

さけ通信

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

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

「さけ通信」発行予告メールのご案内
今なら抽選で20名にお酒をプレゼント！
本誌発行の1週間前に内容をメールでお知らせします。
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のご案内いたします。

「エビス本」 エイムクセ五 権出版社
エビスビールの魅力の深さがわかる一冊。エビスの生ビールを扱う飲食店が多数紹介されているが、その店の質の高さに驚かされる。
「そう言えば、あの銘酒酒場もエビスだった」「へえ、こんな名店がエビスなんだ」と。いわゆる有名人はほとんど登場せず、随所に見える素朴な人たちの存在感が、いかにもエビスらしい。
(九八〇円・消費税込み)



「クォーター」88号 特集 日本のワイン サントリー
企業ビジュアル誌ながら、読みごたえのある記事と斬新な切り口が高く評価されてきた『クォーター』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。
(五〇〇円・消費税込み)



- 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 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：サントリー
- 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
- 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」。石鹸職人が手づくりした「吟醸石鹸」。超やさしい肌触り、こんにゃくの繊維だけでできた「こんにゃくスポンジ」をセットで。
提供：誉国光酒蔵(土田酒造)
- ⑤ バイナップルスウィーツ 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。ブラックペッパーをかけたスパイシーパイナップルが白ワインに合う。
提供：龍屋物産



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く場合がございます。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

次号秋号は9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…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

読者プレゼント

「酒の本」紹介

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ったでしょうか。食事をしながらウイスキーも「ない」と思っていました。でも、ハイボールだったらどっちも「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。ジンネ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種。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。



ハンバーガーミックスハイボール

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「ハイボールだったら食べ物は何？」と聞いてみました。バー好きの友人はナッツとサラミソーセージをあげました。立ち飲み常連の先輩は温めたオイルサーディンだと言います。居酒屋メニユーなら何でもいけると言ったのは酒豪の女友達。メニユーの幅が狭かったり広すぎたり、どうもしっくりきません。もう一人と思い、社会人になっただばかりの男性に尋ねると「でっかいハンバーガーっすね。ポテトも付けて、がつつり食べて飲みたい」と。

このひと言にピンとききました。これだけ食べながら酒を飲むスタイルになっているのに、ハンバーガーやピザなどのランチ系フードに結びつく酒は皆無。お腹が張らず、ゴクツと飲めて気取らないハイボールにはピッタリです。天気の良い休日、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。へ

ルドで、カナダドライは中間でした。

ソーダは、キリンヌーダ（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、ウオ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、洋酒のようなカチツとした味わいで甘い香りが立ちます。ソーダ割りでその特徴がよく出ました。

プロの隠し技

ソーダを注ぐ前に氷で酒をよく冷やす。マドラーで7〜8回転。



冷

ガスを逃がさないために、ソーダをグラス面から流し込む。

レモンの皮をつまんで香りづけ

香

爽



ソーダ類もよく冷やして。



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）

✓アルコール度数とガス圧が変わるからです。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生きて、水っぽくなりません。

アルコール度数を10度より落とすなら、ジンジャ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香りで、シュ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。ジンジャーエールは、ウイルキンソンは強烈な生姜味。サントリイがもっともマイ

ソーダ&ウイスキーだけじゃない！

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。



1



2

③ ミント

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。宝焼酎「純」35度やラムで。

④ キウイフルーツ

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。



3



4

洋酒時記 歳時夏

焼き鳥 空豆 ハイボール

鳥よし（仙台市 壱貳参横丁）



グラスに氷をたっぷり入れて
ウイスキーをワンショット。
クルクルかき回してから
冷やしたソーダを満たす。



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、儲からないんじゃないやありません？」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って焼く。大ぶりに上にくくりしたベ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ってくる。

「よく言われるけれど、満足して帰ってもらいたいから、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仙台駅から徒歩で10分ほどの壱貳参横丁。闇市から続くこの界限には間口二〜三間



「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。

の小さな店がひしめく。夜、酒場の稼ぎ時にシャッターが目立つのは、昼間営業している物販の店が半分あるせい。便利な場所に安く店を出せるとあって、若者たちがオープンさせるファッションや雑貨の店も混じる。新旧、老若が交錯する街だ。

