

さけ通信

2010 秋



- ① ホットな酒ニュースをお知らせしています。
- ② さけ通信コーナー。バックナンバー閲覧はここから。
- ③ さけ通信スタッフが訪ねたハイボールの店を紹介しています。
- ④ 上海の酒場がたくさん。すべて訪問したお店です。
- ⑤ 韓国・中国・ベトナム・ハワイ・日本の酒スポットのグラビアレポート。
- ⑥ これまでに発表したコラムの書庫。
- ⑦ 海外在住特派員の現地の酒レポート、うんちくタップリの酒コラムなど多彩です。
- ⑧ 世界中の酒スポットや酒文化を紹介しています。
- ⑨ 日本各地の酒蔵や酒文化を紹介しています。
- ⑩ 酒文化研究所のヘビーな論考集を7つの書庫に収録。
- ⑪ 圧巻は「歴史」、そしてそのなかの「20世紀の酒文化」はぜひご覧ください。
- ⑫ 資料館や見学施設のある酒造工場のリストです。
- ⑬ 酒のイベント情報がたくさん。試飲パーティ、工場見学など振り出し物に出会えます。



<http://www.sakebunka.co.jp/>

読者プレゼント

酒文化研究所のホームページのご案内
本格的な酒情報が満載のホームページをご利用ください。

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 トリスヘエクストラV
700ml 5名様
ハイボールでおいしいことを
目指したウイスキー。
さわやかな香りと
キレのよい後味が特長。
トリハイをお楽しみください。
提供：サントリー

③ オリジナル・ピーチツリー
700ml 5名様
熟した桃の豊かな風味が生きた、
ライトでクリアな味わいの
リキュールが装いも新たに新登場。
提供：キリンビール

④ 加賀鷹 極寒純米 辛口
720ml 5名様
酒造りに最も適した厳冬に、
じっくりと仕上げた純米酒。
軽快でキレ良く、
米の旨味が広がる辛口です。
提供：福光屋



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/>
携帯電話からは <http://sakebunka.jp/m/> また、郵便での応募は、住所・氏名・年齢・電話番号・希望のプレゼント・「日本酒の好きなところ」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2010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



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…本気で味わう濁酒
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 2010年秋号 2010年9月20日発行 第4巻第1号(通巻13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/>

特集 秋満喫 ハッピー赤ワイン

サンマの塩焼きと赤ワイン

駅弁で酒盛り旅 和倉温泉(能登)

麦焼酎がうまいおつまみ／イタリアン with トリハイ

読者が体験 新ピーチツリー／アマゾンでキンキンのビール

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

秋満喫 ハッピー赤ワイン

暑さ寒さも彼岸まで、ようやくじっくり味わうお酒がおいしい季節がやってきました。この時期、まず飲むべきは赤ワインです。冴える月、色づく木々、天高く浮かぶ雲を眺めながらおいしく楽しく味わいましょう。



A: なで肩のボトルには軽めの赤ワインが多い傾向がある。
B: 動物などのシンボルマークをあしらったラベルのものは、万人向けの飲みやすいものが多い。
C: イタリアやスペインのワインには土着品種のワインがよく見られる。

おいしい秋の幸を赤ワインで！

赤ワインは食事と一緒に味わうお酒です。もちろん超高級ワインはワインだけで魅惑的な香味を堪能するほうがよいでしょうし、産地やぶどう品種の特徴を知るテイスティングでは食事はかえって邪魔です。ですが、一般的にワインは、おいしいものを食べな

《秋の幸の赤ワイン料理レシピ》

①きのこの赤ワインソテー

しいたけ、ぶなしめじ、まいたけ、マッシュルームなどたっぷりのきのこをバターで炒め、香りづけのワインを加えてアルコールを飛ばす。パセリを加え塩コショウで味を調える。

②鶏肉と栗の赤ワイン煮

鶏のもも肉、たまねぎ、スライスしたにんにくを赤ワインに1時間漬け込んでから軽く炒める。ざく切りにしたトマトとにんじん、お菓子のむき栗、ブイヨン、赤ワインを加えて40分くらい煮込み、黒こしょう、塩で味付け。

③さんまの赤ワイン煮

頭とはらわたを落とし、ぶつ切りにしたさんまに塩と黒こしょうを塗りこむ。にんにくのスライスを加え、赤ワイン(2)、穀物酢(1)で10分くらい煮る。

※①を②に混ぜてもおいしかったです。

裏ラベルに味わいガイドあり

さて、星の数ほどある赤ワインから、今宵は何を選びましょうか。赤ワインのおいしさは、ぶどう果汁に加えた果皮の渋うまみにあります。それが軽いものはライトボディ、濃いものはフルボディ、中間がミディアムボディです。ワインを覚え始めると、産地やぶどう品種から渋うまみがどの程度か見当がつくようになりますが、最初は裏ラベルのガイドを参考にするとよいでしょう。

