

さけ通信

特集 うまさ際立つ冬こそ日本酒 2010 新年

燗酒コンテスト／鍋は酒でおいしくなる
青根温泉(宮城)／鰯照り焼きに骨太の純米酒
黒ごま焼酎「黒胡宝」／おうちカクテル



【『どぶろく女』 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ルゼーション』

山下範久著 NTT出版



西洋の地に生まれ育ったワインは、風土性をまといながら国際商品となった。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ったワインの国際化を材料として、グローバル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。

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、グレンフィディック12年、
ボウモア12年、マッカラン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



④ 超特撰 純米吟醸 惣花 720ml 5名様
第一回燗酒コンテスト優秀賞を受賞。
天下の宴に供され、祝賀の賓客を、
おもてなしして「世紀」。
提供：日本盛



⑤ 「日本酒の基」5名様
日本酒のプロフェッショナル「きき酒師」を目指す方のテキストに最適な1冊。
提供：NPO法人FBO



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。 <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・「父と飲みたい酒・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2010年3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 〒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

次号春号は 3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。

特集…魅惑 のリキュール入門
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

うまさ際立つ冬いそぎ日本酒

飲めば皆「おいしいー」と言う日本酒ですが、いつの頃からか「日本酒は「馳走の時」という声を聞くようになりまし

た。今回はそんなイメージを覆し、ふだん楽しむ日本酒を「案内します。うまさ

が際立つ」の季節おウチで日本酒いたしましよつ。

日本酒がおいしいお手軽酒肴

ご馳走で日本酒がおいしいのは当たり前、本誌は手軽で日本酒に合う酒肴を探してみました。手がかりは読者からお寄せいただいた「日本酒がおいしい超意外なおつまみ」情報。一部はそのまま「読者からの手紙」(13頁参照)でご紹介しています。約500件の情報を整理して「塩辛系」「すっぱい系」「チーズ系」「乾物系」に分けたのが上の4つの写真です。

塩辛で味付け

もつとも多かったのは、いかの塩辛、酒盗、アンチョビなどの塩辛系のもので野菜を味付けしたもの。ジャガバターにいかの塩辛をのせたり、野菜を刻んだアンチョビ(缶詰の油ごと)で和えたり炒めたりと、バラエティ豊かです。

体が元気になるすっぱい系

酢は旨み成分が豊富で日本酒によく合います。酢のものやマリネは酒肴の定番です。お便りに「冷蔵庫の残り野菜を甘酢で煮る」というものが数件あり、試してみると、手軽にできる和風ピクルスのよう。つくり置きして冷蔵庫に常備できるので便利です。

チーズを和風に

手に入りやすいチーズを和風に味つけする酒肴も多く寄せられました。プロセスチー

ズを醤油や味噌に2〜3日漬ける、チーズに削り節と醤油をかける、チーズと塩辛系と和えるなどです。チーズは味噌・醤油と相性がよく、日本酒に合わせやすいということでしょう。

そのほか練り物、スナック菓子、高級乾物など、たくさんお寄せいただきました。

*

次はどの日本酒をどう飲もうかとなりますが、ぜひ、冬だからこそおいしい燗酒をお試ください。おすすめは次のページで。

おいしいお燗をつけるには

お燗はなんと言っても湯煎が一番。好みの温度にコントロールをしやすい、酒が均質に温まるからです。けれどもたくさん一度につけたり、短時間に温めたりはできません。そんな時に便利なのが電子レンジです。加熱した時に酒に対流がおきるように、寸胴な片口やコップで温めるとわりと均質に温まります。首の細くなった徳利の場合、箸を一本入れて加熱するとうまくいきます。

覚えておきたい燗酒のタイプ

燗酒のタイプとおいしい温度帯		ぬる 温 燗	じょう 上 燗	あつ 熱 燗
		40℃〜43℃	45℃前後	48℃〜
なめらか万能タイプ	本醸造酒、上撰	○	◎	◎
濃醇どしりタイプ	生酛・山廃、純米酒	◎	◎	○
吟醸すっきりタイプ	(純米)吟醸酒	◎	○	△