「ハイボールを始めてちょうど一年。はじめは懐かしがって飲むオヤジさんたちだったけれど、若い方が増えたねえ。おひとりでいらっしゃる30歳くらいの女性の常連さんたちは、焼き鳥に合うって言ってくれます」

親方と話しながらの3杯目、もう少しつまみたくなり空豆を追加。熱々の空豆がハイボールを一層おいしくしてくれた。

鳥よし

宮城県仙台市青葉区一番町
2-3-30
☎ 022-223-5356

フルウッチをご存知？

ブダペスト（ハンガリー）ではワインのソーダ割りを「フルウッチ」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ッチ。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。写真は桜の花びら型の「サクラサクグラス」

主役を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。

モルトでハイボール

”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きる血管病の脳梗塞、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、ここでは生活習慣病の修正項目として「節酒」があげられています。「エタノールで男性20〜30ml/日以下、女性10〜20ml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生活習慣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

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。ため込まれていた酸化LDLは内膜にまき散らされ、それが血管壁を厚くして動脈硬化が進んでいくのです。

ウォーキングで三千歩を超えるとHDLが増え始めるので、余分なLDLは前もって肝臓に戻されるため酸化するリスクが減らせます。そのリスクをより減らそうと思うなら、一日一万

歩。事務系で外へ行く機会の少ない人は、通勤の往復でウォーキングの機会を作りましょう。20分、20分で40分。これに昼食後の20分のウォーキング。これで60分。約六千歩です。さらに駅での乗り替えや、会社や自宅内での動きで二万歩はクリアできます。そして、自分へのご苦労さんの美味しい酒。グビツといきましよう。

実は、飲酒者は非飲酒者と比べて、全体的に約20%もHDLが多いことが分かっています。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”發揮です。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……。ウーン。

ぽんぐり
めぐり
湯め
酒め

太古の岩に囲まれてわく 作並温泉 岩松旅館



宮城県



「居酒屋かつちゃん」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ニッカウキスキー宮城峡蒸溜所を訪ねます。



天然岩風呂の脇を清流が流れる。
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/>



貯蔵庫にはさまざまな樽がびっしり



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



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



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)

さけの小道具
純米酒ローション

日本酒づくりの職人の手が、しつとりすべすべなことは有名な話。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、うっ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、肌に塗って悪いはずもなく、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。
この2つの商品は、化粧品の口コミサイトでも安定した評価が出ているもの。ぜひ、一度、お試しあれ。

つある浴槽はぜんぶ源泉が違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くようになります。

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。いつもと違って、一本だけで十分にいい気分。午後9時に床に就くくらいいつ以来でしょう。

翌日は朝からウイスキー工場へ。ニッカウキ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。

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つ目はスモーキーなピュアモルトホワイト、メは竹鶴21年でおいしくフィニッシュ。朝っぱらからウイスキー三昧。すでに一日が終わった気分でした。(報告・とし坊)

清らかに奥深く、樽熟50度。

おいしさを笑顔に

KIRIN



KIRIN WHISKY

富士山麓
ふじさんろく

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



乾燥パインアップルがベスト

梅酒づくりもいいのですが、私の場合、3ヶ月が待てなくて梅酒になる前に半分はなくなってしまうのです。だから短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どうだろう」というアイデア。さっそくマン

ゴー、デーツ、プルーン、

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。(右上のタイトルバックの写真参照)



フィグ(干しイチジク)、パインア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! パインアップル(甘いタイプ)がひと晩でいいカクテルベースになったのです。他のフルーツは香りがイマイチだったり、酒を含んだフルーツはおいしければ酒がよくなかったり。パインアップルが群を抜きました。

ウイスキー・ジン・ラムなんでもOK

ベースの酒は、一般的なハードリカーならたいてい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。乾燥パインアップルの甘い香り、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って完熟って感じ。ギルビージンは甘爽やかな青臭さが避暑地の夏のような。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、ソーダで割ってお試しを。

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。

絶品乾物

数少ないそのままホルモンせんじ肉シリーズ

今回は迷いました。苦手な人は見ただけでダメだろうなあととか、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!

