

企業ピアール誌ながら、読みごたえのある記事と斬新な切り口が高く評価された『クオータリー』が本号をもって30年の歴史に幕を閉じる。最終号は日本のワイン特集。ウイスキーメーカーの印象が強いサントリーだがルーツはワイン。同社の登美の丘ワイナリーは今年、設立二〇〇年の節目を迎えた。

(五〇〇円・消費税込み)

が本号をもつて30年の歴史に幕を閉じる。最終号は日本のワイン特集。ウイスキーメーカーの印象が強いサントリーだがルーツはワイン。同社の登美の丘ワイナリーは今年、設立二〇〇年の節目を迎えた。

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



① 松竹梅「白壁藏」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

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。

② 角ハイボール体感セット 5名様
提供：サントリーアルコール50度の心地よい余韻が残る。角瓶ボケット瓶をセットにしました。



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

③ キリンウイスキー富士山麓樽熟 50. 600ml 5名様
澄んだ飲み口、豊かに広がる甘い樽熟香にアルコール50度の心地よい余韻が残る。落ち着きのある上品なウイスキー。

提供：キリンビール



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

④ 美容酒 素肌美人セット 5名様
純米酒のローション「素肌美人150ml」。石鹼職人が手づくりした「吟醸石鹼」。超やさしい肌触り、こんにゃくの繊維だけできただけで、超やさしい肌触り、こんにゃくの繊維だけできただけで

提供：誉国光酒蔵(土田酒造)



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

⑤ パイナップルスイーツ 5名様
パイナップルの香り豊かなソフトタイプのドライフルーツ。

提供：龍屋物産



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

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・「焼酎でおいしい酒の肴」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 TEL 03-3865-3015 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!

特集…焼酎あじわいマップ
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
ためしてMIX／お酒DEクッキング／読者からの手紙

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年夏号 2009年6月20日発行 第2巻第4号(通巻8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 TEL 03-3865-3010 FAX 03-3865-3015 <http://www.sakebunka.co.jp/>

サケ通信

2009 夏

特集 夏はハイボールで行こう!

焼き鳥 鳥よし(仙台)／「アジのたたき」によく合うお酒
ドライフルーツで夏のカクテル／夏ばて知らずの酒の肴ほか

夏はハイボールで行こう！

青空の下で「ウイスキーなんて想像したことがあつたでしょうか。食事をしながらウイスキーも「ない」と思つていました。でも、ハイボールだつたらどつちも「あり！」です。この夏は元気にハイボールで行きましょう。

日本ではハイボール=ウイスキーのソーダ割りの印象が強いが、本来は酒を炭酸系の清涼飲料で割ったミックスドリンクの総称。ジンをトニックウォーターで割ったジントニックや、白ワインをソーダで割ったスプリッツァーもハイボールの一類。お馴染みのチューハイは、焼酎ハイボールが語源といわれる。



刺身なら日本酒、餃子はビール、モツ焼きにチューハイなど、「この料理ならあの酒」というイメージがあります。それで、仲間に「ハイボールだつたら食べ物は何?」と聞いてみました。バー好きの友人はナツツと常連の先輩は温めたオイルサーディンだと言います。居酒屋メニューなら何でもいけると言つたのは酒豪の女友達。メニューの幅が狭かつたり広すぎたり、どうもしつくりません。もう一人と思い、社会人になつたばかりの男性に尋ねると「でつかいハンバーガーっすね。ポテトも付けて、がつり食べて飲みたい」と。

このひと言にピンときました。これだけ食べながら酒を飲むスタイルになつていてるのに、ハンバーガーやピザなどのランチ系フレードに結びつく酒は皆無。お腹が張らず、ゴクッと飲めて気取らないハイボールにはピッタリです。天気のいい休日、公園でハンバーガーにハイボール。「ある」と思いませんか。

黄金比率は酒1にソーダ3

ソーダと酒の割合を意識してください。↖

ルドで、カナダドライは中間でした。

ソーダは、キリンヌード(CGF)は柑橘フレーバーがあり、サントリープレミアムソーダはミネラル感が豊か、ウイルキンソンはバランスのよさを感じます。酒はジン、ラム、泡盛など特徴のあるものはもちろん、ウォッカや甲類焼酎のようにプレーンな味わいのものでも楽しめます。驚かされたのは宝焼酎「純」35度。規格は甲類焼酎ながら、洋酒のような力チツとなりでその特徴がよく出ました。

