

# さけ通信

2010  
春

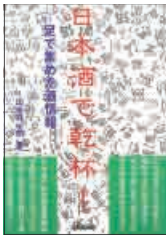
## 特集 魅惑のリキュール入門

春野菜がおいしい酒肴／ジンジャー・ハイボール  
山菜天ぷらに合わせるワイン／新高湯温泉(山形)  
さけ風呂／ヨハネスブルグの酒場

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

- 「食のクオリア」 茂木健郎著 青土社刊  
著名な脳科学者による食をテーマにしたエッセイ集。人類は命をかけて、未知のものを口にしてきた。新しい食料を探し出せば、飢えを遠ざけることができるからだ。ゆえに獲得的な味覚が形成されたという。これは冒頭のエッセイの一部だが、酒類に関する記述も多く、インスピレーションの湧く一冊である。(一四〇〇円・税別)
- 「うまい酒を科学する事典」 ナツメ社  
和洋の酒を網羅する酒のミニ事典。製法・原材料だけでなく飲み方や保存方法などをコンパクトに収録。酒文化研究所監修。(二六〇〇円・税別)
- 「日本酒で乾杯」 山本祥二朗著 技報堂出版  
酒ジャーナリストの著者が、近年取材した日本酒イベントや訪問した酒蔵などを紹介した一冊。日本酒のイベントの多さと多様さを実感できる。(二〇〇〇円・税別)
- 「さけ通信」発行予告メールのご案内  
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の特徴。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 ハーブの恵み 700ml 5名様  
心と身体に配慮した13種類の東洋ハーブからつくったヘルシーな酒。提供：養命酒製造
- ③ 山崎10年 350ml & 「ザ・プレミアムソーダ」セット 5名様  
日本を代表するシングルモルトウイスキーである山崎10年を、ハイボールでお楽しみください。甘い果実やナッツを想わせる香りが引き立ちます。提供：サントリー
- ④ 酒風呂専用原液純米「すっぴん」 1000ml 3種セット 5名様  
酒風呂専用の純米酒の原酒。生姜エキス、紫蘇エキスを入れたものとセットで。提供：福光屋
- ⑤ 阿部健著『どぶろくと女』(新宿書房) 5名様  
どぶろくと女性飲酒に光を当てた初めての酒文化史。どぶろく特区の実態や試飲評価も収録。提供：酒文化研究所



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・「夏を楽しむ酒肴」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6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

次号夏号は  
6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…BBQ でビール&ハイボール  
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



## 魅惑のリキュール入門

「リキュールってどんなお酒が知ってる？」と聞かれて、答えられる人はどれくらいいるのでしょうか。やたらと種類が多いうえに名前はカタカナばかり。まったく頭に入らないと思っていらいっしやるあなたに、最初の一步をガイドします。

## ✿香り・色・甘さが楽しい

リキュールには、梅、桃、カシス、メロン、オレングなど、さまざまなフルーツが香ります。ミント、シナモン、コーヒーなどハー

ブやナッツが香るものもあります。

赤、青、黄、緑、ピンク、紫などカラフルなものもリキュールの特長です。そのまま、あるいはミックスして魅力的な色が出るように、しかも長期間保存しても色が褪

せないように工夫が凝らされています。

甘さが強調されていることも、他の酒と違うところです。ウイスキーや焼酎に甘み感はありませんが、砂糖の甘さはありません。日本酒やワインには甘口がありますが、スイーツのようにしつかり甘いものは稀です。

## ✿ジュースやソーダと1・3

香り豊かで、カラフルで、甘い。だからソーダやジュースで割っても、ジンやウォッカに加

フルーツやハーブなど素材が生き生きと香るリキュールは、ジュースやソーダとミックスして楽しめる。甘さが苦手ならば、ジンやラムなどのスピリッツにフレーバーを加える感じで試してみては？

キュールの多くはこのタイプ。果実やハーブを漬けてこむだけでなく、蒸溜を繰り返したり、蒸溜液をブレンドしたりして、素材の香気をよりクリーンに取り出しています。

では、使用する素材ごとに「フルーツ系」「ハーブ系」「その他」の商品をご案内していきます。

さらに洗練された香りを得るために、漬けた酒を蒸溜したものもあります。西洋のリ

でも個性は消えず、しっかりと主張します。まずはシンプルに、リキュールにひとつだけミックスして遊んでみましょう。オレングやダレープフルーツのジュースは、さまざまなリキュールとマッチします。甘さを抑えたいならばソーダやジンジャー・エール。レモンやライムを軽く搾るとキリッとしています。烏龍茶や緑茶で割っておいしいものもあります。そして、意外に相性がいいのは牛乳です。コーヒー牛乳やフルーツ牛乳を自作する気分で試してみてください。

