

サケ通信

2010
秋

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



- 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世界中の酒スポットや酒文化を紹介しています。
- ⑧日本各地の酒蔵や酒文化を紹介しています。
- ⑨酒文化研究所のヘビーな論考集を7つの書庫に収録。
- ⑩庄図は「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。
- ⑪酒のイベント情報がたくさん。試飲パーティ、工場見学など掘り出し物に出会えます。

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。

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

読者プレゼント

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麹にし、
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▼ 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



④ **加賀鳶 極寒純米 辛口**
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
リキュールが新しい新たに新登場。

提供: キリンビール

酒作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

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。
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。

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。

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/>

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

秋満喫 ハツピード・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つてきました。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。

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ィ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



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。

《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。ざく切りしたトマトとんじん、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。きっ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



1500円くらいまでのワインには大抵裏ラベルに味わいガイドがある。

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」でお奨めした赤ワインに合う料理を復習してみましょう。「鰻は蒲焼ならやや重いものの、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。

秋満喫の酒シーン——ワイン編

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つてから、ワインにぴったりのサンマ料理で秋満喫です。

新酒フェスタへ

ワインナ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)のワインナーまでドライブが楽しみになっています。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。家に帰つて買ひ込んだワインを開けるのがなんと待ち遠しいとか。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)



お月見ワインといとおかし

ワインでお月見 つまみは銀杏

天気のよい晩、月を見ながら団子ではなく赤ワインかビール。つまみは銀杏があれば一番。

篠田よしこさん(50代・広島県)



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)

がらの方が絶対に楽しいものです。

では赤ワインでおいしい料理はどんなタイプでしょうか。誤解を恐れずと言えば、

1000円くらいまでのものなら、料理との相性をあまり厳密に考える必要はありません。およその方向が間違っていなければ、調味料での調整でまとまります。藤原

正雄先生に連載いただいている「酒と料理のびたびたサイエンス」のセオリーを理解すれば十分。そのうえで秋らしい食材を使った料理を赤ワインで楽しみましょう。

がらの方が絶対に楽しいものです。

では赤ワインでおいしい料理はどんなタ

イプでしょうか。誤解を恐れずと言えば、

1000円くらいまでのものなら、料理との相性をあまり厳密に考える必要はありません。およその方向が間違っていなければ、調味料での調整でまとまります。藤原

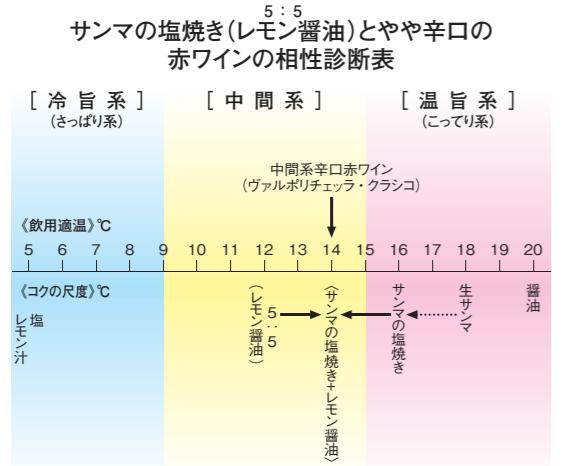
正雄先生に連載いただいている「酒と料理のびたびたサイエンス」のセオリーを理解すれば十分。そのうえで秋らしい食材を使つた料理を赤ワインで楽しみましょう。

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紹介します。



藤原氏のおすすめは、やや辛口の赤ワインでもイタリアのヴァルボリチェッラ・クラシコ。特にグエリエリ・リツタルディ社製。



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。

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。



サンマの旬は9月中旬～10月。この時期

のサンマにはたっぷりと油分(脂肪)や旨味

成分などが増しますので、コクの尺度は

18℃前後の温旨系食材となります。

さて、サンマを焼く前にはやや強めの「ふ

り塩」をします。これには二つの効果があ

ります。第一に塩をふることで魚肉を食塩

で固め、焼いた時に身崩れが起きないよう

になります。第二に塩の強い浸透圧により、

サンマの細胞内から生臭み成分などが吸い

出されること。さらに、焼くことによって

サンマの油分(脂肪)や乳酸等がいくらか取

り除かれます。

こうして「サンマの塩焼き」は、生のサン

マよりややさっぱりとした食材に変わりま

す。つまり、コクの尺度はやや左側へ移り、

ほぼ16℃附近に落ち着きます。

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ボリチエッラ・クラシ

コとの相性はすばらしいものがあります。

スペ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。

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、ぶどう畠や醸造施設の見学、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畠で、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、一流的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。ティスティ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/甲斐市大室(おおのた)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

岡山県

サッポロワイン岡山ワイナリー

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(ジンギスカン)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

山梨県

グレイスワイナリー

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

新潟県

岩の原葡萄園

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

北海道

おたるワインギャラリー

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



医学ジャーナリスト
松井宏夫

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。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。

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、男女別でみると、女性のがん死亡者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二二二地区で飲酒についてのアンケート調査を約

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。厚労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をしっかりと摂取すべきです。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。たたんぱく質をアミノ酸に分解し、体に必要なたんぱ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……。



さけの小道具 卓上七輪

にっぽん
湯めぐり
酒めぐり

駅弁で酒盛り旅 和倉温泉 — 能登

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回はおもてなしで有名な和倉温泉加賀屋へ。初めての電車の旅は、いつも運転手の私とし坊も加わつて朝から酒盛りなのでした。



金沢駅で地元の福正宗を調達。カップ酒は旅愁を誘う

東京駅から和倉温泉まで5時間。越後湯沢でほ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つも入つて千円とお手頃。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

タテに赤ワインつかあ？」日本酒でしよう」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つて、それからはビール、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。加賀屋の燭酒は珠洲の「宗玄」、これがふくよかでうまかった。

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迷うやら。帰りの電車は福光屋のカップ酒三昧でした。

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、一番のお気に入りは?