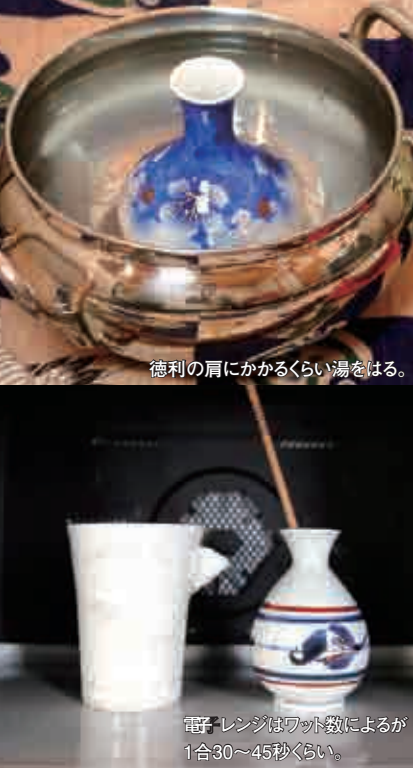
燗酒のおいしさには大きく3つタイプがあります。ひとつは「なめらか万能タイプ」で、本醸造、上撰と表示されている商品に多くみられます。熱めの50℃前後でおいしく飲めるのはこのタイプです。もうひとつは「濃醇どしりタイプ」。生酛や山廃という製法のものが典型的です。3つ目が「吟醸スッキリタイプ」。ぬる燗でおいしさを発揮する、繊細な吟醸酒です。



吟醸酒 フルーツのような香りをもつ軽快で繊細な酒。たくさん糖を出して雑味を抑えてつくる

生酛(山廃) 昔ながらの伝統製法。骨格のしっかりした濃醇な酒が多い

本醸造酒 おだやかな万能型の酒。純米酒に少量のアルコールを加えて飲みやすくなったもの



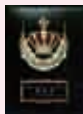
徳利の肩にかかるくらい湯をはる。

電子レンジはワット数によるが1合30〜45秒くらい。

第二回 燗酒コンテストより

「さけ通信」おすすめの燗酒

この秋に開催された第二回燗酒コンテスト(主催：酒文化研究所・スローフードニッポン実行委員会)の金賞受賞酒のなかから、特におすすめの3点をご紹介しましょう。



優秀賞



燗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。エントリーを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、それがなんと131点にのぼったのです。

一次審査は商品名を隠して、5人の専門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。



醸造元 日本盛株式会社(兵庫)
希望小売価格 720ml 1538円(税別)
問い合わせ TEL 0798-32-2590

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。

惣花とは、もれなく祝儀を振る舞う習慣のことで、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、官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したといえましょう。

金賞



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。ところが「梅錦酒一筋」は、酸のきいたキリリとした味わいに仕上がっており、「食事しながらなら、これが一番じゃないか」と感想を述べる審査員も複数ありました。

日本酒という酸とは、酢のようなすっぱさではありません。舌の両脇で感じ、味わいに締まったニュアンスを与えて、輪郭をはっきりさせます。鴨ロースの燗製、銀鰯の西京漬けなど脂ののった濃厚な料理もしっかりと支えて飽きさせません。

口中に伸びやかに広がって、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。



醸造元 梅錦山川株式会社(愛媛)
希望小売価格 720ml 1312円(税別)
問い合わせ TEL 0896-58-1211

金賞



昔ながらの道具で、手づくりでしか、吟醸酒しかつくりえない人気酒造。「人気一黄人氣燗酒スペシャル」は、吟醸酒のスペシャリストを自負する同社の意欲作です。

一般に吟醸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、吟醸酒の燗という新しいおいしさを提案しています。燗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醸酒をブレンドすることで、燗でおいしい吟醸酒に仕上げたそうです。