ワインに詳しいスタッフがいるお店なら、おいしいと思ったワインの特徴(銘柄、国、ぶどう品種など)や、一緒に食べる料理、予算を伝えます。きつとピッタリのワインを選んでもらえます。

メルロー(Merlot)やカベルネ・ソーヴィニ

一方で単調で飲み飽きるワインがあふれたという批判があります。そして、土着のぶどう品種のワインの見直しが活発化したり、新興産地にフランスワインのように複雑でエレガントな味わいを模索したりする動きが広がっています。

そうそう、赤ワインは室温でと言いますが、ふだん飲みの安価なものは軽く冷やした方がおいしく飲めます。

さんまの赤ワイン煮で

さんまの赤ワイン煮をつくるようになってから、ワインにぴったりのサンマ料理で秋満喫です。

米澤敦子さん(20代・宮城県)

新酒フェスタへ

ワイナリーの新酒フェスタに参加します。ふだん一度にいろいろな種類を飲めないけれど、フェスタなら試せます。紅葉のなかで赤ワインを満喫です。原尻浅世さん(40代・愛知県)

ワインを買いにドライブ

秋は勝沼(山梨県)のワイナリーまでドライブが楽しみなっています。運転手の私は、妻がうれしそうに飲むのを横目で見るばかり。家に帰って買い込んだワインを開けるのがなんと待ち遠しいことか。森脇勇治さん(40代・静岡県)

溪流で冷やしたワイン

溪流でバーベキュー。食材も大事ですが、なにより溪流で冷やしたスパークリングワインがいい。田所信彦さん(40代・兵庫県)

復習 びたびたサイエンス

これまでに「酒と料理のびたびたサイエンス」でお奨めた赤ワインに合う料理を復習してみましよう。「鰻は蒲焼ならやや重いもの、白焼きには軽めのもの」「ローストビーフにはフルボディで、すき焼きはライトボディ」などを採りあげました。こつてりと濃厚な料理には重いもの、さっぱりした料理には軽いものという傾向がわかります。



鰻の蒲焼にやや重い赤(サンテミリオン)



すき焼きは少し軽めの赤(バルドリーノ・クラシコ)



お月見ワインいとおかし

ワイナリーで遊ぼう

秋の休日、天気がよければワイナリーに出かけてみませんか。ぶどう畑を歩いて、ゲストハウスでワインを飲み比べ、お気に入りのワインを探すのとはとても楽しいことです。ここでは本誌お奨めのイベントや見学できるワイナリーをご紹介します。

長野県



塩尻ワイナリーフェスタ

国内屈指のメルロー栽培地。紅葉のなか市内の8つのワイナリーを巡り歩く(巡回バスあり)。各ワイナリーは趣向を凝らし、ぶどう畑や醸造施設の見学、試飲、模擬店など盛りだくさん。参加費:2500円(前売り)。脚が漆塗りのオリジナルワイングラス付。
会場/JR塩尻駅前(メインステーション)
☎0263-52-0280(塩尻市役所観光課)
日時/10月30日(土)、31日(日) 10:00~16:00

栃木県



ココファーム収穫祭

ぶどうの収穫を終えた斜面の畑で、日がな一日ワインを飲んで過ごす。ピクニック気分でおつまみを持参し、一流のミュージシャンたちの生演奏を聴きながら、秋を満喫できる。
参加費/2000円(ワイン1本・グラス付)
所在地/足利市田島町611 ☎0284-42-1194
日時/11月20日(土)、21日(日) 10:30~15:30 雨天決行。
東京からJTB主催ツアー有り(☎0284-70-0118)。東武伊勢崎線足利市駅・JR両毛線足利駅からシャトルバス

山梨県



シャトー・メルシャン

今年9月にリニューアルオープンしたメルシャンのワイナリー。従来からのワイン資料館に加え、ワインギャラリーを新設。特別見学コース(有料)もある。
所在地/甲州市勝沼町下岩崎1425-1
営業時間/9:30~16:30 火曜定休
☎0553-44-1011
アクセス/JR勝沼ぶどう郷駅または塩山駅からタクシー

山梨県



サントリー登美の丘ワイナリー

昨年開設100周年を迎えた名門ワイナリー。資料館、工場や貯蔵庫の見学、眺望のよいレストラン、ショップなどの施設が充実。テイステイングセミナーなどイベントも多数。詳細は「登美の丘」で検索。
所在地/甲斐市大空(おおぬた)2786
営業時間/9:30~16:40(ショップ)水曜定休
☎0551-28-7311
アクセス/JR甲府駅、竜王駅、塩崎駅よりタクシー



サッポロワイン岡山ワイナリー
——岡山県——

西日本有数のぶどう産地岡山にあるサッポロビールのワイナリー。レストラン(ジギスカン)を併設。
所在地/岡山県赤磐市東軽部1556
営業時間/9:00~16:30 不定休
☎086-957-3838



