

「どぶろくと女」

阿部健著 酒文化研究所発行 新宿書房刊

「どぶろくと女性飲酒」に光を当てた初めての酒文化史。日本では万葉の時代から江戸期まで女性が酒に親しんでいたこと

は、来日した外国人の観察記録にうかがえる。では明治期になぜ女性は酒から遠ざけられたのか。著者はその理由を「どぶろくづくり禁止」に求める。酒税収入増を狙った国家は、酒の自分でづくりを禁止し、免許業者による製造販売を促した。豊富な資料に基づく実証的な研究は読み応え十分。全国どぶろく特区探訪記録もある。

(三八〇〇円・税別)

『ワインで考えるグローバリゼーション』

山下範久著 NTT出版



西洋の地に生まれ育ったワインは、風土性をまといまがら国際商品となつた。そして次々に新興ワイン産地が誕生し、コストパフォーマンスの高いワインが世界を駆け巡る。土地に根付いた文化の酒であつたワインの国際化を材料として、グローバリゼーションを読み解く。

(二七〇〇円・税別)

「さけ通信」発行予告メールのご案内

今なら抽選でお酒をプレゼント!

本誌発行の一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」コーナーからご登録ください。お得なキャンペー情報、読者限定試飲会などご案内いたします。



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本格黒ごま焼酎「黒胡宝」720ml 5名様
黒ごまを贅沢に使った、芳ばしい香りとすっきりとした飲み口の日本初の黒ごま焼酎。

提供：キリンビール

③シングルモルトウイスキー 350ml 2本 5名様
シングルモルトを手軽に試せる。350mlシリーズが新発売。

サントリー山崎10年、白州10年、

ラフロイグ10年、グレンファイディック12年、

ボウモア12年、マッカラーン12年のなかから

2本をプレゼント。商品の指定はできません。

提供：サントリー



第一回 煙酒コンテストより 「さけ通信」おすすめの煙酒

この秋に開催された第一回燭酒コンテスト（主催：酒文化研究所・スローフード「ツボン実行委員会）の金賞受賞酒のなかから、特におすすめの3点を紹介しましょう。

優秀賞



燐酒コンテストで優秀賞を受賞、それも専門家による一次審査をトップ通過しての快挙です。審査は激戦を極めました。エンブリーを1社1点に限定したため、出品酒は各社選りすぐりの商品ばかり、それがな

一次審査は商品名を隠して、家が順番に審査しました。少し温め（43℃～45℃）に燗をした酒を、色を見て、香りをたしかめ、味わいを吟味します。緊張感から会場にはピリピリした空気が張り詰めます。

審査を終えてほっとした審査員たちは、結果を見て、「なるほど」「さすがだ」と納得した様子。



昔ながらの道具で、手づくりでしか、吟釀酒しかつくらい人気酒造。「人気一 黄人気 煙酒スペシャル」は、吟釀酒のスペシャルリストを自負する同社の意欲作です。

一般に吟釀酒は香りが高く軽快な味わいで、冷やしておいしいとされます。この商品は、そうした常識を覆して、吟釀酒の燶といふ新しいおいしさを提案しています。燶に向いた複雑さを生む酵母を選び、さらに長期間熟成させた吟釀酒をブレンドすることで、燶でおいしい吟釀酒に仕上げたそうです。

おすすめは40℃～45℃の温めの燶。うまく抑えられた吟釀香を漂わせて、酒は舌ざわりも滑らかに広がります。スッキリしていますが、微妙で複雑な味わいがありよくまとまっています。審査員たちを「このくらい香りが抑えてあると、吟釀酒のよさが燶でも生きてくる」と感心させた逸品です。