リキュールとジュースなどの割合は1(酒)・3が目安。たっぶりの氷でよく冷やすこともおいしいの秘訣です。

## ✿素材のエッセンスがたっぷり

リキュールには素材のエッセンスが凝縮されています。梅酒は酒に青梅を漬けてエキスを引き出したもの。アルコールに果実やハーブを漬けると素材の香りや味わいが溶けだす性質を利用してののです。

この「漬けこみ」がリキュールづくりの基本で、フルーツや花の心地よい香り、ハーブなどの有効成分を、壊すことなく、そして保存性高く、上手に取り出します。養命酒など古くからある薬酒はどれもこうしてつくられています。

キュールの多くはこのタイプ。果実やハーブを漬けてこむだけでなく、蒸溜を繰り返したり、蒸溜液をブレンドしたりして、素材の香気をよりクリーンに取り出しています。

では、使用する素材ごとに「フルーツ系」「ハーブ系」「その他」の商品をご案内していきます。

## ✿ハーブ系

透明感のある赤が印象的なカンパリ。ほろ苦くてほの甘い大人の味は世界中で愛されています。薬酒の流れをくみ、今も修道院でつくられているのはシャルトリューズ。滋味豊かな味わいです。

養命酒製造から発売されたハーブの恵みは、くつろぎを追求した癒しの酒。これまで日本になかった、おいしいハーブ系リキュールです。

アブサンやウヅもハーブ系。見た目はウォッカのように無色透明ですが、アニス特有の香りがあり、冷水を加えるとサツと白濁します。



修道院でつくられているシャルトリューズ・ヴェール(右)はアルコール度数55度。同ジョーヌ(左)は40度

## ✿フルーツ系

もっとも馴染みのあるのがフルーツ系リキュール。梅酒もこのひとつです。西洋のものではクレーム・ド・カシス。居酒屋やカラオケボックスでも、このリキュールのミックスドリンクは人気メニューです。



芳醇金柑 (金柑を漬け込み) 柚子のきもち (柚子果汁を使用) マンゴヤン (マンゴー) マリブ (ココナッツ) コアントロー (オレンジ)



カルーア・ミルク(カルーア・コーヒーに牛乳)とカシス・オレンジ(クレーム・ド・カシスとオレンジジュース)は人気メニュー。ハーブの恵みのように、甘さを抑えたハーブ系リキュールはソーダ割りでもおいしい。



トルコでは白濁したアニス系リキュールを「ライオンのミルク」と呼ぶ。



どのハーブ系リキュールもレシピは秘伝。



「エビ、ホタテ、筍を使ったちょっと贅沢なサラダとおいしそう」と木村氏。



原料の13種類のハーブは、ナツメ、シナモン、クコの実などの東洋ハーブ。

商品に関するお問い合わせ  
養命酒製造株式会社  
☎0120-075-611  
(平日6:00~17:00)  
<http://www.yomeishu.co.jp>

木村克己の  
テイステイングノート

女性のお酒が  
また増えた

「ハーブの恵み」

心と体の癒しに配慮した13種類のハーブがつくるハーモニー。東洋ハーブに通じる養命酒製造ならではのこの酒を木村克己氏はどう見たか。

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「日本酒スタイリスト」

ベルモット



チンザノなどワインにハーブを漬けた酒はベルモットと呼ばれ、リキュールと区別されます。金木犀の花の香りの桂花陳酒もこの仲間。桜の花をつけたワインも。

その他



そのほか一般的なのはコーヒー、カカオ、チョコレートのリキュール。ヨーグルト、卵など動物性の素材を使ったものもあり、日本には雉肉を漬けた雉酒があります。これは皇室でも用いる習慣があるそうです。

おんぼらあとホワイトサワー(左)は米醗酵エキスでヨーグルトのような味わい。雉酒(右)は梅錦(愛媛)が発売。

フラッペ・カクテル



氷を細かく割ってミントのリキュールを加えるだけ。かき氷のカクテル版です。ストローで飲みます。

Frappe Cocktail

Liqueur & Gin

リキュール&ジン

リキュールの甘さが苦手という方におすすめしたい飲み方は、ジンにリキュールをミックスするスタイル。シャルトリューズや、チンザノ(白でも赤でもOK)などベルモットとの組み合わせもグッドです。