グレイスワイナリー
——山梨県——

日本固有のぶどう品種「甲州」のワインに情熱を傾ける中央葡萄酒。
所在地/甲州市勝沼町等々力173
営業時間/9:00~16:30
年末年始休業
☎0553-44-1230



岩の原葡萄園
——新潟県——

日本のワインぶどうの父と呼ばれる川上善兵衛が創業した老舗ワイナリー。
所在地/上越市北方1223
営業時間/9:00~16:30
年末年始休業
☎025-528-4002



おたるワインギャラリー
——北海道——

北海道ワインの小樽工場に併設。小樽を一望する眺望は見事。
所在地/小樽市朝里川温泉1-130
営業時間/9:00~17:00
年末年始休業
☎0134-34-2187

酒と料理のぴたぴたサイエンス 13

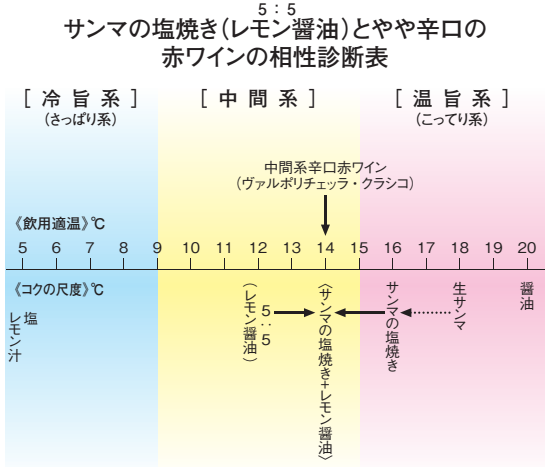
サンマの塩焼きと赤ワイン

藤原正雄・渡辺正澄

秋の味覚で一番にあがるサンマ。日本酒が定番ですが、ちょっとした工夫で赤ワインもよく合います。さて、そのポイントとは？



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。



この焼きたてのサンマの身をほぐし、これに中間系調味料である※レモン醤油(辛口醤油に同量のレモン汁をしぼったもの)をかけると、焼きサンマの焙焼臭もかなり消え、その味わいは一段と冴えてきます。同時にさっぱりしたレモン醤油により、相性診断表の左側に引っ張られて、コクの尺度は14℃前後に移り、ややコクのある辛口赤ワインに合ってきます。特に北イタリア・ヴェネト州のヴァルポリチェッラ・クラシコとの相性はすばらしいものがあります。スパイシーな香りと旨味の調和でピタピタと合ってきます。

※「大根おろし+醤油」では、赤ワインとの相性はイマイチです。



医学ジャーナリスト
松井宏夫

大腸がんとビタミンB₆

今の時代、がんといえば“肺がん”。がん死亡者数が最も多いからです。ところが、男女別で見ると、女性のがん死亡者数第一位は「大腸がん」。男性のそれは第三位です。そして、トータルでは第三位ですが近い将来、大腸がんは胃がんを抜いて第二位になると予想されています。

その大腸がんと飲酒の関係の研究のひとつが〇五年に発表されました。研究を行ったのは愛知県がんセンター研究所の若井建志主任研究員（現在は名古屋大学大学院医学系研究科准教授）。八八年から九〇年に全国二二地区で飲酒についてのアンケート調査を約

五万八〇〇〇人に行い、約七年半の追跡調査を分析したものです。

まずは「飲酒と結腸がんの危険度」。男女共にお酒を飲まない人の危険度を一としました。すると、飲んでいる人は男が一・九七、女が一・〇三。これに對してお酒をやめた人のリスクは飲んでいる人より高く、男が二・〇一、女が一・五六でした。次に「飲酒と直腸がん」。飲まない人の危険度を男女共に一とすると、飲んでいる人は男が一・〇一、女は〇・七一で、女は飲んでいる人の方が危険度が低いのです。やめた人でも男は一・二五だが、女は〇・七八と低いのです。

男性が結腸がんでの危険度が高いのは「飲む量が多いから」という可能性もある」と指摘されています。

それ以外に、男性はビタミンB₆の摂取量が少ないからではないかと思われます。厚生省研究班多目的研究チームの国立がんセンターの津金昌一郎氏らの〇七年の研究発表では、

「ビタミンB₆の摂取量の多い男性ほど大腸がんのリスクは低下した」のです。

つまり、お酒を飲む男性で、大腸がん、それも結腸がんを予防しようとするならば、ビタミンB₆をしつかり摂取すべきです。どのような時に摂取するかは指摘されていませんが、酒の肴と考えると良いでしょう。

ビタミンB₆は、食事から摂ったたんばく質をアミノ酸に分解し、体に必要なたんばく質に再合成するのに必要なビタミン。また、免疫機能を正常に維持するように働きます。

多く含む食品はニンニク、ピスタチオ、マグロの赤身、牛レバー、カツオ、イワシ、鶏肉、鮭などです。豆類や穀類などにも含まれていますが、体内での利用効率は動物性食品がすぐれています。

