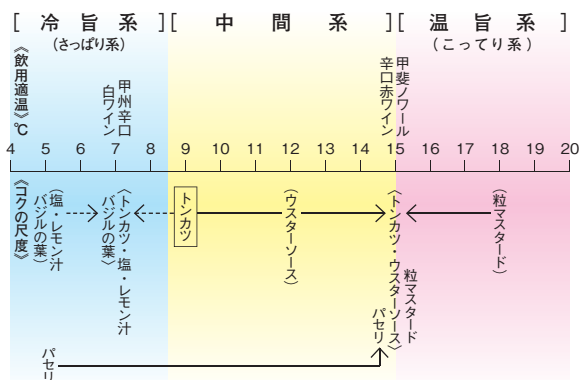
②ジャガイモ、たまねぎ、アンチョビ、ジャガイモの順に重ねて、アンチョビの残り汁もかけ、ホワイトソース(またはミルク、生クリーム)でひたひたに。



③②の上にパン粉を適量ふって、オーブン200℃で中段に約20分。その後に上段に移して10分加熱し焦げ目をつける。



トンカツ(豚ヒレカツ)とワインの相性診断表



藤原正雄先生のお奨めは「サッポロ・ブティグランボレール山梨甲州」。甲州ぶどうは日本古来の品種でワインづくりに向く。赤は「サッポロ・ブティグランボレール山梨甲斐ノワール」。濃厚な赤紫色が印象的で、心地よい酸味とまろやかな口当たりが魅力。

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。

次は辛口ウスターソース(中間系調味料)をやや多めにかけ、その上に温旨系(こってり系)調味料の粒マスタードをつけ、パセリを添えて食べてみます。先ほどとはまったく異なる風味と、コクのある豊かな味わいです。つけダレと粒マスタードの力でトンカツがこってり系側に移動し、コクの尺度が15℃前後の料理に变身したのです。

これには、15℃前後に飲用適温があり、酸味・コク・まろやかさが調和した少し重めの赤ワインを合わせます。トンカツと赤ワインの絶妙のハーモニーが楽しめます。

ソース&粒マスタードならやや重い赤

その時、キリリとよく冷えた白ワインの「甲州辛口」を飲んでみます。すると、料理にもない、この辛口白ワインにもない、一段上のおいしさが口の中につくり出されます。さっぱり系(冷旨系の調味料によりトンカツは相性表上で左側(冷旨系側)へ移動し、同じ冷旨系(さっぱり系)で7℃前後に飲用適温を持つ、甲州種の辛口白ワインによく合ってきたのです。

豚フィレ肉をサラダ油で揚げたトンカツは、ややさっぱりとした中間系料理で、相性表上でのコクの尺度は9℃前後にあります。これにほどよく塩をふり、その上からレモン汁をしぼり、バジルの葉を添えると、さわやかなおいしさが口の中に広がります。

塩&レモンなら甲州辛口



「トンカツにはビール」という声が聞こえてきそうですが、タレに合わせてワインを選ぶ分ければ、ワンランク上の味わいが楽しめます。ぜひ一度、食べ比べてみてください。

「ビール腹の理由は大盛り料理

「ビールがおいしく、たくさん飲んでしまうから」というわけではないでしょうが、ビール好きのドイツ人には「ビール腹」といわれる体型の人が多いようです。ビール腹という言葉は、明治時代の初め頃、横浜にビールの製法を教えに来たドイツ人の体型を見て、ハマっ子たちが名づけたと伝えられています。さすがに定かではありません。

医学的に見るとビール腹になる原因は、ビールそのものではなく、ドイツ人の食生活にあると思われます。私は、欧州呼吸器学会を取材するためにここ4年ほど、連続してドイツを訪ねています。彼らの食事を見る機会も多く、そう確信しました。