第一回 燭酒コンテスト金賞受賞酒

	商品名	会社名	所在地
1	千石場所	国稀酒造(株)	北海道
2	國士無双 烈	高砂酒造(株)	北海道
3	あら玉 特別純米	和田酒造(資)	山形
4	純米酒 凰陽	(資)内ヶ崎酒造店	宮城
5	自然郷 純米	(名)大木代吉本店	福島
6	純米辛口 弥右衛門	(資)大和川酒造店	福島
7	伝承山廃 純米末廣	末廣酒造(株)	福島
8	人気一 黄人気 燭酒スペシャル	人気酒造(株)	福島
9	久慈の山 純米酒	根本酒造(株)	茨城
10	一品 純米吟醸 備前雄町	吉久保酒造(株)	茨城
11	町田酒造60若水 火入れ	(株)町田酒造店	群馬
12	甲子 純米酒	(株)飯沼本家	千葉
13	盛升 本醸造	黄金井酒造(株)	神奈川
14	麒麟 純米酒	下越酒造(株)	新潟
15	越乃かぎろひ 千寿	朝日酒造(株)	新潟
16	越後杜氏 純米大吟醸 越淡麗100%	金鶏盃酒造(株)	新潟
17	天領盃 純米吟醸	天領盃酒造(株)	新潟
18	天恵楽 特別純米	(株)よしかわ杜氏の郷	新潟
19	天領 特別純米酒 飛切り	天領酒造(株)	岐阜
20	越前岬 槽搾り純米酒<五百万石>	田辺酒造(有)	福井
21	半蔵 特別純米酒 伊賀産うこん錦	(株)大田酒造	三重
22	ふた穂 雄町特別純米酒2006年醸造	長龍酒造(株)	奈良
23	米揚水車 亀の尾	田中酒造場	兵庫
24	菊正宗嘉宝蔵 生酛特別純米	菊正宗酒造(株)	兵庫
25	特別純米 龍力 生酛仕込	(株)本田商店	兵庫
26	超特撰 純米吟醸 惣花	日本盛(株)	兵庫
27	生酛 華鳩 純米酒	榎酒造(株)	広島
28	瑞冠 純米吟醸 山廃仕込 山田錦	山岡酒造(株)	広島
29	山廃純米 よいまい綾菊	綾菊酒造(株)	香川
30	石鎚 雄町 純米槽しぼり 平成19BY	石鎚酒造(株)	愛媛
31	純米吟醸原酒 梅錦 酒一筋	梅錦山川(株)	愛媛
32	芳醇純米酒 瑞鷹	瑞鷹(株)	熊本



コンテストは酒文化研究所とスローフードニッポン実行委員会が10月に開催。専門家による審査で、131の商品から32点の金賞受賞酒を選出した。また、一般審査員の試飲投票で、大賞（瑞冠 純米吟醸 山廃仕込 山田錦）、優秀賞2点（超特撰 純米吟醸 惣花、特別純米 龍力 生酛仕込）を選出した。



▶審査中の温度が下がらないよう5点ずつ審査した。
審査員／○高橋利郎、藤田千恵子、升本 正、松崎晴雄、山田聰昭



味わいはバランスのよさが際立ち、甘・酸・辛・苦・渋の五味が調和、最初から最後まで飽きずに食事を楽しめそう。なめらかな舌触りも特筆ものです。一般審査員による投票の二次審査でも着実にスコアを伸ばし、優秀賞を受賞したのでした。

さうはな

惣花とは、もれなく祝儀を振る舞う習慣のことです、転じてすべての関係者に利益と愛を与える意味に用いられる言葉。納采の儀などの皇室行事の際に選ばれ、宮中晩餐会や慶事にも使われていますが、今回の受賞はたしかな実力を備えていることを証明



日本酒でいう酸とは、酢のようなすっぱさではありません。舌の両脇で感じ、味わいに締まつたニュアンスを与えて、輪郭をはつきりさせます。鴨ロースの燻製、銀鱈の西京漬けなど脂ののった濃厚な料理もしつかりと支えて飽きさせません。

口中に伸びやかに広がつて、米のうまみが膨らむこの酒は、温燗から熱燗までおいしく楽しめます。



四国を代表する銘醸蔵の看板商品が金賞を受賞。純米吟醸原酒ならではの力強い香りとコクが素晴らしい逸品です。アルコール度数が高い原酒は、濃厚さを特徴とするものが一般的で味が重くなりがちです。と

寒鮎の照り焼きと骨太の純米酒

藤原正雄・渡辺正澄

煮てよし、焼いてよし、刺身でよしと三拍子揃つた寒鮎。定番の照り焼きに合わせるなら、濃醇な味わいの骨太の純米酒です。



藤原氏おすすめは、「東薫 純米酒 山田錦100%」東薫酒造株式会社(千葉県)と「加賀鳶 山廃純米 本格辛口」株式会社福光屋(石川県)

日本沿岸を回遊する鮎は、厳冬の頃、北海道近海から南下してきます。たくさん餌を食べて激しく泳ぎまわったため、旨み成分(乳酸、コハク酸、アミノ酸・特にヒスチジン)と脂がたっぷり。相性診断表(第1表)では温旨系(こつてり系)食材になります。一方、照り焼きに使う煮切り醤油(醤油1対みりん1)は、醤油由来の乳酸、醤油とみりんからの甘味・旨味成分を多く含んだ温旨系(こつてり系)調味料です。寒鮎と同系統なのでよくなじみます。