↙アルコール度数とガス圧が変わることからです。目安は1(酒)・3(ソーダ)。アルコール度数40度前後のウイスキーなら、約10度の濃さになります。日本酒やワインよりも軽く、ビールの2倍のアルコール濃度。少し濃い目ですが酒の味わいが活きて、水っぽくなりません。

この濃さを目指すと、アルコール度数25度の焼酎の場合は1・2弱。ソーダの量が少なくなるので、シユワシユワ感は薄れます。ガス圧高めが好みなら焼酎は35度以上がお奨めです。

ソーダ&ウイスキーだけじゃない！

アルコール度数を10度より落とすなら、ジンジヤーエールやトニックウォーターがお奨めです。薄くしても味がぼけません。トニックウォーターを飲み比べると、シュエップスとウイルキンソンはサイダーのようないい香りで、シユエップスのほうが甘口。カナダドライは特有の香りがあります。ジンジヤーエールは、ウイルキンソンは強烈な生姜味。サントリーがもつともマイ



プロの隠し技

レモンの皮をつまんで香りづけ

爽



香



ボトルごと冷凍庫で冷やしてハイボールに。(アルコール度数35度未満のものは凍結破損する場合があります)



ボトルごと冷凍庫で冷やしてハイボールに。(アルコール度数35度未満のものは凍結破損する場合があります)

ハンバーガー mit ハイボール

トッピングで本格カクテル気分

①きゅうりスライス

薄くスライスしたきゅうりをハイボールに加えると、青いメロンを思わせる香りが出てきます。まずは夏らしくジンからどうぞ。

②生姜

ジンジャーエールで割り、おろし生姜をひとつまみ。生姜が口に残るのが苦手なら、しぼり汁を数滴加えます。すると香りが一気にフレッシュに。キリン富士山麓樽熟^{50°}やサントリー角瓶でおためしを。



ミント数枚を加えて、スプーンなどで軽く潰します。ライム(またはレモン)果汁とガムシロップ適量を加えると、カリブ海生まれのモヒートというカクテル風に。

③ミント

細かくカットしたキウイフルーツを入れてみました。食べながらフルーツ感覚で飲むとおいしい。琉球特産の泡盛ではいかがでしょう。



フルウツチをご存知?

ブダペスト(ハンガリー)ではワインのソーダ割りを「フルウツチ」と呼びます。白ワインやロゼをよく用いますが、グラスの大きさ、ワインの割合で何通りもの名称があります。



右がロゼ、左は白ワインのフルウツチ。ブダペストの公園で。(写真撮影:鈴木文恵)

MALT

モルトハイボールはグラスを遊んでみては。写真是桜の花びら型の「サクラサクグラス」

MALT

モルトハイボールは張りたがるモルトウイスキーを、たまにはハイボールで。思いがけず、新しい味わいを見つけることがあります。

FROCCS

モルトでハイボール



「この横丁はおもちゃ箱をひっくり返したようなところ」と親方。

「親方、『とりあえずセット』がこんなにボリュームたっぷりだと、儲からないんじゃありません?」と思わず聞いてしまった。手羽、正肉、ねぎ間など5種類の焼き鳥に角瓶のハイボールが1杯付いて、お通し込みで一八〇〇円。焼き鳥は注文を受けてから、新鮮な生肉に串を打つて焼く。大ぶりな上にゆつくりしたペースで出てくるから、最後の串が出る頃にはお腹はいい感じになつてくる。

「よく言われるけれど、満足して帰つてもらいたいから、これでいいの。それにハイボールはお腹が張らないから、追加の注文が結構あるんですよ」

ここはJR仙台駅から歩いて10分ほどの壱弐参横丁。闇市から続くこの界隈には間口二~三間

貼り出されるのはお品書きではなく川柳。お客様が毎回プレゼントしてくれるそう。

親方と話しながら合うって言つてくれます」

鳥よし
宮城県仙台市青葉区一番町
2-3-30
022-223-5356

“メタボ”を改善、予防しよう
というのは、その先にある糖尿病、脂質異常症、高血圧などの生活習慣病を防ぎ、究極としては、動脈硬化が進んで起る血管の脳梗塞、心筋梗塞を防ぐためです。