ドイツ人は確かにビール好きです。それとも思いつき食べてよく飲みます。頻繁に登場する料理は、豚のすね肉をローストしたシュヴアイネハクセ、巨大な煮込みロールキャベツ、焼きソーセージとフライドポテトなど。そのひとつひとつが、とにかく大盛りで、1人

前がどう見ても3人前はあるのです。ビールの友があまりにもカロリー過多、これではビール腹になるはずですよ。

ポイント 「魚と豆腐」と「笑い」

ビールそのものは肥るものではなく、ホップの素晴らしい働きで、後述のとおり、糖尿病患者の血糖値を下げた！”とい



う報告まであります。それを考えると、メタボを防いだり改善したりするには、ビールを飲みながら、「魚と豆腐」を肴にして、仲間と楽しく笑って飲むのがベストです。

「ビール」「魚と豆腐」「笑い」の、メタボ予防・改善への効能をご紹介します。

まずはビールですが、血糖値

高めの人がビールの原料のホップのエキスを12週間摂取したところ、10人全員とも血糖値が改善されたそうです。ホップのイソフロン類には脂肪蓄積を抑制する働きがあるのです。

「魚と豆腐」では、魚にはDHA、EPAが豊富に含まれているので血液がサラサラになります。豆腐はレシチンや大豆サポニンが多く、レシチンは脂肪がエネルギーに変わるのを助け、大豆サポニンは悪玉コレステロールの吸収を抑制する働きがあり、それらの相乗効果で太りにくい身体になるのです。

「笑い」は、免疫力を最も良い状態にする働きがあり、血糖値の上昇を抑える働きが報告されています。もちろん超ハイカロリーなドイツ料理と違って、こちらはカロリーゼロです。

仲間と一緒に「魚と豆腐」を肴に飲めば、楽しい話に笑いも出ます。ビールをグビグビッと喉に流し込めば、ウーン、最高！ただし、ビールは中ビン2本くらいで幸せ気分になれるはずです。そこは、お忘れなく。

さけの小道具 シャンパン・ストッパー



2人でスパークリングワインを1本空けるのはちょっとたいへん。飲めないことはないのだけれど、赤ワインも飲みたいし、うーん、どうしたものか。なんて迷った経験はありませんか。ハーフサイズという手もありますが、割高なうえに店に品揃えが少なく、選びにくいのが実情です。

頼りになるのは、やはりシャンパン・ストッパーでしょう。試しに半分飲み残して、ストッパーで栓をして冷蔵庫に置いてみました。翌晩は十分においしく飲むことができました。翌々は気が抜けてしまつてアウト。ストッパーを使えば、翌日までは持たせることができるようです。千円しないものですから、ひとつお持ちになつてはいかがでしょうか。

洋酒時記 歳時春

流れるように綺麗につくる 角ハイボール

洋酒コーナー・トロイカ



ベースの角瓶はスタンダードと軽い味わいの白角から選べる。
ちなみに水割りは1杯400円とハイボールより30円安い。

よく冷やして手早く提供

促されるままカウンターの席に腰掛け、ハイボールを注文。マスターが微笑んで黄色い角瓶のラベルを見せる。

頷くと、タンブラーをそっと置き、氷を数個入れて、ジガーでウイスキーを30ml計り入れた。冷蔵庫から冷えたソーダを取り出して、シュワシュワシュワといっぱいに満たす。すぐにマドラーで7〜8回クルクルと回し、「どうぞ」と目の前にサーブする。44年間繰返してきた動きは、さすがに無駄がない。

気軽にさっぱりハイボール

ここ洋酒コーナー・トロイカは昭和30年半ばに開店、ずっとサラリーマンの町・神田で営業してきた。人気のハイボールは



オイルサーディンは生野菜がたっぷり。
イカの塩辛をつけたじゃがバターも人気。

一杯四三〇円とお買い得だ。

古い店だからお客様も年配かと思いきや、意外にも一番多いのは30〜40歳だそう。マスターの山本武さんは、「飲み始めた頃にバーボンが人気だったせいで彼らは洋酒が好きですね。最近は『角瓶でつくってください』という人が増えました」と言う。理由を問うと「さっぱりしていて飲みやすいからではないですか。食べながらも、すんなり飲めますから」と。