Liqueur on Ice Cream



リキュール・オン・アイス

アイスクリームにリキュールをかけると、コーヒーマンゴー味も自由自在。リキュールのデザートです。

Tornado Style



トルネード・スタイル

最近、売場で見つけたのがスーパーボールくらいの丸い氷(「ま〜るい氷」)。胴の膨らんだグラスに4〜5個入れてリキュールを注いで、くるく回せばグラスの中に竜巻が。十分回したら、ソーダやジュースを加えて味を調えます。気のせいか、かち割り氷よりマイルドになるような。

ヘルシーが香る酒

「やさしい自然な香りにはリラックスできますね。ハーブティーのようにゆっくりと香りを楽しむこの酒は、日本ではこれまでになかった新しいタイプです。

食事と楽しむなら2(酒)対3(炭酸)のソーダ割りがいいでしょう。リキュールにありがちなベタベタした甘さはなく、白ワインのようなサッパリとした味わいです。気泡がはじけて香りがたちますが、食事を邪魔するようなものではありません。

冷蔵庫で冷やしたもの(6℃)を、ストレーで試すと、「深い森の中のような清涼感、木や大地など自然をイメージさせる香り、トロピカルフルーツのような香りがうまく調和して、口を含むと自然の恵みが体中を巡っていくような感じがします」と。

ナイトキャップにお湯割りを二杯

「オン・ザ・ロックスは香味が締めまり、ハーブの香りが勝ってきます。食後、デザートとして飲みたい」。

がらりと印象が変わると言ったのはお湯割り(1対1)。「東洋ハーブという表情が前に出て、とても温まりそう。寒い冬だけでなく、暑気払いにもいい。お湯割りは、寝る前に、毎日一杯楽しむ酒ですね」。



江戸時代の本草学者、儒学者・貝原益軒はその著書『養生訓』の中で「飲酒」について記しています。

「酒は天の美祿なり。少のめば陽氣を助け、血氣をやはらげ、食氣をめぐらし、愁を去り、興を発して、甚人に益あり。多くのめば、又よく人を害する事、酒に過ぎたる物なし。水火の人をたすけて、又よく人に災あるが如し」

美祿は今日では「お酒のこと」という言葉になっています。その意味はわかりやすくすると、以下になるでしょう。

「お酒は天から与えられた豊かな給与。少しのめば気分が陽気になり、血行が良くなり、消化も良くなる。心配な事は忘れられ、楽しくなって、まさに健康には貢献してくれる。ところが、お酒を飲みすぎると、身体に害となることお酒が一番。水や火は、それがなくては生きていけないが、その一方で水害、火災をもたらす。お酒と同じである」

益軒はお酒を水や火と同じようになくてはならない物と考え

ています。だからこそ、”ほどほど”の量が良いのです。当然、健康のためですが、周囲の人々に迷惑をかけないためでもあるようです。

だから、益軒は酒席での礼儀を重要としています。お酒の席で乱れるなど、言語道断なのです。「益軒は父兄もはやく子弟を戒



むべし」と書いています。親も早くから酒の飲み方を教育すべきです、と。

酒の飲み方を教える親は、現代ではあまり見たことがありませんが、それは親の子に対する自信のなさかもしれません。

難しいことをいわなくとも、お酒と健康について分かりやす

く話すだけでも、”礼儀”を自然と含んだ話になります。それが話せる人こそ、実践できている人こそ、酒を飲む資格のある人なのです。

それを多少でも知り、多少でもできれば、アルコール依存症になる人はもつと少なくなるのではないのでしょうか。今、飲酒人口約六三〇〇万人。お酒の消費量は有史以来最大といわれています。これだけ多くの飲酒人口時代とあって、アルコール依存症患者は約二四〇万人。厚生省の患者調査では入院・外来合計で一万七二〇〇人。単純計算すると、アルコール依存症患者の約一四〇人に一人しか医療機関で治療を受けていないことになります。

このような数字は極めて珍しく、他の病気ならば最大ケースでも潜在患者は10倍どまりといったところです。アルコール依存症患者は、自分を病気と思っていないし、気付くのが遅くながちです。