秋といえば、戻りカツオ、秋鮭が美味しい季節——。カツオのたたきで酒を飲むのもいいですね。美味しく食し大腸がんリスクが低下するのですから、最高でしょう……。



東京駅から和倉温泉まで5時間。越後湯沢でよくほく線に乗り換えれば、少し早めのお昼時。すぐに酒盛りが始まりました。

つまみは居酒屋かつちゃんのマスターおすすめの「ほたて釜めし」。大きなほたてが3つも入って千円とお手頃。糸魚川駅でしか売っていないのですが、予約して列車に積み込んでもらいました。

そこへ出たのはなんと赤ワイン。ワイン好きの岡ちゃんの差し入れです。思わず、「ホ



ほたて釜めしに南アの赤ワイン

タテに赤ワインすすかあ？（日本酒でしょう）」と言うと、「醤油仕立ての釜めしだから、軽い赤は合うと思うよ。白は温かくなるとおいしくないから赤にしたんだ」と。そのとおりなかなか美味で、あつという間になくなって、それからビール、カップ酒、ハイボールと手当たり次第。

そんなこんなで和倉温泉に着くころには、すっかりいい気分。海を眺める露天風呂にゆつくりつかり、おいしい料理に舌鼓。加賀屋の燗酒は珠洲の「宗玄」、これがふくよかであまかった。

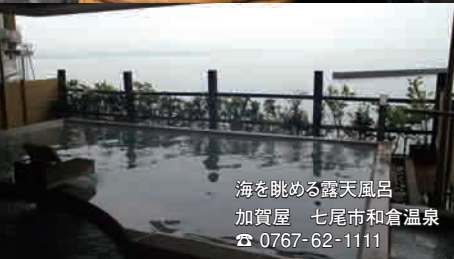
翌日は金沢で途中下車して酒蔵見学。目指すは福光屋。石川県トップの規模ながら、純米酒しかつくっていない潔い蔵です。日曜日にも関わらず、快く対応してくれたことにまず感謝。福正宗、加賀鳶、黒帯とタイプの違うシリーズを飲み比べ、味の違いに感心するやら、お土産をどれにしようかと迷うやら。帰りの電車は福光屋のカップ酒三昧でした。



福光屋 金沢市石引2-8-3
☎ 076-223-1161



福光屋の仕込み水は霊峰白山の伏流水。100年かけて金沢にたどり着く



海を眺める露天風呂
加賀屋 七尾市和倉温泉
☎ 0767-62-1111

金沢駅で地元の福正宗を調達。カップ酒は旅愁を誘う



さけの小道具 プチアウトドアに 卓上七輪

本格的なバーベキューは大げさになってしまいましたが、卓上型のこれならベランダやウッドデッキで気軽にできます。ホームセンターなどで「七輪」として2千円くらいで売られています。

小型、軽量、持ち運び自在、2〜3人で囲むなら火力も十分。お月見のとき、サンマを焼くにはちょうどいい感じ。殻つきの牡蠣やホタテ、きのこやさつまいも、定番のお肉とワインナーも用意して、プチアウトドア・パーティといきましょう。ちなみに今年の十五夜は9月22日（水）、十三夜は10月20日（水）です。お月様に見とれて、せっかくの食材を焦がさないようにご注意ください。

- THE ORIGINAL -
PEACHTREE
Adds Magic

オリジナル・ピーチツリーが新しくなって登場！

1984年に発売されたオリジナル・ピーチツリーは、
熟した桃の豊かな風味が生きたライトでクリアな桃のリキュールです。
オリジナル・ピーチツリーの代名詞ともいえる「ピーチツリーフィズ」や
「ファジーネーブル」は今もなお世界中で愛されています。
このオリジナル・ピーチツリーが装いを新たに生まれ変わります。



NEW

THE ORIGINAL
PEACHTREE
Crystal clear liqueur
PÊCHE MELOCOTON PERZIN PESCA PFIRSICH ピーチ

新・ジューシー気分。世界で愛される桃のリキュール。オリジナル・ピーチツリー



ストップ！未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。
www.peachfizz.jp **キリンビール株式会社**



会場のブラーニーストーンは麻布十番(東京都港区)のオシャレな
パブ。店長の越智さおりさんは7色のフィズの考案者
TEL 03・3746・1182

最初に試したのは、ソーダ
を加えてカットレモンを添えた
「ピュア・クリア」。今回の7つ
のフィズ(下欄参照)のなかでもつ
ともシンプル、みずみずしいピー
チの香りとレモンの爽やかさが
マッチした一品です。
お集りいただいた読者はみな
初対面、緊張した面持ちでひ