おすすめは40℃〜45℃の温めの燗。うまく抑えられた吟醸香を漂わせて、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、吟醸酒のよさが燗でも生きてくる」と感心させた逸品です。



醸造元 人気酒造株式会社(福島)
希望小売価格 720ml 1300円(税別)
問い合わせ TEL 0243-23-2091

第一回 燗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	国士無双 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 鳳陽	(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 黄人氣 燗酒スペシャル	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	櫻酒造(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 純米槽しばり 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。



◀ 審査は湯煎で45℃まで温度をあげておこなった。



▶ 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、山田聡昭

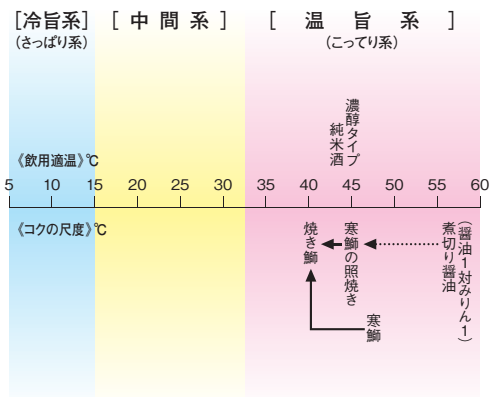


煮てよし、焼いてよし、刺身でよしと三拍子揃った寒鰯^{ふり}。定番の照り焼きに合わせるなら、濃醇な味わいの骨太の純米酒です。



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)

第1表 「寒鰯の照り焼きと清酒の相性診断表」



第2表 「寒鰯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)

鰯	=	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。

日本沿岸を回遊する鰯^{ふり}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。寒鰯と同系統なのでよくなじみます。

馴染みのよさを確かめるため、鰯とほぼ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℃前後の温燗^{ぬめ}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(コハク酸、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、「寒鰯の照り焼き」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
湯めぐり
酒めぐり

伊達家の湯治場 青根温泉 湯元不忘閣



宮城県

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。温泉つうのスムーズのご推薦。純米酒宣言をした宮城の酒も楽しみます。



の蔵。草履に履き替えて石畳を10メートルほど行くと風呂の入り口がありました。扉をあけてびつくり、高い天井に見事な梁、風呂場いっぱいヒノキが香ります。なるほどスーさんが激賞するのも納得です。

すばらしい風呂を堪能した後は休憩室へ。お茶やお菓子の無料サービスがあると聞いていたのですが、なんと嬉しいことに酒もありました。地元白石の「蔵王」の一升瓶がテーブルの上に冷やしてあります。温泉に來たら地元酒をまず一杯。こう言う時に小難しいことは言うのは野暮というものでしょう。

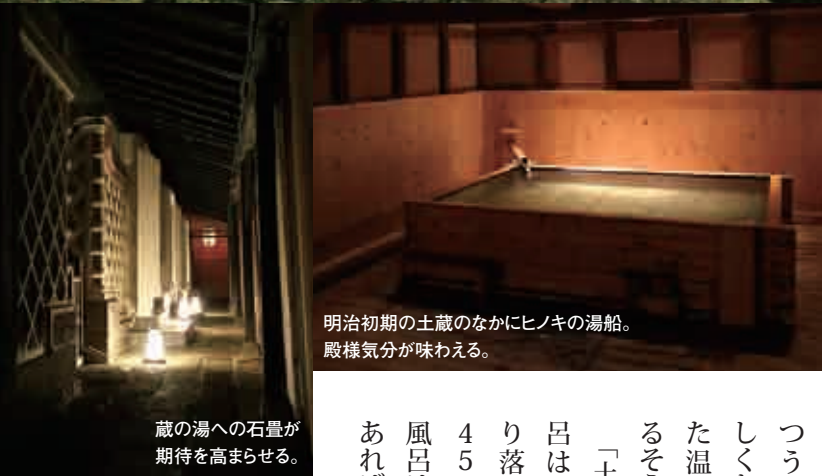
「今度の宿の風呂は感動もんだよ」とスーさん。このところ温泉好きがヒートアップして、奥さんと2人で温泉巡り三昧らしいです。もはやにわか温泉つうなんて言えないくらい詳しくなつて、この宿は彼の巡った温泉のなかでベスト3に入るそう。