お酒を天の美祿にし続けるためにも、酒を飲む資格を身につけた人が増えてほしいものです。

## さけの小道具

### さけ風呂専用のお酒



さけ風呂専用の純米酒。生姜、紫蘇、柚子のエキスを加えたもの。湯あかりに日本酒ローションを使えばさらにグッド。

さけ風呂。日本酒を入浴剤のように湯に加えるだけなのに、体の中からぽかぽかしてきて、風呂から出た後は肌がしっとり。日本酒に含まれる天然アミノ酸などの成分は、肌の保湿に優れているとされ、高価な化粧品や入浴剤に使われています。

ために今夜、日本酒をコップ1〜2杯お風呂に入れてみてください。その効果はたしかにあると実感できるはずです。そして同時に、体の芯に溜まった疲れが、ジワジワとほぐれていく心地よさを味わうことでしょう。ほんとうにいいです(本誌編集長談)。

入浴効果を高めた専用商品も発売されています。

## 山菜の天ぷらにソーヴィニヨン・ブラン

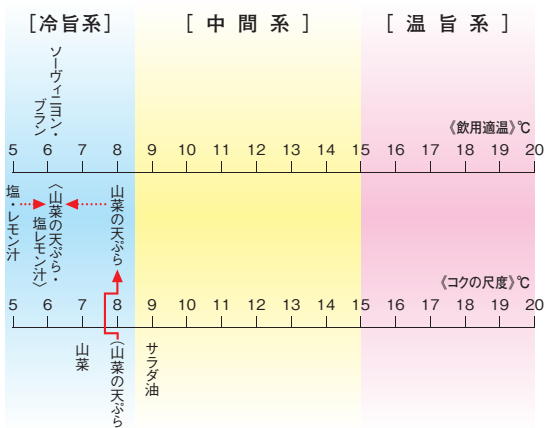
藤原正雄・渡辺正澄



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。

一年を通じて手に入る食材が多くなった昨今、この時期だけの山菜を天ぷらでいただく贅沢。山の恵みに感謝して、どんなワインを選ぶうか。

### 「山菜の天ぷら(塩・レモン汁)とソーヴィニヨン・ブラン(辛口・白)の相性診断表」



こうした組み合わせは、また健康にもよいのです。カリウムの多い山菜を食べる時、塩分を摂れば、そのナトリウムがカリウムとバランスをとり、身体の健康のためにプラスにはたきます。さらにレモン汁に多い、クエン酸やビタミンCなどが身体を一層活性化させます。

そこかしこで生命の息吹が溢れる、気持ちのいい季節です。屋外で伸び伸びと過ごしたら、おいしい料理を一層おいしくいただくワインを選んで、楽しい食卓を囲みましょう。





開湯は明治35年。  
山間の素朴な一軒宿だ。

酒蔵料理の店  
「花くれない」は  
瀟洒な洋館。

一番人気の東光御膳。  
デザートは酒粕 ムース。

「花くれない」の向かいに  
ある東光蔵元。

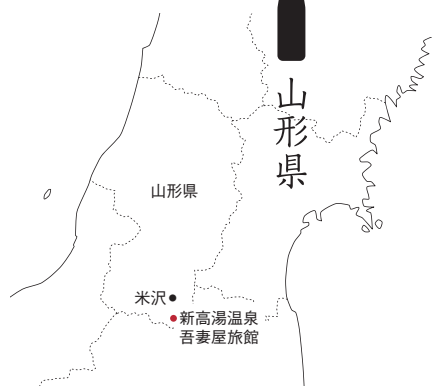


周囲は雪と山だけの露天風呂  
山形県米沢市大字開湯の入沢3934  
電話 0238-55-2031  
<http://www11.plala.or.jp/shintakayu/>

居酒屋かつちゃんの常連客の温泉めぐり。今回はNHK大河ドラマ「天地人」の舞台になった米沢を訪ねます。吾妻屋旅館は山奥の一軒宿。米沢の地酒「東光」で雪見酒をたっぷり味わいましょう。

ぽんぐり  
湯めぐり  
めづる  
酒め

## 冬は雪 夏は緑の山の宿 新高湯温泉 吾妻屋旅館



姥湯、滑川、白布など米沢周辺は秘湯がたくさん。加水加温なし源泉かけ流しの温泉を愛する、わが旅行会のご意見番ヤスシ師匠おすすめのお湯ばかりです。それで米沢は度々訪れているのですが、毎回立ち寄るのが酒造資料館「東光の酒蔵」。三〇〇円の入場料を払ったら、食前酒と称してあれこれ試飲、ほろっとしてからどこかでお昼、それから温泉というのがいつものコースです。