すっきり自然なおいしさ

読者体験
新しくなった
オリジナル・
ピーチツリー

本誌の女性読者5人に、装いも新たに登場したオリジナル・ピーチツリーの、7色のフィズを試してもらいました。さて、一番のお気に入りとは？

と口。思わず笑みがこぼれ、誰
からともなく「ん〜、おしい」
。これで座が和むと、ブラッ
ク、グリーン、ブルー等々、あつ
という間の2時間でした。

キリツと締まったブルー

自宅でシェーカーを振るとい
う濱野綾子さん。彼女が選んだ
のはピーチリゾートを思わせる
「ヒーリング・ブルー」。ピーチ
にオレンジの香りが加わり、レ
モンジュースの酸味がキリツとし
まった味が気に入ったとか。

ほの苦く爽快 グリーン

鮮やかな「リフレッシュ・グリー
ン」を選んだのは菅野智美さん。
決め手はトニックウオーター由
来の苦みがあつて、飽きのこない
ところだったよう。

元気あふれるイエロー

「エナジー・イエロー」を選ん
だのは檜原ちか子さん。添えら
れたフレッシュミントのスッキリ
した香りは元気が出そうと。ち
なみに彼女、お酒デビューはピー
チツリーフィズだそう。

お店で飲むならピンク

運ばれてくるなり「かわいい」
と歓声があがった「ハッピー・ピ

ンク」。長谷川直美さんは「お店
にあつたら、これにしちゃいそう。
服がピンクだったなら間違いない
選んじゃう」と。

トマト丸かじりのレッド

「これ、めっちゃいい。甘いフルー
ツトマトみたい」「バジルがイタ
リアン」といちばん話が盛りあ
がったのは「パッション・レッド」。
浅見摂子さんは迷わずこれを選
びました。「食事しながらでもお
いしそう」というのがその理由。



濱野綾子さん。
カクテル好きで、
ラムベースのも
のをよくつくる。



菅野智美さん。
スッキリしたジン
トニックをよく飲
む。



檜原ちか子さん。
強い酒は苦手。
普段はリキュール
&ジュース。



長谷川直美さん。
甘い酒は好んでは
飲まないという
焼酎党。



浅見摂子さん。
「ピーチツリー
フィズは広告をよく
覚えています」と。

※新しいオリジナル・ピーチツリーのメーカー出荷は9月下旬を予定しております。(販売状況により前後する場合がございます。)

LET'S PEACHTREE FIZZ!

新・ジューシー気分、あなたはどれから楽しみますか？

世界で愛される桃のリキュール
- THE ORIGINAL -
PEACHTREE
オリジナル・ピーチツリー

カクテルの
作り方
① 氷を入れたグラスに
★の材料を入れる。
② ●のソーダをグラスに
注いで混ぜ合わせる。
③ ▲の材料を飾って
できあがり。

Pure
CLEAR



ピーチ

★ピーチツリー 30ml
●炭酸水 90ml
▲レモンカット 1/8個

Passion
RED



ピーチ×トマト

★ピーチツリー 20ml
★トマトジュース 50ml
●炭酸水 50ml
▲レモンカット 1/8個

Happy
PINK



ピーチ×ざくろシロップ

★ピーチツリー 30ml
★ざくろシロップ 5ml
●炭酸水 50ml
▲レモンカット 1/8個

Energy
YELLOW



ピーチ×オレンジ

★ピーチツリー 30ml
★オレンジジュース 30ml
●炭酸水 60ml
▲オレンジスライス 1枚分
▲ミント 適量

Refresh
GREEN



ピーチ×キウイシロップ
(ミントシロップ)

★ピーチツリー 30ml
★キウイシロップ もしくは
ミントシロップ 5ml
●炭酸水 85ml
▲レモンカット 1/8個

Healing
BLUE



ピーチ×ブルーキュラソー

★ピーチツリー 30ml
★ブルーキュラソー 5ml
●炭酸水 80ml
▲レモンカット 1/8個

Excite
BLACK



ピーチ×コーラ

★ピーチツリー 30ml
●コーラ 90ml
▲レモンカット 1/8個



ストップ！未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。



www.peachfizz.jp **キリンビール株式会社**

麦焼酎が おいしいおつまみ

手軽でおいしい酒の肴、お酒を使った料理、
お酒のデザートやスイーツなどを紹介します。
読者の皆様のおすす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。

大分のとり天と 本格麦焼酎「知心剣」

ふぐ、関あじ、城下かれいなど、おいしい
魚介が豊富な大分は、鶏肉の消費量が日本で
一番多いそう。なぜ大分で鶏？ という疑問
は町を歩いてみればすぐに解決します。あち
こちで「とり天」というメニューを見かけるので

す。厚めの衣はてんぷらというよりフリッター
に近く、醤油にカボスを搾ったつゆに辛しを添
えて食べます。そして、そばにはキャベツやト
マトなどたっぷりの野菜。
家庭でもよくつくられるとり天は、味付け
もさまざま。レシピをネットで検索すると、
どれも少しずつ違っていて、共通するのは「つ
ゆにつけて食べる」「衣たっぷりの鶏の揚げ物」