どうやらウイスキーは、ハイボールになって薄暗いバーから、明るい食卓へ飛び出したようだ。



18席の店内は居心地のいい手ごろな広さ。

洋酒コーナー・トロイカ

東京都千代田区内神田3-11-1
三恵ビル2階
☎ 03-3251-0358



ピンク割りを試してみても、ジンはジュースやソーダ類なら何でも割っても無難にまとまることを実感しました。

さ〜い。
 さん一度お試しください。
 気を取り直して
 酒屋さんの売場をう
 ろろろすること30分。
 ピンクの飲料が結構
 あることに気がついて
 ピンとききました。春
 らしくピンク割りで
 行こう！
 買い物カゴに放り
 込んだのは、ピンク
 グレープフルーツと
 クランベリーのソーダ、

しがマッチしていい感じでした。
 リーとバーボンの甘い香りどう
 がいいのは、フォアローゼズ。ベ
 かったです。クランベリーと相性
 橘の爽やかさが加わっておいし
 クグレープフルーツ割りが、柑
 ソーダ系では、杏露酒のピン
 とよかったかも。
 クラッシュアイスたっぷりにする
 しいけれど酒らしくありません。
 ぱさと香りが勝ちすぎて、おい
 ました。桃ジュースは、甘酸つ
 万能ぶりです。甘さ控えめ酸が
 キリリ、香りは目立たないとき
 ているものだから、酒とよく合
 います。ギルビー・ジンなんてあ
 ら不思議、甘い香りが立つてき
 ました。桃ジュースは、甘酸つ



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。

★とにかくトニックウォーターで割ってみて！

今回は大好きなトニック
 ウォーターで行こう！と企画を
 出したのですが、編集長からい
 きなりのダメ出し。「トニックじゃ
 フツッすぎるだろう。お前には
 もっと激しいミックスにチャレ
 ンジしてもらいたい」
 だって。激しいミック
 スってなんだよ。あゝ
 ジントニック、ラムト
 ニックを書きたかった
 なあ。だって本当にお
 いしいんだもの。みな
 さん一度お試しください
 さ〜い。

桃とアセロラのジュースです。酒
 はバーボン、前回のミルク割
 の残りのジンとラム、それに下戸
 の夫が好きな杏露酒にしました。
 ＊アセロラがこんなに
 合うなんて

試してみても気がついたのですが、
 ジュース系は甘さと酸味が酒と
 どうマッチするかが、甘くない
 ソーダ系は香りの相性が勝負で
 した。

まず、驚いたのはアセロラの

絶品乾物

煙でどうして旨くなるのか
 牡蠣の燻製

もともとは保存食なのでしょ
 うね、燻製は。豪雪や多雨で天日干
 しできない時に、囲炉裏で乾かし
 て、偶然、煙の味のおいしさを見
 つけてしまった。秋田で沢庵を燻
 した「いぶりがっこ」を初めて食べ
 た時に、そう思ったのでした。

燻製でおいしいものは多々あり
 ますが、一番のお気に入りには牡蠣。
 旨さを引き出して凝縮した味わい
 は、酒の肴にもってこい。素材そ
 のものがおいしい牡蠣は、生食や
 鍋など安易な食べ方が多いでしょ
 う。燻製はちゃんと調理して、牡
 蠣の味を引き立てているところが
 気に入っています。

独断採点…☆☆☆☆
 (フリーライター…はらだペコ)