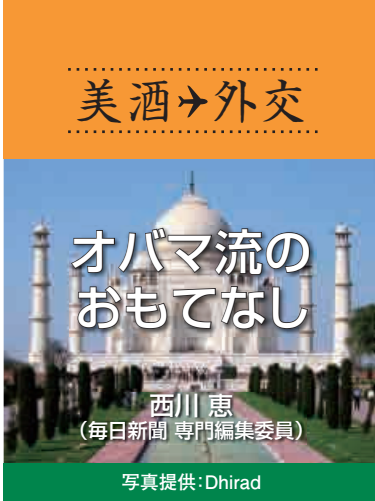
今回のランチは新しくできた東光の酒蔵の別館「花くれない」にしました。大正期に建てられた洋館はレトロモダンな内装で、暖炉が落ち着いた雰囲気醸し出します。地元の野菜や自家製の粕漬け、蒸し豚しゃ

も、湯上りには身体がシャキッとしてきます。

酒よし、お湯よし、景色よしと三拍子そろった米沢には、これからも足を運ぶことになりそうです。

トが張られ、十人掛けの丸いテーブルが並びに並んだ。テーブルクロスはインド国鳥の孔雀の黄緑色。招待客三〇〇人が拍手で迎える中、両国首脳夫妻がメインテーブルに座った。ミシェル夫人はインド系デザインナーに特注したサリーに似た金色のドレスで人々の目を引いた。

食事の後、招待者らはインドのスラムを描いたアカデミー賞受賞映画「スラムドッグ\$ミリオネア」で音楽を担当した、作曲家兼歌手のA・R・ラフマンらの歌を鑑賞。国鳥をあしらったテーブル装飾、ファッション、料理、エンターテインメントと、米印にからむ象徴と含意に溢れた一夜だった。



西川 恵  
(毎日新聞 専門編集委員)

写真提供: Dhirad

オバマ米大統領は昨年11月、初の国賓としてインドのマンモハン・シン首相をホワイトハウスに迎えた。同首相が初の国賓となる栄に浴した背景には、米大統領はその直前にインドがライバル視する中国を訪れており、バランスを考慮したとみられる。

ホワイトハウスの庭にテン

料理はベジエタリアンのシン首相を考え、野菜や豆類中心のヘルシーな内容だ。

〈ポテトとホウレンソウのサラダ〉〈レンズマメのスープ〉。そして主菜は〈ポテトの団子にトマトのチャツネ、ヒヨコマメとオクラ〉もしくは〈エビのカレー風味、バスマティ米〉のチョイス。最後のデザートは〈パンプキンパイと西洋梨の甘煮〉。ワインはコースに合わせ、白〈モデュス・オペランディソヴィニョン・ブラン08年〉、白〈ブルックス・アラ リースリング06年〉、赤〈ベックマン グルナッシュ07年〉、スパークリングワイン〈チボー・ジャニッソ〉。



食べるように飲む。  
それもどぶろくのおもしろさ

編集長の「酒」  
クリア・アイ

TOKYOぶろく  
フェスタ2010開催



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。

sake

cloudy

小泉政権下で約一世紀ぶりに公につくれるようになったどぶろく。もともと酒は漬けもののように自作していたが、酒税増収を狙う国家が一八九九年に禁止。日清・日露の両戦役の費用の多くが酒税でまかなわれた。

現在、どぶろく生産農家は一三三(09年6月酒文化研究所調べ)。そのうち75者から出品を得てコンクールを開催した。掲題のイベントがそれである。甘辛軽重酸爽とバラエティに富むどぶろくは大好評。一五〇名の来場者は目を輝かせて、お気に入りの商品に一票を投じた。入賞した商品や出品したどぶろく生産者の一覧など、詳細は酒文化研究所のホームページで。

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

ぶなど料理8品の東光御膳は一四八〇円とお手頃。冷えた大吟醸酒は軽快で、皆、心もお腹も満足した様子。

そしていよいよ新高湯温泉。バスに揺られること小一時間、終点で降りると宿の車が迎えてくれました。四輪駆動のミニバンでさらに5分ほど急な坂道を登っていくと、雪に埋もれるようにして吾妻屋旅館はありました。

露天風呂は宿から30mほど下ったところ。透명한湯は少しぬるめで、冷えた身体でもすんなり入れました。しんと降りる雪を眺めつつ浸かっていると、ウトウトしてしまいます。そう言えば「いい温泉は浸かっていると眠くなる」とどこかで読んだような気がします。