高血圧治療のガイドラインも改訂され『二〇〇九年版』となりましたが、そこでは生活習慣病の修正項目として「節酒」が挙げられています。「エタノールで男性20㍉㍑／日以下、女性10㍉㍑以下」と示されています。男性はビールなら中ビン一本以下、女性はその半分以下。なかなか厳しい酒量です。

そこまで制限されないためにも、メタボの段階でしっかりと生活习惯を改善してもらいたいものです。まず、何をおいてもウォーキングを始めましょう。血圧の改善にはウォーキングが良いのは科学的に証明されています。その他にも一日三千歩以上から“善玉”といわれるHDLコレステロールが上昇し始めます。HDLは血管に付着した“悪玉”といわれるLDLコレステ

にっぽん
湯めぐり
湯めぐり

太古の岩に囲まれてわく 作並温泉 岩松旅館



「居酒屋かつちやん」常連客の温泉愛好会。今回はふだん運転手兼雑用のとし坊の単独行です。仙台出張を利用して作並温泉と二ツカウキスキーワン泊を訪ねます。

天然岩風呂の脇を清流が流れます。
対岸の木々は四季折々の表情を見せる。
(混浴。女性専用時間帯あり)

岩松旅館(TEL022-395-2211)
<http://www.iwamatu-ryokan.com/>

五色豆御飯。ピカピカのお米とほのかな塩加減が酒の〆に絶品。
(このメニューは昨秋のもの。時期によって変わります)

貯蔵庫にはさまざまな樽がびっしり

ピュアモルトホワイトとスーパーニッカ原酒(15ml 200円)、竹鶴21年(同400円)を追加で試飲。他にも多数試すことができる。

久々の出張、それも杜の都仙台です。昼は牛タン定食、翌日が休みだから国分町で飲んで帰ろうか、温泉に足を伸ばそうかと考えていると、温泉通のヤスシ師匠が「作並温泉の元湯岩松旅館に行くとい」と。

午後四時に商談を終え、JR仙山線で作並温泉へ。仙台を出て1時間後には温泉に浸かっておりました。本当に近い!

ヤスシ師匠のお奨めのとおり、湯は申し分ありません。源泉かけ流し(高温のため少量加水)で、しかも天然岩風呂に4

儀式のように見学を済ませると、お待ちかねの試飲です。無料で宮城峡のモルトウイスキーを堪能した後、有料試飲コーナーへ。まずは、スーパーニッカのモルト原酒をひとくち。ピートが利いていてドシンときます。2つ目はスマーキーなピュアモルトホワイト、〆は竹鶴21年でおいしくフィニッシュ。朝っぱらからウイスキーで試飲。すでに一日が終わつた気分でした。(報告・・とし坊)

つある浴槽はぜんぶ源泉がいい自噴しているのです。濃すぎず、ややヌルヌルありの湯は長く浸かっていただくなります。

一人での部屋食もたまにはいいものでした。聞こえてくるのは沢の音だけ。風呂上りの冷酒が腹に染みます。いつもど違つて、一本だけで十分にいい気分。午後9時に床に就くなんていつ以来でしょう。

翌日は朝からウイスキー工場へ。ニッカウヰスキー宮城峡蒸溜所までは車で10分ほど。森に囲まれた気持ちいいところです。



素肌美人 美容酒(土田酒造 150ml 1050円税込み)
純米酒すっぴん(福光屋 200ml 473円税込み)

アンチメタボの飲酒学 お酒とウォーキングでトリプルパワー!

医学ジャーナリスト/松井宏夫

ロールを取り込んで肝臓に運ぶ、いわゆる血管の掃除屋さんです。しかし、本当に悪玉なのは、LDLが活性酸素によって酸化した酸化LDL。血管の最も内側の内膜の表面を保護している内皮細胞から内膜へ染み込みます。身体を守るマクロファージはその酸化LDLを異物と認識して食べ、最後は破裂して死んでしまいます。

実は、飲酒者は非飲酒者と比べて、全体的に約20%もHDLが多いことが分かつています。そして、飲酒量の増加に比例してHDLも増加します。お酒とウォーキングでHDLがWアップ。動脈硬化を防ぎます。