すつきり自然なおいしさ
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ひと品です。

初対面、緊張した面持ちでひ

お集りいただいた読者はみな会場のブ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

と口。思わず笑みがこぼれ、誰からともなく「んく、おいしー」。これで座が和むと、ブラックス、グリーン、ブルー等々、あうという間の2時間でした。

キリッとしたブルー

自宅でシェーカーを振るいう濱野綾子さん。彼女が選んだのはビ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でキリッとした味が気に入ったとか。

鮮やかなグリーン

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ォ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。

ほの苦く爽快グリーン

「エナジー・イエロー」を選んだのは樺原ちか子さん。添えられたフレッシュユ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」と歓声があがつた「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。服がピンクだったら間違いなく選んじゃう」と。

トマト丸かじりのレッド

「これ、めちゃいい。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つたのは「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。

菅野智美さんはスッキリしたジントニックをよく飲む。

濱野綾子さんはカクテル好きで、ラムベースのものによくつくる。



※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、あなたはどちら楽しみますか?

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	Passion RED	Happy PINK	Energy YELLOW	Refresh GREEN	Healing BLUE	Excite BLACK
ピーチ	ピーチ×トマト	ピーチ×ざくろシロップ	ピーチ×オレンジ	ピーチ×キウイシロップ (ミントシロップ)	ピーチ×ブルーキュラソー	ピーチ×コーラ
★ピーチツリー.....30ml ●炭酸水.....90ml ▲レモンカット.....1/8個	★ピーチツリー.....20ml ●トマトジュース.....50ml ●炭酸水.....50ml ▲バジルの葉.....2~3枚 ▲レモンスライス.....1枚分	★ピーチツリー.....30ml ●ざくろシロップ.....5ml ●オレンジジュース.....30ml ●炭酸水.....60ml ●オレンジスライス.....1枚分 ▲トニックウォーター.....85ml ●炭酸水.....80ml ▲レモンカット.....1/8個	★ピーチツリー.....30ml ●オレンジジュース.....30ml ●炭酸水.....60ml ●ミントシロップ.....5ml ●レモンジュース.....5ml ▲ミント.....適量 ▲レモンスライス.....1枚分 ▲レモンカット.....1/8個	★ピーチツリー.....30ml ●キウイシロップもしくはブルーキュラソー.....5ml ●コーラ.....90ml ●ミントシロップ.....5ml ●レモンジュース.....5ml ▲レモンカット.....1/8個	★ピーチツリー.....30ml ●ブルーキュラソー.....5ml ●ミントシロップ.....5ml ●レモンジュース.....5ml ▲ミント.....適量 ▲レモンスライス.....1枚分 ▲レモンカット.....1/8個	★ピーチツリー.....30ml ●ブルーキュラソー.....5ml ●ミントシロップ.....5ml ●レモンジュース.....5ml ▲ミント.....適量 ▲レモンスライス.....1枚分 ▲レモンカット.....1/8個

STOP! 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

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



麦焼酎がおいしいおつまみ

大分のとり天と本格麦焼酎「知心剣」

ふぐ、鰯あじ、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」



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、脂ののっ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です。甘口に仕上がるるので、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。

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ください。

同じ理屈で、キムチを酸っぱくなつたぬか漬けに替えるてもおいしいです。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?

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。



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ご紹介します。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。

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と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、濃厚なのにサッときれる味わい。これまで料飲店でしか飲めなかつたこの商品を、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。

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でさっくり混ぜて衣をつくる。
一七〇℃~一八〇℃でからつと揚げる。

△とり天の作り方例△



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

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つていい。

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。そういう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りました。ただフランス人の方も日本にあがれていることを申し添えたい

トロヒシマアジのにぎり鮨。さらには焼物は黒毛和牛ローストビーフ。この後に〈焚き合せ〉、〈御飯〉、〆の〈デザート〉は夏桃と抹茶アイスに小豆。

昼食にもかかわらずこの品数。さらに驚くのは飲みものだ。ワインは白がコルトン・シャルルマニユ03年、赤がシャトー・ラトゥール96年。ブルゴーニュ地方とボル



美酒外交

豪華ランチの意図は?

西川恵
(毎日新聞専門編集委員)

写真提供：内閣広報室

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。

和申邦彦さん(60代・兵庫県)

秋満喫の酒シーン

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。

和申邦彦さん(60代・兵庫県)

モヒート掛けました

「ためしてMIX」のモヒートの記事を読んで、庭のほつたらかしのミニトを摘んで試してみた。イケル!

阿部正弘さん
(50代・宮城県)

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

なんと言つ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。

中林清治さん(50代・北海道)

新神戸駅裏手の登山道を登つて

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

池田裕之さん(40代・東京都)

エリンギで一杯

松茸と言いたいところだが懐が許さぬ、そこでエリンギ。食感を楽しみ、ぬる燶をグビリ。

澤田陽一さん(40代・愛知県)

さんまパーティ

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。

山來亮子さん(30代・東京都)

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。

新神戸駅裏手の登山道を登つて

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。

池田裕之さん(40代・東京都)

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。

山來亮子さん(30代・東京都)

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。

新神戸駅裏手の登山道を登つて

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。

新神戸駅裏手の登山道を登つて

夫とペランダでお月見ながら

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。

新神戸駟裏手の登山道を登つて

夫とペランダでお月見ながら

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。

新神戸駟裏手の登山道を登つて</