砂ずりは超固いです。他も柔らかいものはありません。顎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「肉かず」と同じものだそうです。

独断採点…☆☆★★★(フリーライター…はらだペコ)



国産豚の胃を使った「せんじ肉」のほか、豚ハラミ、砂ずりなどがシリーズ化されている。

アラカンの結論 食中酒はでしゃばったらダメ

「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）ビールが試して
みました。酒の熟練者たちのこのお酒の評価は？

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
がうまくつないでいる」という小島勝也さ
ん。「白壁蔵がニンニク味噌を洗い流して、
次のひとくちがおいしい」と沢田美也子さ
んが続けます。

白壁蔵が飲みやすいせいなのか、もう4本
（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」「団塊世代はずっと競争…」「ア
ラカンは団塊ばかりじゃないよ…」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）」と締めのこと。ア
ラカンの元氣な酒ライフはまだこれから
のようです。

旬の野菜においしい日本酒一夏

読者
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
「赤茄子のおひたしー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）

お酒
クッキング

簡単おいしい失敗しない

夏ばて知らずの酒の肴

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 400g、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。

じゃこ
じゃガーリック

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。

カリカリに炒めたじゃこ・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。

ゴーヤの
塩昆布和え

「さけ通信」読者の佐藤
由美子さん（千葉県）のお
奨めのおつまみ。超簡単で
ビタミンたっぷり。塩昆布
はサラダ素材と和えるだけ
でおつまみになりそう。

作り方

ゴーヤは半分に分けて種をと
り約3mmにスライス。湯通し
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）を数
滴か。

和洋を問わず酒の肴にぴったり。
冷蔵庫で2週間はもつので、
つくり置きできる。



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。



「アジのたたき」によく合うお酒

酒と料理のぴたぴたサイエンス ⑧
藤原正雄・渡辺正澄

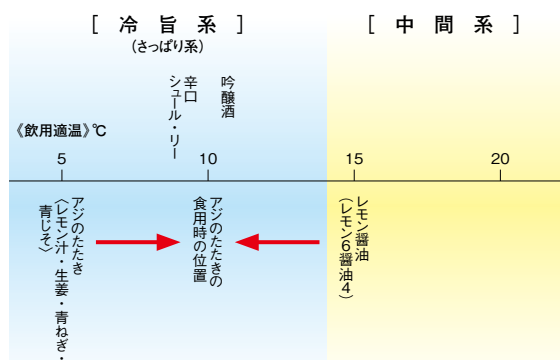
春から夏にかけてが旬のアジ。塩焼き、から揚げ、マリネもいいけれど、今回は和食の定番「たたき」に酒を合わせます。



吟醸酒は冷やしておいしい日本酒の代表。写真の「人気ー」の製造元(人気酒造・福島県)は吟醸酒しかつくりえないエキスパート。生酒は夏期季節商品で登場。
藤原正雄先生ご推奨のワイン「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



「アジのたたき」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泊な味わいなので、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。これに小口切りした青ねぎとおろし生薑をのせ、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、青ねぎや生薑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、すっきりしたレモン醤油(レモン汁6対醤油4)をつけ、青じその葉の細切りを添えて食べると、味は一段と冴えてきます。その時、きりりと冷えた吟醸生酒をほどよく口に含み、噛み合わせます。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、生薑、青じその葉、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

Sweet potato

clear eye

芋焼酎に米も使うの？

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聡昭が解説する。

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。最近芋だけ・蕎麦だけ(米不使用)の焼酎もあつてややこしいので、今回はその理由を解説しましょう。

米と芋、芋だけなど、わかりにくさの元は本格焼酎の醗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醗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原料を投入して醗酵させ、素材の特徴を引き出します。蒸溜するのはその後です。

二段階に分けて仕込む手法は、腐りやすい芋のまろみを完全に醗酵させるために、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。