次は内湯。ひのきが香る風呂はやや熱め。じんわり染み込み、湯上りには身体がシャキッとしてきます。



# 春野菜がおいしい酒肴

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。

キャベツ、玉ねぎ、アスパラ、独活、蒟、筍……。春はおいしい野菜が豊富な季節です。今回は簡単でおいしい野菜たっぷりの酒肴をご紹介します。

## サラダに松竹梅へ白壁蔵》 生酛純米をどうぞ

「生酛」は昔ながらの酒づくりの手法です。時間と手間がかかりますが、滑らかできめ細かい酒になります。食事をしながら最後までおいしく飲める味わいを目指した時に、この伝統の技がフィットしました。

松竹梅へ白壁蔵》生酛純米を、春野菜たっぷりのサラダと試してみてください。ひとつひとつの素材のおいしさをしっかり味わうことができます。香りを抑えた、バランスよく、やわらかくふくらんで、すつと消えていく味わいは、伝統の技と最新の設備が融合してできたものです。まずは冷蔵庫で冷やしてお楽しみください。

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)

瓶のままテーブルに置き、  
ワイングラスでお楽しみください。

## キャベツときのこのサラダ

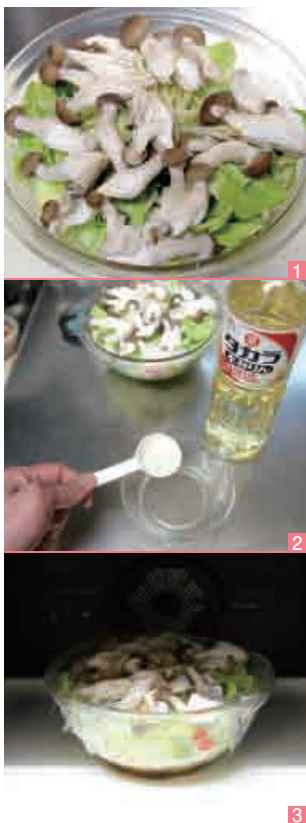
特性のタレをかけて、電子レンジで軽く蒸し煮する温野菜のサラダです。ごまの風味、タカラ本みりんの上品な甘みと醤油の香ばしさはお酒がすすみます。さらに生姜のピリ辛がアクセントになって食べ飽きません。

好みでニンジン、トマト、ピーマンなど彩り鮮やかな野菜を加えてもいいでしょう。

土生姜は好みで加減して。  
酢を加えてもおいしい。

材料——キャベツ(中)1/3玉、しめじ100g、土生姜10g、白ごま少々。【合わせ調味料】タカラ本みりん大さじ3、しょうゆ大さじ1、ごま油小さじ2、塩少々、赤唐辛子(輪切り)少々

1 キャベツはざく切り、しめじはほぐし、土生姜は細切りに 2 合わせ調味料をつくり、材料にまぜる 3 ラップをかけて電子レンジ(500W)で約5分加熱



## ピーナッツペースト

ピーナッツをフードプロセッサーにかけただけで、濃厚なピーナッツペーストができます。フードプロセッサーの使い方を間違えなければ、失敗することはありません。

豆腐にのせればピーナッツ豆腐、テイストが楽しめ、セロリ、ニンジン、アスパラガスなどスティックサラダのディップとしても重宝です。湯がいた青菜をピーナッツ和えにしたり、鶏の胸肉の酒蒸しや豚の冷しゃぶ等には胡麻だれの代わりにも使えます。

用途や好みに応じて、マヨネーズ、マスタードなどとミックスしてもおいしいです。

材料——  
ピーナッツだけ

1 ピーナッツをフードプロセッサーにセット。 2 1分でひき割り納豆くらいになり、2分で粘りが出てくる。 3 3分でペースト状に。紙めるとまだザラザラ感がある。滑らかにしたければすりこぎでさらに擂る。