さらに、赤ワインをはじめとして、ビールなどには「ブドウ由来」「麦芽由来」「ホップ由来」の抗酸化物のポリフェノールが含まれ、LDLの酸化を抑えてくれるのです。

お酒とウォーキングでメタボ改善の“トリプルパワー”発揮です。ただし、適量の倍くらいまでの酒量の方が……血圧のこともありますしつ……。ウーン。

日本酒づくりの職人の手が、しっかりとすべすべことは有名な話。日本酒に含まれる「何か」の作用に違いありませんが、物資を特定して安全性を証明するには膨大な労力とお金がかかります。化粧品が高価な理由のひとつです。

肌の手入れは老若男女、季節を問わずしておきたいもの。夏場なら、うつかり日焼けしてしまった後の保湿や美白が気になります。そこでご紹介したいのが純米酒のローション。飲んでいるものが、肌に塗つて悪いはずもなく、化粧品と比べたら頗る安価。ケチらずにたっぷり使えます。

さけの小道具

清らかに奥深く、樽熟50度。



KIRIN WHISKY 富士山麓 樽熟 50°

容量:600ml / アルコール度数:50%

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.fujisanroku.jp キリンビール株式会社

おいしさを笑顔に
KIRIN



酒税法で禁止されているの
でレーズンの果実酒はつく
れませんが、自家製ラムレー
ズンにチャレンジしてみまし
た。数時間、ひたひたに漬け
るだけでおいしくできました。
(右上のタイトルパックの写真
参照)

どうだろう」というア
イデア。さっそくマン
ゴー、デーツ、ブルーン、
ツを酒に漬けてみたら

梅酒づくりもいいのですが、
梅酒になる前に半分はなくなつ
てしまうのです。だから短期期
間にできる果実酒はないものか、
なんて都合のいいことをずっと考
えておりました。そんな時、ふ
と浮かんだのが、「ドライフルー
ツを酒に漬けてみたら

乾燥パイナップルがベスト

ベース(干しイチジク)、パイナッ
プルを漬けてみました。

そして、ついに見つけてしま
いました! パイナップル(甘い
タイプ)がひと晩でいいカクテル

はらだペコの
ためして MIX⑤
ドライフルーツで
夏のカクテル

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。

絶品乾物

ベースの酒は、一般的なハ
ドリカーナラタいていOKみた
い。ウイスキー、ホワイトラム、
ジンでやってみましたが、乾燥パ
イナップルの甘い香り、強い甘
み、柔らかい酸味がうまく混じ
り合っていました。マイヤーズホ
ワイトラムは極甘の香りになつ
て完熟って感じ。ギルビージン
は甘爽やかな青臭さが避暑地の
夏のよう。富士山麓樽熟50度は
樽のバニラがより甘く香ります。
ぜひ、ソーダで割つてお試しを。
そうそう、漬けたフルーツ
は、刻んでヨーグルトやアイスク
リームにトッピングしてみてくだ
さい。大人のデザートになります。

せんじ肉シリーズ
今回は迷いました。苦手な人は
見ただけでダメだらうなあとか、
干肉系ならビーフジャーキーや鮭
とばが先かなあ、などなど。でも
こんなにホルモンな乾物は他にな
いので、行っちゃいます!
砂すりは超固いです。他也柔ら
かいものはありません。頬が疲れ
るくらい噛まないとおいしさが出
てきません。ジュワ~と味が出てき
たら、濃い目の焼酎ハイボールを
ガツと行く。自宅でホルモン酒場
気分を味わうことができます。せ
んじ肉は内臓肉を高温の油で揚げ
たもの。「富士宮やきそば」に入れる
「肉かす」と同じものだそうです。

パインアップルが群を抜きました。
いいけれど酒がよくなかったり。
ベース(干しイチジク)、パイナッ
プルを漬けてみました。

ウイスキー・ジン・ラム なんでもOK

ベースの酒は、一般的なハ
ドリカーナラタいていOKみた
い。ウイスキー、ホワイトラム、
ジンでやってみましたが、乾燥パ
イナップルの甘い香り、強い甘
み、柔らかい酸味がうまく混じ
り合っていました。マイヤーズホ
ワイトラムは極甘の香りになつ
て完熟って感じ。ギルビージン
は甘爽やかな青臭さが避暑地の
夏のよう。富士山麓樽熟50度は
樽のバニラがより甘く香ります。
ぜひ、ソーダで割つてお試しを。
そうそう、漬けたフルーツ
は、刻んでヨーグルトやアイスク
リームにトッピングしてみてくだ
さい。大人のデザートになります。