ということくらい。なんだか好みの味付けを、
自分で工夫してみても言われているような気
分です。
これを大分生まれの本格麦焼酎「知心剣」の
水割りでどうぞ。麦ほんらいの甘い香り、濃
厚なのにサツときれる味わい。これまで料飲店
でしか飲めなかったこの商品を、ようやくご
家庭でお楽しみいただけるようになりました。



国産の二条大麦100%、黒麹、
全量麹で仕込んだ本格派。
「しらしんけん」は「一生懸命」と
言う意味の大分の方言です。

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

漬けるだけ！ 大分りゅうきゅう



大分の漁師料理。酒肴にしても、ど
んぶりにしても、漬け汁と一緒にお茶
づけにしても、おいしい。
作り方は、脂のつたお刺身にゴマ
とネギを振って、醤油、本みりん、酒
を1…1…1のタレに漬け込むだけだ
す。甘口に仕上がるので、辛口にした
い時は本みりんを少なめに。
お刺身は大分では鯖やブリがよく使
われますが、鰯や鰯、ハマチでもおい
しくいただけます。



いいものがあつたので鰯にしました。
白ゴマの方がきれいでしたね

かけるだけ！ キムチヨーグルト



乳酸発酵つながりで、キムチとヨーグ
ルトはとてもよく馴染みます。麦焼酎
はもちろんのこと、意外にも赤ワインと
も相性はぴつたりです。そのままのキム
チに飽きた時や、少しマイルドにしたい
時、洋風の味わいが欲しい時に試してみ
てください。
同じ理屈で、キムチを酸っぱくなった
ぬか漬けに替えてもおいしいです。初め
ての人はびっくりする組み合わせなので、
ホームパーティにいかがでしょうか？



当然ですがおいしいキムチのほうが断然うまい！

和えるだけ！ いかくんセロリ



セロリの茎の部分を食べやすくスライ
スして、珍味コーナーで売っているいか
の燻製を加えて、レモンを搾って和える
だけ。好みで黒コショウをひとふり。
10分待てば味がなじみますが、急ぐ
なら材料をビニール袋に入れてモミモミ
します。いかの燻製に味が付いているの
で塩は要りません。さきいかタイプの燻
製やさきいかでもおいしくできます。
とにかく爽やかなので、絶好の箸休め
になります。



白ワインをひと匙加えたら大人の味に

〈とり天の作り方〉

醤油、酒、本みりんを2…1…1で合わせ、
おろし生姜を加えたタレに、ひと口大に切った
鶏肉を約20分間漬け込む。
溶き卵に水を加え、小麦粉と片栗粉1…1
でさつくり混ぜて衣をつくる。
一七〇℃～一八〇℃でからりと揚げる。





ソーダ割りならコップでワイン

お酒は何でも飲みますが、ワインは週に1本飲むかどうかという程度。ハードワークで疲れた日の晩には、ピチピチのすっぱい白ワインが欲しくなったり、ごつたい肉料理を目の前にすれば、こりゃあ渋渋の赤ワインでしょ！と思うたりするくらいのおつきあいです。

ただ、ぜんぜん覚えないうえです。よねワインの名前を。カベルネ・ソービニオンとかシャルドネとか、有名なぶどう品種まではどうにか知っているのですけれど、産地はせいぜい国名まで。なんとか地方とか、シャトーどこどことか、何年だとかになると、面倒だなあ、いいや適当に飲んでいけばって感じになつてしまいます。

さて、今回は赤ワインを3つのソーダ系で割ってみました。まずイチオシはセブンアップ。スパライトでもキリンレモンでも同じだと思いましたが、柑橘系の香りがふわっと香って飲みやすいです。赤ワインが、見事に甘口スパークリングワインに生まれ変わりました。これは赤ワインは

即席で赤スパークリング
お酒は何でも飲みますが、ワインは週に1本飲むかどうかという程度。ハードワークで疲れた

はらだペコの
ためして MIX 10

**赤ワインの
ソーダ系割り**

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。

た日の晩には、ピチピチのすっぱい白ワインが欲しくなったり、ごつたい肉料理を目の前にすれば、こりゃあ渋渋の赤ワインでしょ！と思うたりするくらいのおつきあいです。

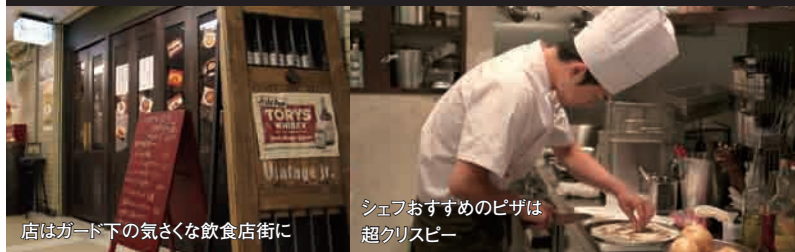
苦手という方でも、かなりいけるんじゃないでしょうか。
ジンジャーエールは残念
次はジンジャーエール。生姜の香りでスパイシーになって、複雑なお味になるかと期待したのですが、意外に難しかったです。1…1だとジンジャーエールが勝って、ワインが居なくなってしまう。生姜味は相当強いですね。2…1に抑えてみると、ワインの酸味がたつて、苦みが出てくるのに変に甘い。なんともへんてこな感じですよ。