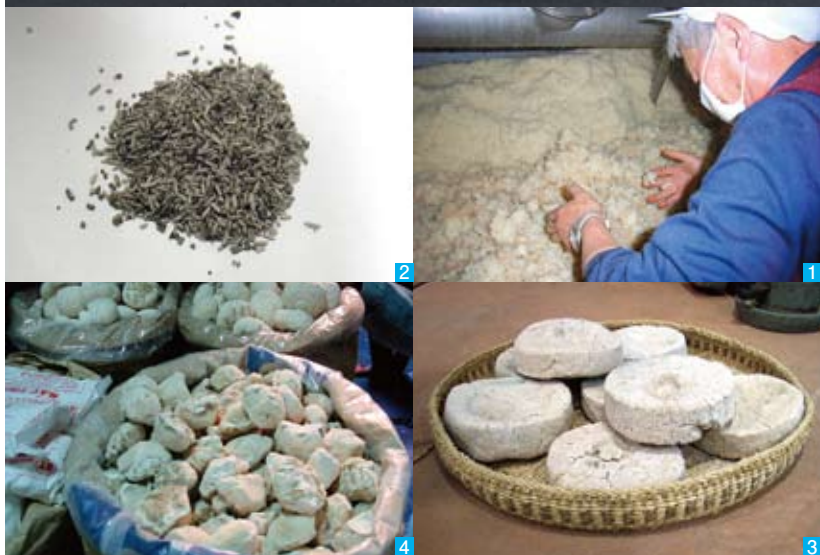
米麹を使わない手法は約30年前に麦焼酎で広がり、近年、芋焼酎にも見られるようになります。麦や芋そのものの個性を追求する試みです。

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のも一興です。



麹にする麦(焼酎では外国産が多い)も、後から加える麦も国産という意味

芋あるいは蕎麦の麹を使い、米麹を使っていないという意味



1 焼酎の米麹づくり。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)。韓国の安東焼酎で撮影。
4 ホーチミン(ベトナム)の市場で売られていた麹(3cmくらい)。米の塊に菌を繁殖させる。



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。

世界の酒場から——シアトル プラボトルのビールで応援



▲ツナを巻いたイチローは、少々スパイシーな味づけ。
▼球場前のエールハウスで、試合前から既にご機嫌。



ケチャップとマスタードたっぷり、
が麗しきホットドッグのあり方。



られたのは一九七五年、ヌーベル・キュイジーヌの旗手のポール・ボキューズだった。叙勲はエリゼ宮（大統領官邸）で行われ、時のジスカールデスタン大統領は記念昼食会に、ボキューズをはじめ著名シェフに料理を競作してもらう趣向を凝らした。

メニューは、トリュフのスー

美酒→外交



西川 恵
(毎日新聞 専門編集委員)

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労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

プ／ロワールのサーモン／鴨料理／サラダ／チーズ／デザート、といった内容で、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。油の乗っ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、モンラッシェ70年。鴨料理にはボルドー地方のシャトー・マルゴー26年とブルゴーニュ地方のモレ・サンドニ69年。デザートはシャパンニユのロデレール26年。一九二六年はボキューズの誕生年である。

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のような趣向を凝らすのだろう。

情報ゲットにびったり

「さけ通信」は記事がしっかりしていて驚きです。お酒に興味があるのですが、まだ知識があまりなく、書籍の購入も敷居が高く思えました。なので「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）

二人でオンリーワン梅酒

「目指せ！オンリーワン梅酒」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た。ベーシックな梅酒とオンリーワ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）

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。

白ワインの表がよかった

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）

酒蒸しとても好評でした

野菜の酒蒸しと鶏の白ワイン蒸しをつくってみました。とっても簡単で見た目もよく、みんなに褒められました。読者のお褒め料理もがんばってつくってみます。

杉浦久美子さん（50代・静岡県）

おすすめの簡単おつまみ

枝豆の浅漬

前に枝豆のお漬物を食べて、簡単にしてくれるといいなと試して家族にも喜ばれています。市販の浅漬の素に解凍した枝豆を一晚漬けるだけです!!

佐藤麻理さん（30代・北海道）

野菜の丸ごと蒸し

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）

ピーナツ豆腐のディップ

水切りした絹ごし豆腐にピーナツを砕いたものを加え、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、好みて紫蘇の葉を少々。

野村琴澄さん（20代・宮城県）

大根のカナッペ

大根は皮をむいて3mmくらいの半月切りに。そこに海苔の佃煮、塩辛、うに、たらこ、わさび漬などをのせてできあがりです。簡単にヘルシーでおいしいです。

中村里美さん（50代・神奈川県）

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。痛い目に遭った選手が、少なからずいるのだろう。ガラス製よりはまたマシ、ということか。

お馴染みのポップコーンやガ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」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、「OH、ホット・サケー」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。

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、あるいは勝利を祝ってグビグビ。のんびえにとっては、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）