国産豚の皮を使った「せんじ肉」のほか、豚ハラミ、砂すりな
どがシリーズ化されている。

独断採点…☆☆★★★
(フリーライター...はらだペコ)

アラカンの結論

食中酒はでしゃばつたらダメ

「野菜によく合う食中酒」という
松竹梅^{（白壁蔵）}生酛純米（以下白壁蔵と略）。
本誌読者のアラカン（60歳前後）ビーブルが試して
みました。酒の熟練者たちの「お酒の評価は？」

壁蔵はまとめますね。サラダでも飲めそう」と。

大切なのは周りを生かすこと

最後の品は「鯛とトマトのオーブン焼き」。ニンニク味噌が乗っています。「僕はこれが一番だな。トマトの酸味と鯛を味噌

▼茄子にもオクラにも合う

「これは瓜かな」「パプリカがきれい」と声がこぼれるなか、試した一品目は「赤茄子のおひたし」。「ほう、薄味の茄子は酒に負けてしまうことが多いけれど、この酒は控えめだな」と沢田修治さん。

吉田稔さんが「青々した味のオクラも白んは「ソースに酒が自然に溶け込む」と。料理も白壁蔵もスタートからいきなりの高評価です。二品目は「白瓜の土佐和え」「芋茎の酒盃かけ」「オクラの味噌たたき」のプレート。ほろ酔いになってきたのか、「酒盃はうますぎて飲みすぎるんだよな」と、寛いだ言葉が出始めました。そこに吉田稔さんが「青々した味のオクラも白

（640ml）が空いて、皆さんかなり上機嫌です。「料理に酒を合わせるなんて最近だよな」「团塊世代はずつと競争：」「アラカンは团塊ばかりじやないよ…」etc。そして、誰からともなく「酒も周りを生かしてこそだよな。俺が俺がという酒は飲み飽きる（一同頷く）と締めのひとこと。アラカンの元気な酒ライフはまだこれから

旬の野菜においしい日本酒—夏

読
者
の
体
験



「さけ通信」からのEメールを希望された読者にこの企画をご案内したところ、定員を大きく上回る20名以上の応募を頂戴しました。ありがとうございました（編集部）。



一番人気だった一品目
「赤茄子のおひたし—パプリカみぞれ餡かけ」
松竹梅^{（白壁蔵）}生酛純米 640ml 1,180円（参考小売価格：税込）
二品目はオクラ、芋茎、白瓜に合わせた。



火を入れたトマトは酸味がマイルドになり
淡白な鯛とよく合う。

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）

夏ばて知らずの酒の肴

簡単 おいしい 失敗しない
想像より簡単
レバーペースト

作り方

レバーは血抜きして一口大に切る。みじん切りのたまねぎとニンニクをよく炒めて、レバーを加えて火を通し、仕上げにブランデーを適当に振る。ローズマリーや好みのスパイスを加えてフードプロセッサーなどでペースト状にして、最後に塩やスパイスで味を調える。

材料

鶏レバー400～500g、たまねぎ中1個、ニンニク1片、スパイス、ローズマリー2枝、牛乳。

カリカリに炒めたじゃことニンニクは万能調味料。冷奴に乗せたり、パスタに加えたり。

じゃこ じゃがーリック

作り方

ジャガイモ（5～6個）は一口大に切り、電子レンジで火を通して皮をむく。ニンニク（2～3片）のみじん切りとじゃこ（適量）をカリカリになるまで油で炒め、ジャガイモとバターを加え醤油で味を調える。鰹節とパセリのみじん切りをふり混ぜる。

香りづけにみょうがを加えてみました。好みでコーレーグース（島唐辛子の泡盛漬け）を数滴か。

ゴーヤの 塩昆布和え

作り方

ゴーヤは半分に割って種をとり約3mmにスライス。湯通して水を切り、塩昆布で和える。

香りづけにみょうがを加えてみました。好みでコーレーグース（島唐辛子の泡盛漬け）を数滴か。

1 レバーは脂肪や血合いをよく落として、牛乳や塩水に30分くらい漬けて血抜きする。2 たまねぎはあめ色になるまで炒める。3 フードプロセッサーでペースト状に。無ければすり鉢で。