ソーダ割りは酸味がたつてさっぱり感が増します。割合は1…1くらいがいいかな。ワイン味のチューハイだと思つて、がぶ飲みするには悪くありません。おまけで冷蔵庫にあったグレープフルーツとオレンジのジュースでも割ってみました。赤紫の濁った液体は見た目が悪くて味も重すぎ。クラッシュアイスをつたぷり入れるとか、さらにソーダを加えるとか、もうひと工夫要りますね。ちなみにワインはイエローテールのカベルネ・ソービニオンを使いました。



シュワシュワシュワシュワ〜。
トリハイの香りがはじけ飛ぶ

イタリアン with トリハイ ハイボール酒場ヴァンテージ Jr.(大阪・福島)



シェフおすすめのピザは
超クリスピー
店はガード下の気さくな飲食店街に

イタリアンにはワインという常識を覆し、ハイボールで楽しむことを提案するのがヴァンテージ Jr.。いま、福島は大阪でいちばんホットなスポットで、ユニークな飲食店が次々にオープン、テレビや雑誌が頻繁に採りあげる。この店もそのひとつだが、激戦区にありながら午後6時の開店と同時に席が埋まる人気店だ。

訪ねてわかった。人気の理由は、店全体のテンポのよさだ。おいしい料理、気持ちのいい接客、妥当な値段、もちろんうまい酒。これらは必須条件だが、それだけでは足りない。無駄ばかりで、テキパキ動かない酒場は居心地が悪い。

オーダーして3〜4分。焼きたてのピザはサクサクとクリスピー。トッピングのボルチーニ茸は旨みが濃くて、ハイボールとの相性はばっちり。イタリアンにハイボールは納得である。ベースは新発売のトリスヘエキストラ。トリスのハイボール、トリハイはウイスキーが爽やかに薫ってキレイがいい。「ピザにトリハイ」ぜひお試しを。



ハイボール酒場ヴァンテージ Jr.
大阪市福島区福島7-1-10
☎ 06-6458-0235

洋酒
歳時記
秋

トリス伝説なう

「人間」らしくやりたいナ
トリスを飲んで
「人間」らしくやりたいナ
「人間」なんだからナ

当時、寿屋(現サントリー)の宣伝部に在籍していた作家の開高健氏がこの広告コピーを書いたのは、昭和三十六年(一九六一年)。柳原良平氏の筆によってアングルトリスが誕生したのはその3年前。トリスはこの頃全盛期を迎え、ウイスキーの大衆化をおおいに牽引した。

半世紀後、トリスは新しくなる。『人間「らしく」』というメッセージは、いま、どう受け止められるのだろうか。



新発売のトリス〈エキストラ〉700ml。
希望小売価格1,080円(税別)

アングルトリス。1958年生まれ。

絶品乾物

塩ゆで落花生

千葉の友達が、手土産に殻のまま塩ゆでした落花生をもってきてくれたことがあります。興味津々で試してみたのですが、ブショブショした感じがイマイチで、彼には悪いけど、こんなのがおいしいのかなあと思ったのです。

それから何度か食べる機会があったのですが、いつも感想は同じ。炒ってピーナッツで食べるべき、という結論は変わりませんでした。

ところがこの「千葉県産 塩ゆで落花生」は、しっとりホクホク、絶妙の水加減。塩も控えめでたくさん食べても口がしょぼしょぼしない。飲みこんだ後においしさが戻ってくるところが最高です。

独断採点 ☆★★★★
(フリーライターはらだペコ)



株式会社トノー ☎0120-01-4243

菅直人首相が首相に就任して初めて迎えた外国首脳はフランスのフィヨン首相だった。参院選が終わった直後の7月16日昼、首相官邸で昼食会がもたれたが、メニューは次のようなものだった。



まず〈前菜〉は厚焼き玉子や薩摩芋密煮など、懐石風のおつまみ。続く〈お椀〉は百合根の茶碗蒸し。そして〈造り〉は本まぐろ

のトロとシマアジのにぎり鮓。さらに〈焼物〉は黒毛和牛ローストビーフ。この後に〈焼き合せ〉、〈御飯〉、メの〈デザート〉は夏桃と抹茶アイスに小豆。

ドー地方の、いずれも最高級格付けである。加えて日本酒は青森県の田酒が出された。

この昼食会では直前に行われた会談に続き、世界情勢や日仏関係について意見交換が行われた。つまり食事をとりながら仕事の話をするワーキングランチである。ふつうこんな品数の料理と最高級ワインは出されない。内容からは公式晩餐会といったいい。