同じ成分を含むハマチを使って実験したことがあります。醤油をかけてしばらく放置してから薄い切片状に切り、顕微鏡で覗いてみました。すると醤油がハマチの魚肉の奥深くに速やかに浸透する様子が確認されたのでした。これはハマチの魚肉と醤油の成分がよく似ているからです。

さらに照り焼きは、焼くことで肉質が柔らかくなり、双方が一層よくなじみ合います。煮切り醤油の焼ける芳ばしい香りも食欲をそそります。合わせる酒は43℃前後の温燶がおいしい骨太の純米酒(生酛や山廃づくりなどの濃醇なタイプ)が一番でしよう。乳酸、コハク酸などの酸味、アミノ酸などの旨味、苦味成分などコクのある諸成分が多く含まれ、絶妙なバランスを保っています。お気づきのとおり酒の成分が、「寒鮎の照り焼き」の成分とたいへんよく似ていてピタピタ合うのです(第2表)。

馴染みのよさを確かめるため、鮎とほぼ同じ成分を含むハマチを使つて実験したことがあります。醤油をかけてしばらく放置してから薄い切片状に切り、顕微鏡で覗いてみました。すると醤油がハマチの魚肉の奥深くに速やかに浸透する様子が確認されたのでした。これはハマチの魚肉と醤油の成分がよく似ているからです。

さらに照り焼きは、焼くことで肉質が柔らかくなり、双方が一層よくなじみ合います。煮切り醤油の焼ける芳ばしい香りも食欲をそそります。

合わせる酒は43℃前後の温燶がおいしい骨太の純米酒(生酛や山廃づくりなどの濃醇なタイプ)が一番でしよう。乳酸、コハク酸などの酸味、アミノ酸などの旨味、苦味成分などコクのある諸成分が多く含まれ、絶妙なバランスを保っています。お気づきのとおり酒の成分が、「寒鮎の照り焼き」の成分とたいへんよく似ていてピタピタ合うのです(第2表)。

にっぽんぐりぐり
湯めぐり

伊達家の湯治場



宮城県

山の斜面にそびえる青根御殿。居酒屋かつちゃんの常連客の温泉めぐり。今回は伊達家が湯治した青根御殿がそびえるレトロな温泉宿への旅です。温泉つうのスースーさんの「」推薦。純米酒宣言をした宮城の酒も楽しみです。



「今度の宿の風呂は感動もだよ」と斯ーさん。このところ温泉好きがヒートアップして、奥さんと2人で温泉巡り三昧らしいです。もはやにわか温泉つうなんて言えないくらい詳しく述べ、この宿は彼の巡った温泉のなかでベスト3に入るそ。

「土蔵につくつたヒノキの風呂は貸し切りだから、ゆつくり落ち着いて入れる。大湯は450年以上前の石造り。露天風呂はないけれど、この2つがあれば必要ないね」と。

「土蔵につくつたヒノキの風呂は貸し切りだから、ゆつくり落ち着いて入れる。大湯は450年以上前の石造り。露天風呂はないけれど、この2つがあれば必要ないね」と。

「土蔵につくつたヒノキの風呂は貸し切りだから、ゆつくり落ち着いて入れる。大湯は450年以上前の石造り。露天風呂はないけれど、この2つがあれば必要ないね」と。

食事も上々、大湯も感動もの、そして翌朝は敷地内にある青根御殿を見学です。昭和初期に再建された木造3階建ての建物は、今は宿泊できず見学するだけ。中居さんの案内で3階に上がる、「あそこに見える樅の木が山本周五郎先生の『樅の木は残つた』のモデルと言わっています」と。文豪の所縁の宿でもあつたのでした。