「かきの燻製風味」は燻製液で味付けしたもの。
 ふっくら柔らかでおいしい。



薔薇色の夜を。
フォーローズ
Four Roses



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 キリンビール株式会社

旬の野菜においしい日本酒

日本酒を味・音・形で選ぶ アラフォー女性

▶ ポン！ 開栓の音はワインみたい

松竹梅〈白壁蔵〉生酛純米（以下白壁蔵と略）は、適度な香りを持ち、米の旨みを引き出した柔らかい味わいの純米酒。冷蔵庫で冷やしておいた白壁蔵の栓を抜くと、ポン！ときれいな音が響きます。「エッ？ このお酒はワインみたいな音がするんですね」と村里和子さん。これ

はコルク栓ならではの特徵。「ゲランはコンパクトを閉じる時のカチツという音まで計算しているって聞いたけれど、これもそうなのかしら」と言うのは伊藤直子さん。「このボトルなら食卓に置いてもいいわね」と加藤由香さんが続けると、松島理恵さんが「お客様のにいいかも」と、初対面ながら話が弾みます。

「柔らかい後味が旨みをつつみこんで、野菜によく合う」という松竹梅〈白壁蔵〉生酛純米。本誌読者のアラフォー（40歳前後）女性が実際に試してみました。さて、その評価はいかに？



松竹梅「白壁蔵」＜生酛純米＞ 640ml 1,180円（参考小売価格：税込）
米の旨みが溢れる柔らかな味わいが特徴。
なんとも言えないやさしいあと口は、食中酒にふさわしい逸品。



伊藤直子さん（左）と松島理恵さん（右）のベストマッチは先付けの「揚げ野菜」。素朴な味を白壁蔵が引き立てたとのこと。



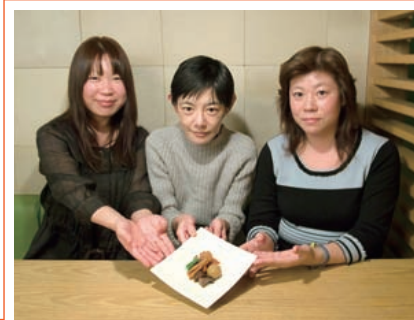
伊藤直子さんのお奨めは初鯉のたたき。
新たまねぎの甘さよく合ったそうです。

最後に感想を伺うと「白壁蔵はお料理を邪魔せず、最後まで、お世辞抜きでおいしかったです」と仲重紀さん。伊藤直子さんは「酒器やお酒の温度に少しだけ気を使っ、おいしく飲みたいお酒です」と。気がつけば白壁蔵はほとんど空っぽ。アラフォー女性はどこまでも元気なでした。

▶ 最後までおいしく飲みました

春野菜を使った料理は「春野菜の先付け」「新たまねぎたっぷりの初鯉のたたき」「家庭風濃口の筑前煮」の3皿。白壁蔵との相性を試しながらワイワイと一時間ほど。

これまでにホームページから読者プレゼントにご応募いただいた方に、白壁蔵体験会をメールでご案内したところ、6名のアラフォー女性が参加してくれました。今回は夏野菜と白壁蔵の相性を、アラカン（還暦前後）の読者にお試しいただく予定です。



「筑前煮がおいしくいただけ」と言うのは村里和子さん（左）、仲重紀さん（中央）、加藤由香さん（右）の3人。



企画/さけ通信 協力/宝酒造株式会社
会場協力/「宝」東京国際フォーラム店
☎03-5223-9888
▶ 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）

簡単 おいしい 失敗しない

酒蒸し三本勝負

お酒には ①素材の生臭みを抑える ②風味づけ ③コク旨みが増す
④素材が柔らかく仕上がる などの調理効果があります。調理に
使ったお酒は、できたお料理との相性もバッチリです。
お酒で食卓を盛り上げましょう!!