なぜこれほどのもてなしをしたのだろうか。フランスは来年、主要国首脳会議(G8サミット)の議長国で、G20も主催する。そうしたことへの配慮とも考えられる。昼食会では菅首相の挨拶で大いに沸いた。冒頭、歓迎スピーチで首相はこう語った。「私たち夫婦は今年結婚40年を迎え、妻はぜひ記念にフランスに行きたいと申しております。確かにフランスに行けば夫婦の絆は日仏関係と同様、さらに深まるでしょう」。

続いてフィヨン首相は「奥様がフランスで結婚40年を祝いたいということはよく分かりました。ただフランス人の方も日本にここがれていることを申し添えたいと思います」と返したのだ。

世界をまたにかけて飲んできた

満66歳。46年間日本酒、ビール、ウイスキー、焼酎、テキーラなど、世界をまたにかけて飲んでいます。「さけ通信」は楽しくて微笑みを感じながら読ませてもらっています。和中原彦さん(60代・兵庫県)

モヒートいけました

「ためしてMIX」のモヒートの記事を読んで、庭のほったらかしのミントを摘んで試してみた。イケル! 阿部正弘さん(50代 宮城県)

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。

BBQ特集ベリイナイス!

夏号のBBQ特集は我が家の夏のキャンプにナイスな情報でした。大人は燻製で大満足、子供は焼きおにぎりで大はしゃぎでした。松尾利康さん(30代・鹿児島県)

缶詰おつまみは学生の味方

お金のない学生にとって缶詰おつまみは最高の味方です。そのまま食べるだけでしたので、ひと手間加えて食べる発想は新鮮でした。もつたくさんのレシピを知りたいです。小林海さん(20代・兵庫県)

ハイボール間違えてました

ハイボールのつくり方を間違えていました。紹介されていた通りにしてみたら、とてもおいしくできました。今野和三さん(50代・石川県)

秋満喫の酒シーン

ペランダでハイボール

秋の夜長、自家製のキュウリの漬物をお供に、ペランダでハイボールを静かに。癒されます。佐藤まゆみさん(40代・宮城県)

満天の星を仰いでバーボン

なんと言っても大自然のなか満天の星空の下、焚火を見ながらのバーボンだなあ。中林清治さん(50代・北海道)

さんまパーティー

体育の日の頃、秋晴れの日に炭火をおこして、大勢でさんま大会。ビールがうまい。澤田陽一さん(40代・愛知県)

エリンギで一杯

松茸と言いたところだが懐が許さぬ、そこでエリンギ。食感を楽しめ、ぬる燗をグビリ。関川正明さん(50代・長野県)

布引の滝で灘の酒

新神戸駅裏手の登山道を登っていくと、布引の滝がある。青空に映える紅葉を愛でながら地元灘の酒をキューっと。池田裕之さん(40代・東京都)

団子代わりの小芋で一杯

夫とペランダでお月見しながら辛口の冷酒を一献。お団子の代わりに、おいしくなり始めた小芋をころりと煮付けて。山来亮子さん(30代・東京都)



店で醸造したビールを大きなタンクから直接グラスに注ぐ



ドッカから見えるアマゾン河の夕暮れ



1メートル(50センチ×2)の超ロングなあつあつウインナー。



サンパウロから北に約三千キロ離れたアマゾン河口の街ベレン。熱帯独特の蒸し暑さのなか、オアシスとも言えるのは港湾倉庫を改造した「ドッカ(ドック)」だ。古い倉庫にお洒落なレストランやカフェ、ブティックなどが軒を連ねる人気スポットは、地元客や観光客でにぎわう。

その一角に地ビールを飲ませる「アマゾン・ビール」がある。ベレンの街中を歩いてみると、じつとりと汗が滲んでくるが、エアコンが効いたドッカへ入り、キンキンに冷えたビールを一杯やれば、たちまちに生き返える。

ビールは5種類。「森」「河」「黒」「赤」の4つと、「バクリ」と呼ばれる熱帯果樹のエキスを入れたオリジナル。全長1メートルの超ロングなウインナーは人気メニューで、焼きたての熱々はチーズがとろける。ひと口かじって、冷たいビールを流し込めば、「遠くまで来た甲斐があった」とさらに幸せな気持ちになる。時間帯によつては、地元歌手によるライブ演奏がおこなわれ、耳に程よいBGMが大人の雰囲気漂わせる。

日中の暑い時はともかく、夕方から夜にかけては河から吹いてくる涼しい風が心地よい。オープンテラスのテーブルで雄大なアマゾン河を見ながら、よく冷えたビールを飲むなんて最高の贅沢だ。

ベレンに来て「どっか良い場所は?」と聞かれたら「ドッカ!」と即答。これで決まりである。

(写真・文 松本浩治 サンパウロ在住)

世界の酒場から——ベレン

アマゾンでキンキンのビール