1 レバーは脂肪や血合いをよく落として、牛乳や塩水に30分くらい漬けて血抜きする。2 たまねぎはあめ色になるまで炒める。3 フードプロセッサーでペースト状に。無ければすり鉢で。

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（Yamada@sakebunka.co.jp）まで。

「アジのたたき」によく合うお酒

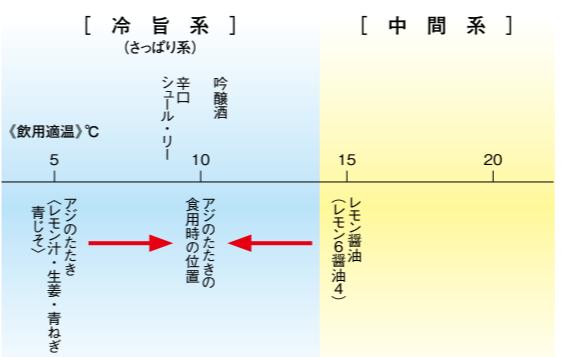
藤原正雄・渡辺正澄

春から夏にかけてが旬のアジ。塩焼き、から揚げ、マリネもいいけれど、今回は和食の定番「たたき」に酒を合わせます。

吟醸酒は冷やしておいしい日本酒の代表。写真の「人気一」の製造元（人気酒造・福島県）は吟醸酒しかつくらないエキスパート。生酒は夏期季節商品で登場。藤原正雄先生ご推薦のワイン「シュール・リー」は、旨味のあるフレッシュな辛口白ワインの製法。炭酸ガスをわずかに含むものが多い夏向きのワインだ。

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。

清酒とアジのたたきの相性診断表



新鮮なアジ、青ねぎ、生姜、青じそ、葉、レモン醤油など、主役となる食材と調味料は、全て冷旨系（さっぱり系）。脇役の吟醸生酒も冷旨系。「似たもの同士は相性がよい」というピタピタ理論（清酒と料理の相性原則）の典型例と言えます。この相性関係は上の表のように表示できます。

ワインの場合、フレッシュな酸味と旨味と微量の炭酸ガスが調和した辛口の白（ミュスカデ・シュール・リー）や甲州・シュール・リーなど）がよく合います。

編集長の“酒”
クリア・アイ

芋焼酎に米も使うの？
Sweet potato
Shochu



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。

芋焼酎や蕎麦焼酎は、原料に米も使用するのが一般的。一方、麦焼酎は米を使わないものが主流です。最近は芋だけ・蕎麦だけ（米不使用）の焼酎もあってややこしいので、今回はその理由を解説しましょう。

にくさの元は本格焼酎の醸酵が二段階になっていることにあります。第一段階は米麹と水で醸酵させて大量の酵母を培養、「醸

すぞ」と万全の準備をさせます。第二段階で芋や蕎麦などの主要原料を投入して醸酵させ、素材の特徴を引き出します。蒸溜するのその後です。

二段階に分けて仕込む手法は、腐りやすい芋のもろみを安全に醸酵させるために、大正期に開発されました。そして、戦後早い時期には麦や米の焼酎にも広がります。背景には、酒税を安定確保しようとする国の指導がありました。

米麹を使わない手法は約30年前に麦焼酎で広がり、近年、芋焼酎にも見られるようになります。麦や芋そのものの個性を追求する試みです。



- 1 烧酎の米麹づくり。白麹を使うことが多い。ちなみに清酒は黄麹。
- 2 泡盛で使われる黒麹。米は東南アジアの長粒種。
- 3 朝鮮半島の麦麹（直径30cmくらい）。韓国安東焼酎で撮影。
- 4 ホーチミン（ベトナム）の市場で売っていた麹（3cmくらい）。米の塊に菌を繁殖させる。

麹は酒文化の極めて重要な要素です。米や麦で酒をつくるには、澱粉を糖分に変えなければなりません。西洋では麦芽を利用し、東アジアではカビの仲間の麹菌を利用します。さらに、数多ある麹菌から、何を、どのように使うかは、その風土や文化が決めます。東アジアを旅行する時、そんな視点から現地の酒を見てみると一興です。