あさりの 紹興酒蒸し

5分

酒蒸しは、あさりの他にも蛤、蜆、ムール貝、牡蠣などさまざまな貝で楽しめます。お酒は日本酒、白ワイン、紹興酒のどれでもOKですが、今回は紹興酒で中華風にしてみました。

作り方

あさり、皮をむいて薄切りにした生姜を紹興酒で蒸し煮にする。貝が開いたらできあがり。好みで唐辛子やバターで風味づけ。

砂出したあさは擦り合わせて汚れを落とします。ニンニクをいれてもおいしい



たつぷり食べられる 野菜の酒蒸し

5分

電子レンジででき、野菜をたつぷり食べられる、簡単ヘルシーなメニュー。日本酒で蒸して和風にしてみました。冷蔵庫の半端になった野菜が一気に片づくのもうれしい。

作り方

食べやすく切ったキャベツ、ニンジンなどの野菜やキノコを、塩昆布で和えて日本酒を回しかけ、ラップをして電子レンジで蒸す。

塩昆布をベーコンに変えてワインで、干貝柱やきくらげにして紹興酒でもいいかも



鶏の白ワイン蒸し

10分

白ワインでつくる蒸し鶏。残ったスープをバジルペーストや柚子胡椒で味を調えて、ソースとして使ってもおいしいです。セロリやハーブを加えて蒸すとさらに洋風に仕上がります。

作り方

鶏肉(むね、ささみ)にフォークで穴を開けて、塩・コショウをすり込んで、白ワイン(むね肉1枚あたり45ccくらい)で蒸し煮。

鶏むね肉は厚いので中火でじっくり蒸し煮する。電子レンジならラップをして600Wで約6分



clear
eye

目指せ！ オンリーワン梅酒

Plum

Liquor



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

いつもの梅酒づくりに飽きていませんか？

巷では緑茶や紅茶の梅酒が人気です。ベースのお酒を日本酒や粕取焼酎にして、江戸時代の梅酒を再現してみるのもいいですね。今年はオンリーワンの梅酒に挑戦してみたいかがでしょう。

シンガポール空港の免税店で、一番売れている酒は、チヨイヤ梅酒だとか。スコッチでもコニャックでも、シャンパンでもなく、単品でみるとトップは梅酒。

草木獣のエキスを抽出した欧州のリキュールと比べると、酒らしさが足りないと思います。梅酒はフルーティで誰でもおいしく感じる反面、複雑味に欠け、酒としては物足りません。私は酒に、幼少期から慣れ親しんだジュース的なおいしさとは異なる、酒味の「おいしさ」を求めます。



12年前の梅酒が出てきたと思って「うまいうまい」と飲んでいたら、妻が「それは去年のものよ」と。ラベルシールだけが12年物だった。残念！

紅茶、緑茶、ハーブティ。
梅酒を漬ける時に茶葉を加えて
複雑味を出したい



ブランデー仕上げ

既成のこだわり梅酒を
購入しておく、若い梅酒
を飲まなくて済むかも

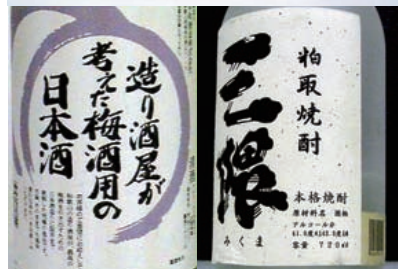
樽仕込みの梅酒

米焼酎ベース。
アルコール分20度

20年も前になりますが、留学生に「母国に持ち帰りたいお酒は？」と訊いた時、もっとも多かった答えは「梅酒」でした。愛好家の裾野が広い梅酒ですが、同じように

梅酒がそれを追求すれば、酒の世界はもっと豊かになるはず。ベースの酒のアルコール度数や種類を工夫したり、苦味や独特の香りをもつ茶葉やハーブを加えたりして、酒味の梅酒が登場することを待ちたいと思います。

結果は意外に早く出るでしょう。趣味の梅酒は誰でもつくることのできるからです。酒税保全のためと、法律でがんじがらめの日本の酒づくりで、もっとも自由な梅酒。アメリカの超プレミアムビールの多くは、自家製ビール愛好家たちからレシピが生まれています。あなたの梅酒レシピからヒット商品が生まれるかもしれません。