山の斜面にそびえる青根御殿。湯元不忘閣
宮城県柴田郡川崎町青根温泉1-1
電話 0224-87-2011
http://www.fubokaku.com/

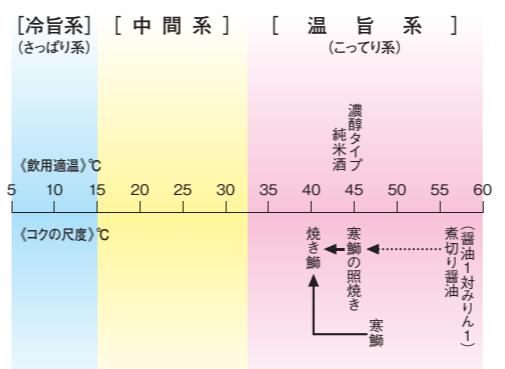
蔵の湯への石畳が期待を高ませる。

「土蔵につくつたヒノキの風呂は貸し切りだから、ゆつくり落ち着いて入れる。大湯は450年以上前の石造り。露天風呂はないけれど、この2つがあれば必要ないね」と。

「土蔵につくつたヒノキの風呂は貸し切りだから、ゆつくり落ち着いて入れる。大湯は450年以上前の石造り。露天風呂はないけれど、この2つがあれば必要ないね」と。

「土蔵につくつたヒノキの風呂は貸し切りだから、ゆつくり落ち着いて入れる。大湯は450年以上前の石造り。露天風呂はないけれど、この2つがあれば必要ないね」と。

第1表「寒鮎の照り焼きと清酒の相性診断表」



第2表
「寒鮎の照り焼きと濃醇タイプ純米酒の相性」
(相性に関する主要成分のみ示す)

鮎	=	乳酸	+	コハク酸	+	アミノ酸	+	脂肪分(油分)	+	魚介臭
煮切り醤油	=	乳酸	+	甘味成分	+	アミノ酸	+	苦味成分	+	香気成分
濃醇タイプ純米酒	=	乳酸	+	コハク酸	+	アミノ酸	+	苦味成分	+	香気成分

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。

日本人とがんをみると、2人に1人ががんになり、3人に1人ががんで亡くなっています。それほどがんは身近な疾患。そのため、50歳を過ぎると、気になることのベスト3に必ず入るのが「健康」。つまりは、予防です。

がんの予防にはいろいろあります。もちろん、ストレス解消はがん予防のみならず、高血圧、糖尿病などの生活習慣病の予防・改善でも大きな力がなっています。

今やポピュラーなストレス。実は人間が活動するのに不可欠なエネルギー源でもあります。腸内細菌に“善玉”と“悪玉”があるように、ストレスにも善玉と悪玉があります。

適度なストレスは困難に立ち向かうパワーになりますが、あまりに過度なストレスとなると、それは“悪玉”となり、身体の健康を損なってしまいます。

もちろん、人間は一律にストレスの適度、過度が決まっているのではなく、受ける人によってス

トレス度は大きく異なります。そして、人それぞれストレス過剰状態になると、生体は疲れ果て、抵抗力は著しく低下。心身症、うつ病などで心療内科、精神科で診断を受けることがあります。

その両診療科が患者さんであります。ふれているのは、ストレス解消が放出され、全身の臓器に精神科で診断を受けることがあります。



医学ジャーナリスト/松井宏夫

ホルモン)が出て、その刺激で下垂体からACTH(副腎皮質刺激ホルモン)が産出されます。そして、今度はACTHの刺激でコルチゾール(副腎皮質ホルモン)が放出され、全身の臓器に指令が走り、身体を守ります。

お酒を飲むと、コルチゾールの血中濃度が減少するのが分かっています。ストレスホルモンであるコルチゾールが減少するということは、とりもなおさずストレスが解消されていることを意味します。

そうすると、酒はどれだけ飲んでも大丈夫と思ってしまう人が、いつの時代でもいるものです。やはり、量は“過ぎたるは及ばざるが如し”——先人の知恵を学ぶべきです。

そうすると、ストレス解消には“3S”が良いといわれているのが“4S”になるのです。ストレス解消に推奨されている3Sは「ストレート(眠り)」「サウンド(音楽)」「サンシャイン(太陽、日光浴)」。そこに「酒(英語にはしない)」が加わるのですが……どうでしょうか——。



ウイスキーハイボールとの相性がとてもいいです。

絶品乾物

スナイダー・エダーチーズ・プレッツェル

バキバキに割れていて「こわれプレッツェルじゃないの?」と疑ってしまう見た目ですが、うまさは抜群です。

あるカジュアルバーのお通しに出てきて、ひと目惚れならぬひと惚れしてしまいました。マスターに「これ何?」と聞くと、「さあ何でしょう?」つかつて首を傾げて教えてくれない。なら自分で探す!と輸入食品のある店を歩くこと数軒。酔っ払った記憶だけが頼りでしたがズバリ正解。

その足でプレッツェル片手に件のバーへ向つたのでした。するとマスターは素知らぬ顔で「それうまいよね」だって。ほんとうに食えない奴だ。食べきりサイズの小袋もあります。