アジ（マアジ）は4月から夏にかけてが一番うまい。油分が少なくクセがない淡白な味わいなので、さまざまな料理に使われています。

「アジのたたき」には特に活きの良いアジが用いられます。まず、三枚におろして、小骨、皮などを引き切りします。これに小口切りし青ねぎとおろし生姜をのせ、包丁でたたき切りしてから、器に入れ、よく冷やします。

アジ自体がさっぱり系（冷旨系）食材である上に、青ねぎや生姜もさっぱり系なので、「アジのたたき」は典型的な冷旨系（さっぱり系）料理と言えます。これに、すつきりしたレモン醤油（レモン汁6対醤油4）をつけ、青じそ葉の細切りを添えて食べると、味は一段と冴えています。その時、きりりと冷えた吟醸生酒をほどよく口に含み、嗜み合わせます。すると、なんとも言えないおいしさが口の中に生じます。料理（食材+調味料）と清酒がよく合った時のサインです。

新鮮なアジ、青ねぎ、生姜、青じそ、葉、レモン醤油など、主役となる食材と調味料は、全て冷旨系（さっぱり系）。脇役の吟醸生酒も冷旨系。「似たもの同士は相性がよい」というピタピタ理論（清酒と料理の相性原則）の典型例と言えます。この相性関係は上の表のように表示できます。

ワインの場合、フレッシュな酸味と旨味と微量の炭酸ガスが調和した辛口の白（ミュスカデ・シュール・リー）や甲州・シュール・リーなど）がよく合います。

二段階に分けて仕込む手法は、腐りやすい芋のもろみを安全に醸酵させるために、大正期に開発されました。そして、戦後早い時期には麦や米の焼酎にも広がります。背景には、酒税を安定確保しようとする国の指導がありました。

米麹を使わない手法は約30年前に麦焼酎で広がり、近年、芋焼酎にも見られるようになります。麦や芋そのものの個性を追求する試みです。

麹は酒文化の極めて重要な要素です。米や麦で酒をつくるには、澱粉を糖分に変えなければなりません。西洋では麦芽を利用し、東アジアではカビの仲間の麹菌を利用します。さらに、数多ある麹菌から、何を、どのように使うかは、その風土や文化が決めます。東アジアを旅行する時、そんな視点から現地の酒を見てみると一興です。



世界の酒場から——シアトル プラボトルのビールで応援

風吹く球場の方が、やはりビールは旨い。アメリカでは、もはやドーム式は時代遅れ。
さらにこの球場は、真向かいに「ピラミッド・エールハウス」なる地元の醸造所直営のバーがある。これがまた、かなりの旨さ！試合前のエネルギー補給に、あるいは勝利を祝つてグビグビ。のんべえにとつては、アメリカ随一の魅力あふれるメジャー観戦となる。

(文・山内史子 写真・松隈直樹)

WBCでの活躍がいまだに忘れられない、あのイチロー選手や城島健司選手が所属するマリナーズの本拠地は、アメリカ西海岸シアトルのセーフコ・フィールド。雨の場合は開閉式の屋根が球場を覆うため、よほどの嵐でもなければ試合中止にはならず。日本からはるばる応援しに出かけても、無念の思いに駆られずに済むのがなによりである。

球場に赴き、まず購入したいのは、ホットドッグとビール。生ビール以外にボトルも売られているのだが、これがなんとプラスティック製。聞けば、グラウンドに投げ込まれる危険性を考えた結果だと。痛い目に遭つた選手が、少なからずいるのだろう。

お馴染みのポップコーンやガーリック風味で止められなくなるフライドポテトをはじめ、ビールが進むフードも充実。加えてセーフコ・フィールドでは、「イチロール」なる巻き寿司や日本酒も販売していた。訪れた開幕時は毛布を巻いた観戦者もいたほど寒かったので、電子レンジで温めてくれと頼んだところ、「O.H.、ホット・サケ！」と、金髪の娘さんがにつこり。なんとも嬉しい対応ではないか。

フランス政府はフランス料理をユネスコ（国連教育科学文化機関）の無形文化遺産に登録すべく大々的な運動を展開中だ。ただ、料理の伝統を継いできたシェフたちの功勞にフランス政府が報いたのはさほど昔ではない。