江戸期に倣って日本酒(原酒)や
粕取焼酎で漬けるのもよし

ぽんぐり
にっめぐり
湯め酒

冷たいのにジワリと温まる 八ヶ岳名湯 唐沢鉱泉

長野県



「居酒屋かつちゃん」常連客の温泉愛好会。今回はワイン好きなお岡ちゃんと出かけた唐沢鉱泉さん。塩尻で極上の赤ワインを堪能して、ほろ酔い気分で八ヶ岳。メンバーで「一番若いとし坊が」案内します。



中央の溜め桶から流れるのは冷たい源泉。
二つの浴槽には湯の花が漂う
唐沢鉱泉 (TEL0266-76-2525)
<http://www.karasawakousen.com/>



骨酒。ひょうたん型の器に焼き岩魚が泳ぐ



塩尻ワイナリーフェスティバルは毎年10月末の土日に開催

標高一八七〇メートルにある唐沢鉱泉さんは、冬場は閉鎖され4月中旬に再開します。泊まったのは昨年の10月末。塩尻でワイナリーフェスティバルが開かれた日でした。

実は今回の一番の目的はこのフェスティバル。10時ごろ塩尻に着く電車で移動し、朝からワイナリーめぐり。塩尻からは世界レベルのメルロー（ぶどう品種）のワインが誕生していて、フェスティバルの二日間、ワインが試飲し放題です。

ワイナリーを訪ね、ぶどう畑を案内してもらい、気に入ったワインを買い込む。凛とした秋の風が気持ちいい、素敵なお祭りです。

夕方、いい心持で茅野駅を降り、唐沢鉱泉さんへ。真っ先に向かったのは当然、お風呂。泉質は単純二酸化炭素鉱泉で、源泉温度が約10℃と低いので

加温していますが、じんわりと身体にしみ込んで行く感じは、さすが信玄公ゆかりの名湯です。浸かっていると肌にプチプチと気泡がついてきました。

二つある浴槽の湯は大きい方が濾過ありで、小さい方は無濾過。無濾過の方が鉄や硫黄など鉱物感が強かったように思います。夏場なら加温していない源泉の打たせ湯も気持ちよさそうです。

温泉でリフレッシュしてお楽しみ夕飯。そこでワイン好きの岡ちゃんから、「岩魚の骨酒を飲もうか。ワインはもういいや」と驚くべきひとこと。もちろん異存はなくビールと同時に骨酒をオーダー。いやあ、その骨酒を待つ間の長かったこと。初体験で期待に胸が高鳴りました。

はたして待った甲斐がありました。炙った岩魚の旨みが酒に溶け出して、胃袋からジワジワと染み込んできます。外から温泉、中から骨酒。まったく至福の宵でございました。

（報告・とし坊）

昨年11月、国賓で来日したスペインのファン・カルロス国王夫妻が催した答礼宴は、その規模と内容からいまでも語り草である。

明治記念館が会場となった答礼宴。本来はホテルから料理を調達し、それも立食が多いが、この時は着席。しかも天皇皇后両陛下、皇太子殿下、



秋篠宮ご夫妻ら皇族多数が列席。招待者は両国関係者を含め三八〇人に上った。

食事に先立ち、国王に随行したスペイン指折りのマリア・パヘス舞踊団が、9人の踊り手と4人の楽器奏者による迫力溢れるフラメンコを披露、会場を熱気に包んだ。

メニューはスペインのタパ

ス／ヘヒラメとホタテのロメスコクルームソース／和牛のロースト、根菜添え／スペイン風デザート。東京でレストランを開くスペイン人シェフを筆頭に、日本人料理人70人が担当した。

飲物はタパスに合わせてドライシェリー／フィノ・ラ・イナ、魚介の前菜には白ワイン／ライマット・シャルドネ07年、和牛には赤の／アリオン・レゼルヴァ05年、そしてデザートに甘口の／ペドロ・ヒメネス。もちろんすべてスペイン産。合計約四〇〇本のボトルは王室が本国から持ち込んだ。