「土蔵につくっ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。

ちょうど蔵の湯が空いていて、さっそく行ってみました。引き戸の鍵をかけて廊下を進むと、右手には土蔵



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/



明治初期の土蔵のなかにヒノキの湯船。殿様気分が味わえる。



宮城の酒蔵は純米酒づくりに特に熱心

食事も上々、大湯も感動ものの、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階に上がると、「あそこに見える樅の木が山本周五郎先生の『樅の木は残った』のモデルと言われています」と。文豪の所縁の宿でもあったのでした。

▶発売元
麒麟ビール株式会社
☎0120-111-560



1本(720ml)に約36,000粒の
黒ごまを使用

ソーダ割りとは、炭き鳥、
スモークチーズなど、こまや煙の
香りのあるものと特によく合う。



木村克己の
テイスティングノート

日本の 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年の第一回バ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「日本酒スタイリスト」

ソーダ割りは絶品

「ソーダ割りがとてもいいですね」。

ストリート、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った。

「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。味わりに楽しさがある。

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。焼き鳥やスモークチーズなど、燻したおいしさのある食材ともいいと思います」。

割っ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―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、氷を入れても、水で割っても、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。

烏龍茶で1対1で割っ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、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ます。焼き肉や鰻の蒲焼とも合わせやすいでしょう」。

絶品乾物

スナイダー・CHEDDARチーズ・
プレッツェル

パキパキに割れていて、「これわ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口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?」っ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ったのでした。するとマスターは素知らぬ顔で「それうまいよねだつて。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)



ウイスキーハイボールとの相性がとてもいいです。

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になります。

その両診療科が患者さんであふれているのは、ストレス解消



酒飲みの健康学

(ストレス解消に
4つのS)

医学ジャーナリスト／松井宏夫

がうまくできない人が多すぎるからでしょう。

万病のもとであるストレスを、実は愛してやまない「お酒」がやわらげてくれるのです。

それはどうして分かるのか――

ストレスを受けると脳の視床下部からCRH(ACTH放出

絶品乾物

スナイダー・CHEDDARチーズ・
プレッツェル

パキパキに割れていて、「これわ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口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?」っ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ったのでした。するとマスターは素知らぬ顔で「それうまいよねだつて。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)



ウイスキーハイボールとの相性がとてもいいです。

鍋は酒でおいしくなる

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)へ。

冬は体が芯から温まる鍋が恋しい季節です。今回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

名称:料理酒
原材料名:米、アルコール、水、食塩、米こうじ、クエン酸
内容量:500ml
賞味期限

アルコール分:13.0度以上14.0度未満
原材料名:米、米こうじ、醸造アルコール
●食塩は調味料として使用されています。
●開封後は立てて保管し、熱におおめに近づけないでください。
●お湯で加熱した後は、必ず1分程度静置してからお召し上がりください。
●お酒の種類:15L、0.75L(24本)5.1L
宝酒造株式会社 京都府伏見区竹中町509

料理清酒(右)と塩が入った料理酒(左)の裏ラベル。「食塩」の有無に注意を。

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。あつさりした鱈ちりや、こつてりした鴨すき、ボリユ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発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



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

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ることができるよう、塩を加えて飲用に使えるくしたものです。ために舐めてみるとかなり塩分を感じます。「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。

なお、料理のレシピに書かれている「酒」というのは、塩が入っていない「清酒」を想定して書かれていますので、ご注意ください。

協力 宝酒造株式会社

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って野菜がめっちゃめっちゃおいしくなる常夜鍋。ポン酢でサッパリいただきます。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(煮切れればアルコールは飛んでしまうので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