シェフが国家功労のレジオン・ドヌール勲章を最初に授けた。料理の内容で、最初のスープは、ボキューズが担当。スープのカップを覆ったパイヤ生地を崩すと、中からトリュフが香ってくる。

二品目はトロワグロ兄弟、主菜の鴨料理はミシェル・ゲラール、サラダはロジェー・ベルジェ、デザートは再びボキューズ。油の乗つた三つ星レストランのオーナーシェフたちで、いまではフランス料理の巨匠たちである。

この時のワインが素晴らしいかった。すべて倍容量のマグナム。サーモンにはブルゴーニュ地方の最高峰、モンラッシエ70年。鴨料理にはボルドー70年。シャトー・マルゴー26年とブルゴーニュ地方のモレ・サンンドニ69年。デザートはシャンパーニュのロデレール26年。一九二六年はボキューズの誕生日である。

フランス料理が無形文化遺産に登録されたら、サルコジ大統領はどうな趣向を凝らした。

メニューや、トリュフのスープは、トロワグロ兄弟、主



美酒外交

文化遺産を目指す
フレンチ

西川 恵
(毎日新聞 専門編集委員)

フランス料理をユネスコ（国連教育科学文化機関）の無形文化遺産に登録すべく大々的な運動を展開中だ。ただ、料理の伝統を継いできたシェフたちの功勞にフランス政府が報いたのはさほど昔ではない。

シェフが国家功労のレジオン・ドヌール勲章を最初に授けた。料理の内容で、最初のスープは、ボキューズが担当。スープのカップを覆ったパイヤ生地を崩すと、中からトリュフが香ってくる。

二品目はトロワグロ兄弟、主菜の鴨料理はミシェル・ゲラール、サラダはロジェー・ベルジェ、デザートは再びボキューズ。油の乗つた三つ星レストランのオーナーシェフたちで、いまではフランス料理の巨匠たちである。

この時のワインが素晴らしいかった。すべて倍容量のマグナム。サーモンにはブルゴーニュ地方の最高峰、モンラッシエ70年。鴨料理にはボルドー70年。シャトー・マルゴー26年とブルゴーニュ地方のモレ・サンンドニ69年。デザートはシャンパーニュのロデレール26年。一九二六年はボキューズの誕生日である。

フランス料理が無形文化遺産に登録されたら、サルコジ大統領はどうな趣向を凝らした。

「さけ通信」は記事がしっかりと書いて驚きます。お酒に興味があるので、「さけ通信」はぴったりでした。これからもおもしろい記事を書き続けてください。

佐々木貴雅さん(20代・神奈川県)

「二人でオンライン梅酒」「目指せ！オンライン梅酒」のページを読んで、夫は「今年は梅酒を自分で漬ける」とやる気になってしまいまして。ベーシックな梅酒とオンライン梅酒を二人でつくってみようと思います。

内野加奈さん(30代・愛知県)

春ワインの特集にあった、値段別タイプ別の表が非常に参考になりました。ワインを飲み始めたばかりで、何を選んでいいかわからず、適当に飲んでいました。

岩崎 豊さん(40代・北海道)

野菜の酒蒸しと鶏の白ワイン蒸しが見えた目もよく、みんなに褒められました。読者のお焼め料理もがんばつづくつてみます。

杉浦久美子さん(50代・静岡県)

前に枝豆のお漬物を食べて、簡単に作れるといいな」と試して家族にも喜ばれています。市販の浅漬けの素に解凍した枝豆を一晩漬けるだけです！！

佐藤麻理さん(30代・北海道)

人参、ジャガイモ、蕪、キャベツ、アスパラ、なんでも丸ごと蒸します。ポン酢やドレッシングで食べますが、コクが欲しい時はクリームチーズをつけたり、鶏ササミや胸肉と一緒に蒸したりします。ワインや焼酎との相性がいいです。

富田瑞穂さん(30代・富山県)

水切りした絹ごし豆腐にピーナッツを碎いたものを加え、白和えのように混ぜ合わせます。わさび、醤油、マヨネーズで味付けし、好みで紫蘇の葉を少々。野村琴澄さん(20代・宮城県)

枝豆の浅漬け

前に枝豆のお漬物を食べて、簡単に作れるといいな」と試して家族にも喜ばれています。市販の浅漬けの素に解凍した枝豆を一晩漬けるだけです！！

おすすめの簡単おつまみ