独断採点…★★★★★
(フリーライター・はらだペコ)

ソーダ割りは絶品

「ソーダ割りがとてもいいですね」

ストレート、ロック、水割り、ソーダ割り、烏龍茶割りをひととおり試し終えた後で、木村氏は開口一番にこう言つた。

「ソーダで黒ごまの香りが一段とたち、口のなかでも炭酸の泡がはじけるたびに香りを感じます。味わいに楽しさがある。

試飲しながら無性にてんぷらが食べたくなりました。サクサクしたころも、ごま油の香り、ほんとうによく合いそうです。焼き鳥やスマートチーズなど、燻したおいしさのある食材ともいいと思ひます。こういう酒は飲み飽きません。

烏龍茶で1対1で割つて中華料理に合わせるのもおもしろいです。烏龍茶と黒ごまの相性がいいのでしょう、樽で熟成した白ワインのようなニュアンスが出てきて、脂っこい料理との相性がよくなりります。焼き肉や鰻の蒲焼とも合わせやすいでしょう。

割つてもまるやかさが崩れない

「黒ごまの芳ばしい香りの印象が強いですが、コーヒー豆や木材を思わせる香りを持ち合わせていて、厚みを感じます。味はまろやかで、水を入れても、水で割つても、崩れずスッキリとフィニッシュする。こういう酒は飲み飽きません。

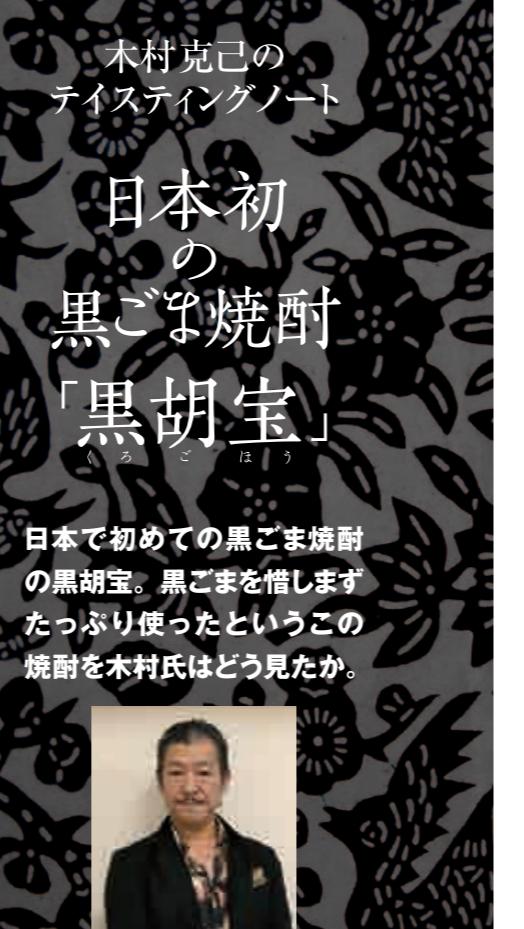
▶発売元
キリンビール株式会社
☎0120-111-560



1本(720ml)に約36,000粒の黒ごまを使用



木村克己
木村克己の
テイスティングノート
日本初の
黒ごま焼酎
「黒胡宝」
日本で初めての黒ごま焼酎
の黒胡宝。黒ごまを惜しまず
たっぷり使ったというこの
焼酎を木村氏はどう見たか。
木村克己
1986年の第一回パリ国際ソムリエコンクール日本代表として総合4位。1990年に日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会を設立し初代会長に就任(現在は相談役)。日本酒造組合中央会公認「日本酒スタイル」



鍋は酒でおいしくなる

冬は体が芯から温まる鍋が恋しい季節です。今日は手軽でおいしい鍋をご紹介します。

まずは鍋に欠かせない料理清酒の調理効果から。



鍋に料理清酒を半カップ加えると
おいしさが増す

鍋に料理清酒を半カップ

鍋に料理清酒を半カップ強（100ml）入れると味に深みが出て、一段とおいしくなります。これは料理清酒の働きで「肉が柔らかくなる」「肉や魚の臭みを消す」「素材に出汁がしみ込む」から。あっさりした鱈ちらや、こつてりした鴨すき、ボリュームたっぷりの寄せ鍋、今年流行のトマト鍋、どんな鍋にも効果を發揮する万能調味料です。