## ジャガ玉アンチョビ仕上げ



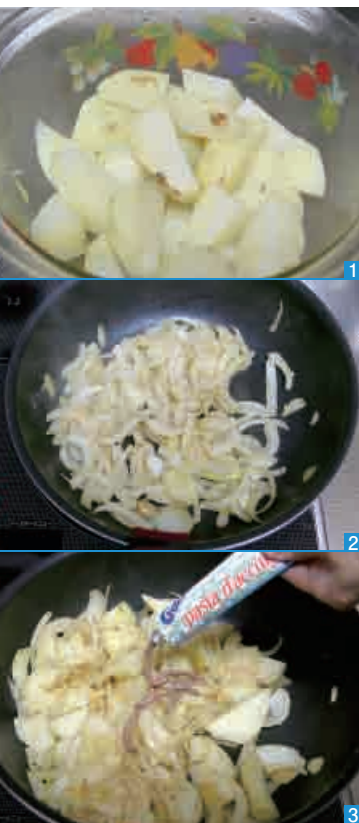
アンチョビはカタクチイワシの塩漬け。濃厚な旨みと強い塩気があります。地中海地域ではドレッシングやパスタソースをはじめ様々な料理に使われますが、酒肴にももってこい。特に炒めて甘みの出た玉ねぎ、火を通してほくほくしたジャガイモとの組み合わせはベストマッチです。

オイル漬けにした缶詰のアンチョビがよく使われますが、細かく刻むのが面倒という方にはペーストやソースが市販されています。気軽に使えて便利です。

彩りにプロッコリーを加えてみました。熱々のうちにチーズをのせてもグッド。

材料——  
じゃがいも、玉ねぎ、アンチョビ(ペースト、ソース可)

1 ジャガイモはひと口大に切り火を通す(電子レンジ、蒸し) 2 玉ねぎはしんなりするまで炒める 3 火を止めてジャガイモを加えたらアンチョビで味付け







## ✿手づくりジンジャーエール

生姜の風味がおいしいモスコミール。マグカップにウオッカを注ぎ、フレッシュライムを搾って、ジンジャービア（エール）を

はらだペコの  
ためして MIX 8

フレッシュ  
& スパイシー  
ジンジャー・  
ハイボール

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。

ミックス。本格的なバーの、フレッシュでキレ味鋭い味わいはたまりません。

あのフレッシュさをなんとか自宅につくれないかと思い、ジンジャーエールを自作してみました。ネットでレシピを検索するとたくさんヒットします。「辛くて日

持ちする」というコメントに誘われて、生姜シロップタイプにチャレンジ。スライスした生姜を少しの水と蜂蜜で煮つめて、最後にレモンジュースを加えます。鷹の爪とシナモンスティックを加え

ると風味が増す

とあるので、これ

れも入れました。  
できた生姜シ  
ロップを冷やし  
て、ソーダで割

るとたしかにジン  
ジャーエールで  
す。辛さが喉に  
ドシンと響きま  
す。ただ、生姜  
飴のようでフレッ  
シュさがありませ  
ん。生姜湯にす  
るにはいい感じ。

## ✿すりおろし生姜のハイボール

これでフレッシュなジンジャー・ハイボールは無理と諦めて、別のレシピで再チャレンジ。生姜をすりおろしてジュースを搾り、ガムシロップとレモンで味を調えます。

まずは宝焼酎「純」35度で試します。甲類焼酎なのにしっかりと味があつて、ソーダ割りでおいしいこの酒のよさが消えないかと不安でしたが、なかなかどうして。レモン、生姜ジュース、ガムシロップ少なめで、よく冷やすと、結構ないいお味。

次はハイボールの定番、サントリイ角瓶です。ハイボールに生姜ジュース等を少し加えてみると、これまたフレッシュでいい感じ。

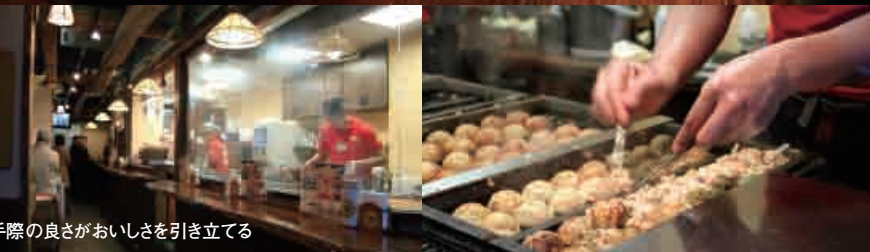
甘い香りのジャックダニエルにはよく合いそうだなあとはいましたが、予想通りでした。生姜とレモンとシロップ、全部多めでもおいしいです。  
冷や奴やそうめんの時、生姜を多めにおろして、ジンジャー・ハイボールにしてみたいかがでしょうか。