乾杯用のスパークリングワインは、カヴァ約一〇〇本も用意されていたが、乾杯が省略され、使われなかった。王室の紋章が押されたシガー四〇〇本も、時間の都合で出されずじまいだった。

常に万全を期す王室。大量に余ったこれらのものは、ご苦労さんの意味を込め、料理人や給仕の人たち、さらにスペイン大使館の担当者らに配られたのだった。

粕漬けつくってみます

粕漬けが大好きですが、値段が結構高くて度々は買えません。「さけ通信」で粕漬けのつくり方を見つけて、とてもうれしく思っています。よい吟醸粕が手に入ったら自分でつくってみようと思います。

堀口雅子さん(30代・神奈川県)

食べ物をいしくするお酒を

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。

「食事を楽しむお酒」というコンセプトに惹かれました。食べ物をいしくする組み合わせを、日本酒に限らず紹介して行って欲しいと思います。例えば、ラム酒は自宅ではなかなか減りません。カクテルは手間がかかるので、簡単に食事と一緒楽しめる、そんな飲み方があればうれしいです。

鈴木圭太さん(20代・秋田県)

切り口が気に入りました

初めて拝読しました。お酒のフリーマガジンは、お奨め商品が載っているだけというイメージがありました。でも、「さけ通信」は切り口がおもしろくて次も読みたい!と思いました。

鶴田朋子さん(30代・大阪府)

お酒を使ったおすすめ料理

バック酒しゃぶしゃぶプラス

小ぶりの鍋に経済的な日本酒を沸かして、魚介をさつと湯がいて食べます。残った汁の味を調えて飲むと骨酒のようなスープとなります。さらに、酒粕を溶かし込んで味噌仕立てにすると、別の鍋ができます。

柳澤昇(40代・福島県)

ウイスキー・シャーベットの

料理というよりデザートですが、市販のシャーベットにウイスキーを少し加えていただくと、お酒が苦手な方でもウイスキーのおいしさを体験できます。

美濃浦恵子(50代・愛知県)

牡蠣の串焼き

牡蠣を塩水でよく振り洗いして、水を切る。日本酒に10分ほど漬けてから金串に4〜5個さして、ガスで表面を炙って焦げ目をつける。ネギ、みょうが、生姜などの薬味と、ポン酢または青じそドレッシングをかけていただく。

斉藤晃明さん(50代・宮城県)

世界の酒場から——モンゴルの大草原 360度オープンエアの 馬乳酒酒場

搾乳するダッセベクさんご夫妻。
馬が水浴びする小川の水でコーヒーを沸かし顔を洗った。



馬乳や牛乳の発酵液を
蒸溜してアルヒをつくる



ダッセベクさんのご家族とお別れの宴。
年長者から馬乳酒をまわし飲む



雑貨屋を兼ねたような酒場で
ようやく冷えたビールにありついた



真夏のモンゴルの大草原。一週間のゲル（遊牧民のテント）生活は、寝る時を除いてほとんどを屋外で過ごした。気温が40℃近くになる日中は、風が抜けないゲルの中に居られない。一緒に行った仲間と、わずかな日陰を奪いあう。トイレも外。野糞である。最中に馬や犬が近づいてくると居心地悪いが、あの開放感は捨てがたい。

飲み食いにはゲルの脇に広げたキャンプ用の簡易テーブルだ。朝と晩に出されるポールいっぱい馬乳酒は、遊牧民のダッセベクさん一家が毎日7〜8回搾乳し、ポリバケツに入れて櫂棒で三千〜四千回攪拌してつくってくれたもの。味は、野性味溢れる飲むヨーグルトと言ったところか。飲めないことはないが、あまり旨いものではない。馬乳は保存しにくくバターやチーズに加工できない。だから子馬が乳離れし始め母乳が余ってくる夏場、遊牧民は主食のように馬乳酒を飲む。その量は一日に3〜4リットル。アルコール度数は2%くらいだが、これだけ飲めば顔も赤らむ。