料理清酒は和洋中どの料理でも用いられます。料理清酒に含まれるアルコールの働きと風味付けはおいしさの秘訣です。

塩分にご注意を

ところで料理酒と呼ばれるものに2種類あることをご存知ですか。ひとつは飲む清酒と同じ製法で、調理効果が高い成分を豊富

に含む料理清酒。もうひとつは塩の入った料理酒。酒の販売免許がない店でも売っている「酒」というのは、塩が入っていません。「清酒」を想定して書かれています。「料理酒」とだけ表示されているものが多いので、裏ラベルをよく確認してください。



肉や魚を焼く前に料理清酒をひとふり。臭みが消え、肉はふくら柔らかく仕上がる。

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。

おいしくて経済的 常夜鍋



たっぷりの清酒で豚バラ肉、白菜、ほうれん草を煮るだけの簡単メニューながら、豚のおいしい脂がからまつて野菜がめちゃめちゃおいしくなる常夜鍋。ポン酢でサッパリいだきます。大根おろしを加えたり、柚子胡椒でピリ辛にしたりするのもおすすすめ。水を加えず酒だけで煮る贅沢バージョンもお試しを（煮ればアルコールは飛んでしまって子供や酒に弱い方でも食べられる）。

材料

料理清酒、豚バラ肉、ほうれん草、白菜、昆布。きのこ、豆腐、にんじんなどを加えてもよい

- 予算の許す範囲で料理清酒をたっぷり。昆布をしき沸騰直前にとりだす。
- 肉と白菜の固いところを先に煮る。
- 最後にほうれん草を加えてできあがり。

お手軽チーズフォンデュ



チーズによって伸び具合が違います。写真は雪印北海道100カマンベールチーズ。よく伸びました。

- カマンベールチーズの上の皮を切り取る。3~5mm掘り下げる感じ。
- 電子レンジ（600W）で1分加熱して取り出し、料理清酒や白ワインを小さじ一杯加えて混ぜる。
- さらに電子レンジで1分加熱してできあがり。
- ボジョレーなどの軽い赤や白ワインで。

材料

カマンベールチーズ、野菜、ソーセージ、パン等



- 1 予算の許す範囲で料理清酒をたっぷり。昆布をしき沸騰直前にとりだす。
- 2 肉と白菜の固いところを先に煮る。
- 3 最後にほうれん草を加えてできあがり。

豚バラ肉に冷酒がよく合います。ワイングラスだとちょっとおしゃれな感じになります。

- 1 予算の許す範囲で料理清酒をたっぷり。昆布をしき沸騰直前にとりだす。
- 2 肉と白菜の固いところを先に煮る。
- 3 最後にほうれん草を加えてできあがり。

協力 宝酒造株式会社

おうち カクテル体験

おうちカクテルはリキュールを何かで割るだけ。誰でも楽しめるシンプルなレシピばかり。



■ カンパリ・ブラッドオレンジ
赤がきれいなカンパリにブラッドオレンジジュースを1:3で混ぜるだけ。食前酒にぴったり。



■ ビター・カルーアミルク
カルーアに1:3でミルク。上からインスタントコーヒーを小さじ1さじ。大人のカルーアミルクです。

■ ルジェカシス ティー
ルジェカシスにペットボトルのお茶を1:3で混ぜるだけ。レモンティーでも緑茶でもなんでもOK!

キュールに思わずうつとり。半分は飲んだことのないものだったのに、うつくりで飲んでしまった。お酒の種類によらず、この割合ならカクテルは失敗しないのだそう。ふだん適当につくって、濃ければソーダを、薄ければ酒を足している身には目から鱗でした。

そういうするうちに「魔法のレシピは1(酒):3(割り材)」という講師の声が飛び込んできました。お酒の種類によらず、この割合ならカクテルは失敗しないのだそう。ふだん適当につくって、濃ければソーダを、薄ければ酒を足している身には目から鱗でした。

簡単・おいしい・オシャレ

順番に魔法のレシピを試します。カンパリにブラッドオレンジジュース、マリブにコーラ、マンゴヤンにミルク……。どれもリキュールが1本あればおウチで簡単にできるものばかり。しかもおいしい。さらにオシャレ。

酒に何かをミックスする作業は同じでも、黒酢やドライフルーツを入れちゃう私のミックスよりもずっと洗練されています。酒好きなだけのだから仕方がないさと自分を慰めつつ、全部おいしくて大満足。10種類ためしてなかで私のベスト3は写真の3点。ぜひお試しを。