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。



お手軽チーズフォンデュ



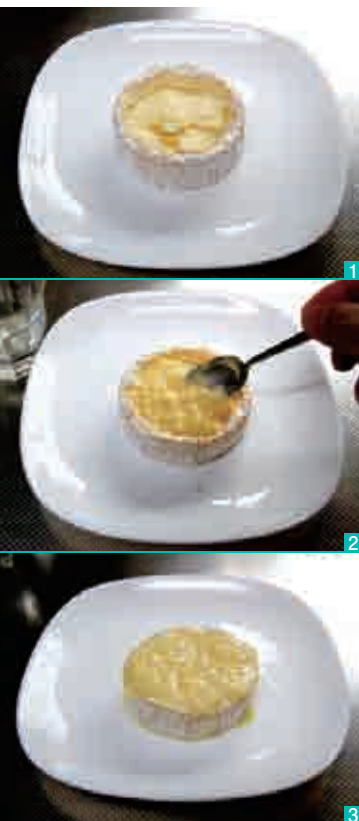
カマンベールチーズを電子レンジで加熱するだけのお手軽なチーズフォンデュです。火を通した野菜やソーセージを用意して、チーズが熱々のウチにからめていただきます。サイドメニューやランチにピッタリです。チーズは皮までおいしくいただけますが、残ったら刻んでパスタやサラダに。オーブントースターでカリカリに焼いておつまみにしてもグッド。

材料

カマンベールチーズ、野菜、ソーセージ、パン等

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。

- 1 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。
- 2 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。
- 3 さらに電子レンジで1分加熱してできあがり。
- 4 ポジヨレなどの軽い赤や白ワインで。



はらだペコの
ためして MIX ⑦

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。

■カクテル魔法のレシピ1:3

「今度これに行ってみて」と編集長が手渡したのは「おうちカクテル ワークショップ」の記事。自宅で気軽にしてくれるカクテルの体験セミナーです。勉強してもっと原稿のレベルを上げることができそうです。

行ってみると会場は若い女の子ばかり、一瞬ひるみましたが、テーブルに並ぶ色とりどりのリキュールに思わずうっとり。半分は飲んだことのないものだったのだそう。ぜひお試しください。



■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!

■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、マンガヤンにミルク……。どれもリキュールが1本あればおうち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。酒好きならではの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種類ためしたなかで私のベスト3は写真の3点。ぜひお試しください。

編集長の“酒”
クリア・アイ

clear
eye

Sugared beans

甘党酒肴のすすめ

Chocolate

「甘党」は酒よりも菓子を好む人のこと。ですが、チョコ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ってきた、甘党酒肴の最新情報をお伝えします。



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。

👁甘納豆&日本酒

ずっと酒に甘いものなんてとんでもないと思っていました。ですが、宮城の銘酒「一ノ蔵を楽しむ会」で、用意されていた蒸したての酒饅頭をつまんだところ、これがおいしい。日本酒をたっぷり飲んで、最後に一枚残った酒肴引き換えチケットが酒饅頭。残しちゃもったいないというくらいの気持ちで引き換えたのですが、これが甘党酒肴との出会いとなりました。

饅頭をかじりながら飲む日本酒は、辛く感じるのは当然ながら、後味がサッパリ流れまです。すっと甘さが消えて、次のひと口がまたおいしい。ただ、極甘の餡はさすがにつらい。砂糖でピカピカに光った極甘餡で試すと、酒はただただ辛く、苦みを感じました。

いま、一番のお気に入りのは軽めの甘納豆。豆の芳ばしさとや

👁モルトにシヨコラ

洋酒ではモルト&シヨコラ（チョコレート）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、相性のいいシヨコラがあります。

私が最初に試したのはサントリー白州と抹茶シヨコラ。軽く爽やかな白州の香りと抹茶の風味の相性はバッチリでした。続く山崎とミルク系シヨ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、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ヨコラや、甘みを抑えたビターチョコもよく合います。