夕食は陽のあるうちに済ませる。夜は急に冷え込むが、我々は満天の星空のもとで夜中まで酒盛りである。今度はアルヒ（牛乳酒を蒸溜した焼酎のような酒）の出番だ。

喉から手が出るほど欲しかったのは冷えたビール。馬が水浴びする小川で、持ち込んだビールを冷やしてみたが気休めにしかならない。町場で見つけた酒場風の店で飲んだ、冷えたビールのなんとおいしかったことか。

（文・写真山田聡昭）

「酒の本」紹介

■「悶々ホルモン」 佐藤和歌子著 新潮社

■「中国で、呑んだ! 喰った! キゼツした!」 江口まゆみ著 日経BP社

アラサー女性には酒豪が多いのか? 著者は2人とも昼間から平気で飲み、一人でどこへも出かけて行つて飲み、前後不覚になつても飲む。違いは都会派と辺境派、慶応と早稲田、男の話の有り無しか。町場でホルモンをかじりながらガツツリ飲みたい方には「悶々ホルモン」を、辺境で得体の知れない酒を試みたい方には「中国で…」をお奨めしておこう。



(三〇〇円 & 一六〇〇円・消費税別)

■「ウイスキーちよとい話」

土屋守著 ノー・マガジンス新書

「通」に捧げる一〇〇のトリビア」という副題のとおり、ショートショートでウイスキーの蘊蓄満載。いつでも、どこからでも読み始められる。そのなから問題をひとつ「世界で一番ウイスキーを飲んでいる国は?」。アメリカでもロシアでも中国でもない、もちろん日本でもないあの国です。



(八〇〇円・消費税別)

「さけ通信」発行予告メールのご案内

今なら抽選で二〇名にお酒をプレゼント!

本誌発行の1週間前に内容 メールでお知らせします。ご希望の方は酒文化研究所のホームページ「さけ通信」コーナーから登録ください。お得なキャンペーン情報、読者限定試飲会などもご案内いたします。

読者プレゼント

① 松竹梅「白壁蔵」生酛純米 640ml 5名様

米の旨みが溢れる柔らかな味わいが特徴。なんとも言えないやさしいあと口は、食中酒にふさわしい逸品です。

提供：宝酒造



② くつろぎのおんぼらあと梅 500ml 5名様

梅酒のまろやかな味わいがくつろぎの時間にぴったりです。

アミノ酸などの成分が豊富に含まれる

独自製法のコメ醗酵エキスが健康と美容を応援します。

提供：福光屋



③ 角ハイボール体感セット 5名様

おいしい角ハイボールを体感いただけるよう、ハイボール専用ジョッキ、ザ・プレミアムソーダYAMAZAKI、角瓶ボケット瓶をセットにしました。

提供：サントリイ



④ フォアローゼズイエロー 700ml 5名様

原料にこだわりの、酵母にこだわりの、そして技にこだわった、香りの異なる複数の原酒を絶妙のバランスでブレンドして生まれる「薔薇のウイスキー」

提供：キリンビール



⑤ 牡蠣の燻製風味 45g入り7袋セット 5名様

柔らかなジュシーな牡蠣の風味をそのままに、燻製風味を加えた、どのような種類のお酒にも合うおつまみです。

提供：マリンプロ



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・「おすすめ簡単おつまみ」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6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

次号夏号は6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。バックナンバーもご覧いただけます。

次号予告

特集…今年はハイボールで行こう!

酒と料理のびたびたサイエンス／アンチメタボの飲酒学
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年春号 2009年3月20日発行 第2巻第3号(通巻7号)

発行人: 狩野卓也 編集長: 山田昭昭 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/