編集長の“酒”
クリア・アイ

clear eye
甘党酒肴のすすめ
Sugared beans
Chocolate

「甘党」は酒よりも菓子を好む人のこと。ですが、チーフレートとウイスキー、甘納豆と日本酒のように酒に合うスイーツもあります。酒との相性まで語るようになつてきました、甘党酒肴の最新情報を伝えします。

甘納豆&日本酒

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。

モルトにショコラ

洋酒ではモルト&ショコラ(ショコレー)でしょう。個性豊かなシングルモルトウイスキーのタイプごとに、相性のいいショコラがあります。

私が最初に試したのはサントリーオリジナルと抹茶ショコラ。軽く爽やかな白州の香りと抹茶の風味の相性はバツチリでした。続く山崎とミルク系ショコラもお互いの濃厚さがよく合いました。やはり軽いものどうしが、濃厚なものどうし、など似たタイプは相性がいいですね。また、甘い香りのシェリー樽のモルトには、ドライフルーツのジャムを使ったショコラや、甘みを抑えたビター・ショコラもよく合います。

クリスマスやバレンタインデーなどスイーツを口にする機会の多い時期です。甘党酒肴も楽しいものですよ。

甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)



甘納豆には発泡性のあるフレッシュなごり酒もおいしい。

甘納豆と日本酒の相性には、ベリージャムのチョコが合う



甘納豆を使った商品化された。発売元 ロッテ 350円(消費税込)

外国の首脳が来日した時、首

相官邸や飯倉公館の供宴は日本ワイン、と決めたらどうだろう。これまで基本的にフランスワインで、時折、日本ワインや、来日した首脳の国のワインを出している。

日本が意図して日本ワインを出した最初のケースは、私が知る限り04年にフランスのドビル



世界の酒場から——エルサレム 聖地のワインすこぶる旨し

エルサレムの豊かな
暮らしぶりを垣間見られる市場



▲カナの村にある奇跡の石碑と教会で販売されていた赤ワイン



最近、日本でも見かける「ヤルデン」をはじめあれこれ試してみたが、軽快な赤、程よく旨味がふくらんだ白ともに、はずれは一度もナシ。世界的に高い評価を受けているワインアリーナも少なくないそうだ。料理もまた、すこぶる旨し。満ち足りた日々に、人間として物理的に成長した旅となつた。

ちなみに、キリストが水をワインに変えたという奇跡の舞台、カナの村では、当時の物だと言われる石碑が教会に残つている。客が褒め称えるほど良質だったと、「新約聖書」に記されていたのを思いだし、教会で売られていた赤ワインを購入したのだが、なんとも言い難い甘つたるいお味。とはいえるが、なかなか心のせいで、おいしさがわからなかつた可能性が、なきにしもあらず。

(文・山内史子 写真・松隈直樹)

パン外相が来日した時だ。川口順子外相が飯倉公館で主催した晩餐会は和食で、白ワインにコルトン・シャルルマーニュ97年、赤はサントリー登美の丘ワイン96年が出された。この選択は、ワインに通じた外務省職員の発案だった。一年前のイラク戦争では日本は米国を支持し、フランスは反対し



パン外相が来日した時だ。川口順子外相が飯倉公館で主催した晩餐会は和食で、白ワインにコルトン・シャルルマーニュ97年、赤はサントリー登美の丘ワイン96年が出された。この選択は、ワインに通じた外務省職員の発案だった。一年前のイラク戦争では日本は米国を支持し、フランスは反対し

り際、「記念」とメニューをボケットに入れた。料理もそうだが、ワインがよほど気に入つたのだろう。

歓迎宴に日本ワインを、と言うのは、ワインのレベルが高いことはもちろん、農業振興によるからだ。首脳の供宴に出れば生産者には大きな励みだ。そして文化の発信。日本は料理、ワイン、陶磁器、工芸品など、個々に素晴らしいものがある。これらを総合し、日本の食卓文化としてアピールする。

その際、もう一つ注文がある。最初の乾杯はシャンパンではなく、ぜひ日本酒でやつてもらいたい。官邸では徐々に採用されているようだが、日本酒に日本ワインと揃えば完璧だ。

美酒外交

国内では
日本の酒で

西川 恵
(毎日新聞 専門編集委員)

た。両国の立場の食い違いを再調整し、日仏協力を再始動させる節目の会談に、両国の最高のワインで祝おうとの粋な計らいだつた。コルトン・シャルルマーニュは仏ブルゴーニュ地方の最高級、登美は国際コンクールで数々の賞に輝いている。