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。甘党酒肴も楽しいですよ。



サントリー山崎を使った
チョコレートが商品化された。
発売元 ロッテ 350円（消費税込）



甘納豆には発泡性のある
フレッシュなにごり酒もおいしい。



シェリー樽モルトだけのマッカラン
には、ベリージャムのチョコが合う



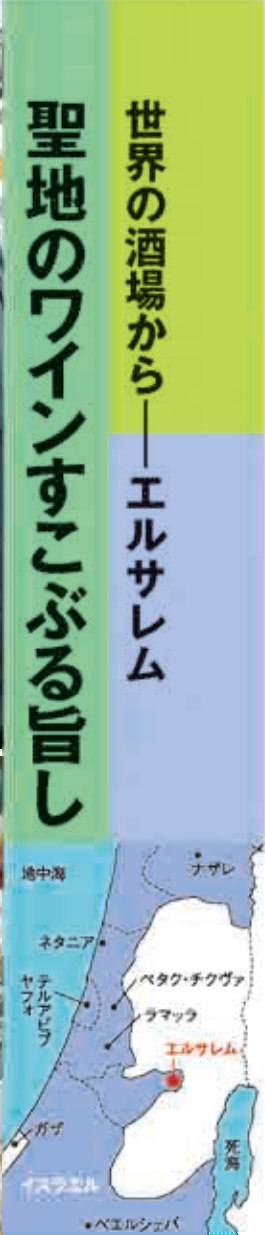
エルサレムの豊かな暮らしぶりを垣間見られる市場



▲カナの村にある奇蹟の石甕と教会で販売されていた赤ワイン



鶏や仔羊など扱い巧みな肉料理



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。これまでは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



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った。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、「記念に」とメニユーをポケットに入れた。料理もそうだが、ワインがよほど気に入ったのだろう。

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、農業振興になるからだ。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なく、ぜひ日本酒でやってもらいたい。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。

手羽先の燻製にはまりました

秋号で紹介されていた手羽先の燻製を夫がつくりました。とても気に入ったようで、毎週のように燻製をつくっています。

高橋 綾さん(30代・群馬県)

グラスメーカー揃えます

グラスメーカー初めて知りました。かっこいいですね。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)

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。

マリアージュの
バイブル

『さけ通信』は出張
鞆に忍ばせてあり、
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楽しめました。

村尾明徳(50代・奈良県)

焼酎のお燗はじゅわん。

焼酎特集で「軽冷濃温」とありましたが、焼酎を燗するのでしうか？

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燗と同じくらいに温めます。

(編集部)

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。夏ならばキュウリにのせてモロキュウで、冬は白菜のじくの白い部分をスティックに切って、モロハクで。

田中由紀子さん(50代・大阪府)

梅干しのてんぷら

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

辻内かよさん(30代・大阪府)

＊前号の「牛蒡のからあげ」おいしくて簡単でした。教えてくれてありがとう！

チーズはんぺん焼

一正のチーズはんぺんサンドを、フライパンできつね色になるまで焼く。普段は子供たちの弁当のおかずですが、はんぺんのなかのチーズのと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)

刺身エボリューション

残った刺身をツケにして半熟卵の黄身をつけるとユッケ風に。ナッ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)

ユダヤ教、キリスト教、イスラム教と、3つの宗教の聖地を有する、イスラエルの古都エルサレム。周辺地域では今も紛争が絶えず、街中では大きな銃を抱えた兵士の姿がそこかしこに見られるが、その分、治安は守られており、また、意外なほどに各国からの巡礼者や観光客で賑わっている。

日本と変わらぬ洒落たレストランも多く、美味には事欠かない。スパイスの効いた肉料理に合わせて頼むのは、イスラエル産のワインである。乾燥しきった大地と、照りつける太陽。一見、ぶどうが育つとは思えない環境だが、厳しさゆえに根を伸ばしてふんばる。逆境に耐えて生きようとする。結果、果実の糖度が増すのだそうだ。

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ナリー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った。

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甕が教会に残っている。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、なんと難しい甘い甘ったるいお味。とはいえず、汚れずさんだ心のせいで、おいしさがわからなかった可能性が、なきにしもあらず。