ワイン好きのドビルパン外相は何回もグラスを空にし、帰り際、「記念」とメニューをボケットに入れた。料理もそうだが、ワインがよほど気に入つたのだろう。

相は何回もグラスを空にし、帰り際、「記念」とメニューをボケットに入れた。料理もそうだが、ワインがよほど気に入つたのだろう。

相は何回もグラスを空にし、帰

秋号で紹介された手羽先の焼製を夫がつくりました。とても気に入つたようで、毎週のように焼製をつくっています。

高橋 綾さん(30代・群馬県)
グラスマーカー揃えます
グラスマーカー初めて知りました。かつこいいですね。酒飲みのおしゃれって感じです。

松浦エナさん(30代・大阪府)
マリアージュバイブル
『さけ通信』は出張鞄に忍ばせてあり、長い帰路晩御飯とお酒のマリアージュを膨らませるバイブルになっています。

有澤一宣さん(30代・石川県)
身近なお酒で
楽しめた
手の届かない高価なワインや洋酒の記事は、雑誌にあっても読みませんが、『さけ通信』は身近な酒が取り上げられていて樂しまれました。

村尾明徳(50代・奈良県)
焼酎のお燶はどうするの?
焼酎特集で「軽冷濃温」とありました
が、焼酎を燶するのでしようか?
温め方や温度を教えてください。

小松季巳世(40代・兵庫県)
*焼酎は直火で日本酒の燶と同じく
らいに温めます。

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。

マリアージュバイブル

『さけ通信』は出張鞄に忍ばせてあり、長い帰路晩御飯とお酒のマリアージュを膨らませるバイブルになっています。

辻内かよさん(30代・大阪府)
前号の「牛蒡のからあげ」お手のマリアージュを彭らませるバイブルになっています。

有澤一宣さん(30代・石川県)
身近なお酒で
楽しめた
手の届かない高価なワインや洋酒の記事は、雑誌にあっても読みませんが、『さけ通信』は身近な酒が取り上げられていて樂しまれました。

岡島幸隆さん(40代・愛知県)
*前号の「牛蒡のからあげ」お手のマリアージュを彭らませるバイブルになっています。

辻内かよさん(30代・大阪府)
前号の「牛蒡のからあげ」お手のマリアージュを彭らませるバイブルになっています。

身近なお酒で
楽しめた
手の届かない高価なワインや洋酒の記事は、雑誌にあっても読みませんが、『さけ通信』は身近な酒が取り上げられていて樂しまれました。

岡島幸隆さん(40代・愛知県)
*前号の「牛蒡のからあげ」お手のマリアージュを彭らませるバイブルになっています。

チーズはんぺん焼

一正のチーズはんぺん焼を、フライパンできつね色に

るまで焼く。普段は子供たちのなかのチーズのところける食感がたまりません。熱燗によく合います。

岡島幸隆さん(40代・愛知県)

梅干しのてんぱら

梅干しは種を抜き、てんぱら粉に砂糖を入れて冷水で溶き、衣をつけて揚げる。さっぱりおい

なればキュウリにのせてモロ

キウで、冬は白菜のじくの白

い部分をステイックに切つて、モロハクで。

田中由紀子さん(50代・大阪府)
梅干しは種を抜き、てんぱら粉に砂糖を入れて冷水で溶き、衣をつけて揚げる。さっぱりおい

なればキュウリにのせてモロ

キウで、冬は白菜のじくの白

い部分をステイックに切つて、モロハクで。

田中由紀子さん(50代・大阪府)

日本酒に合う超意外なおつまみ

金山寺味噌&黒オリーブ
金山寺味噌に瓶詰の黒オリーブを細かく刻んで混ぜるだけ。夏キユウで、冬は白菜のじくの白い部分をステイックに切つて、モロハクで。

柳澤 昇さん(40代・福島県)
刺身エボリューション
残つた刺身をヅケにして半熟卵の黄身をつけるとユッケ風に。ナツツを刻んでふりかければゴージャス感がでて、キムチとコーンフレークを細かくして和えても旨し!

柳澤 昇さん(40代・福島県)
梅干しのてんぱら
梅干しは種を抜き、てんぱら粉に砂糖を入れて冷水で溶き、衣をつけて揚げる。さっぱりおい

なればキュウリにのせてモロ

キウで、冬は白菜のじくの白

い部分をステイックに切つて、モロハクで。