## 氷たっぷり角ハイボールはたこ焼がうまい！

築地銀だこハイボール酒場（東京・新橋）



たこ焼と角ハイボールは立ち飲みカウンターに似合う



手際の良さがおいしさを引き立てる

洋酒  
歳時記  
春

熱々のたこ焼に冷え冷えの角ハイボール。この組み合わせがこれほどとは！

「フォンデュたこ焼はいかがですかあ。ハイボール酒場限定で「す」という声に誘われてとつたたこ焼には、とろとろのチーズがたっぷり。かなり熱そうだと用心して、ハフハフしながら頬張ると、トマトとチーズのイタリアンな味わいが口の中に。ソースに花鰻が乗ったお馴染みのたこ焼とはまったく違うが、かなりうまい。たこ焼もスシやピザのような、世界の食になるかもと思ってしまう。

そこに角ハイボールをひと口よく冷えていて、これまたうまい。フォンデュたこ焼の濃厚な味をさらりと流して飽きさせない。「氷をたっぷり入れると溶けて薄まらないんで、最後までおいしいんですよ」と店員さん。なるほど説得力のある話だ。

新橋界限はお手頃でおいしい酒場がしのぎを削る激戦区。ウマイノ楽しいノ心地いいノという店しか残れない。そこで繁盛する「築地銀だこハイボール酒場」恐るべしである。

## かち割り氷に トライ！

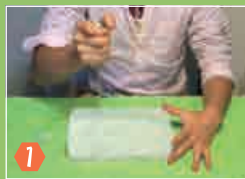
自分でかち割り氷をつくってみませんか？市販の板氷を、アイスピックなどを使って手ごろな大きさに割ります。オン・ザ・ロックス向けの大ぶりな氷、ハイボール向けの小さめの氷など、自分でつくとバーテンダー気分が味わえます。



氷を持った手とピックを握った手を、小指側の手首に近いところどうしをぶつけるようにしてほしい大きさに割る。クラッシュドアイス（氷をタオルに包んでピックの底面で叩く）



ピックを垂直に、少し強めに打ちこむと簡単に割れる。氷を片手で持ちやすい大きさに割っていく



まな板の上にタオルを敷いて板氷を置く。アイスピックをしっかりと握って、割りたい線を軽く突いてミシン目を入れる

※氷を割る時は、アイスピックで手を突かないよう十分に注意してください。



※日本酒が国内に広まったとされる飛鳥時代の冠位十二階を階級名に置換え、現代に日本酒が広まって欲しいという願いを込めています。

日本酒知識指標

日本酒検定

Evaluate your knowledge of SAKE

第2回 日本酒検定 2010年6月13日

検定会場

東京会場：東京グランドホテル(港区芝 2-5-2)他  
大阪会場：大阪コロナホテル(東淀川区西淡路 1-3-21)

お問合わせは  
日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI)  
〒114-0004 東京都北区堀船2-19-19-8F TEL.03-5390-0715 FAX.03-5390-0339

お申込はインターネットから！  
<http://kentei.sakejapan.com>

日本酒検定

検索





◀ 知人宅で飲んだ自家製のビール「ンコンボ」(右上の小甕)。とても酸っぱい

大声で盛り上がるなら  
シャピーンでのサッカー観戦だ

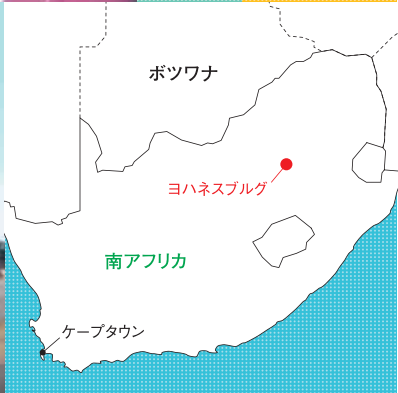
## 世界の酒場から——ヨハネスブルグ 鼻をつまんで飲むビール



南アフリカは世界9位のワインの産地



決勝戦が行われるメインスタジアム



**ソータ割り**をゆるゆると  
もしもの話ですが、ウイスキーが  
似合う父だったら、ソータ割りなど  
飲みながらゆるゆる話せたら、と憧  
れます。  
坂川恵子さん(40代・千葉県)  
自家製スモークと純米酒  
純米酒にこだわっています。息子と  
飲む時は、チーズと鶏の笹身を自宅  
でスモークします。まあ、年に一度  
くらいしかありませんが。

**地元の酒から攻めます**  
父とはいつもビールしか飲まないの  
で、『さけ通信』を機会にいろいろな  
酒を飲んでいきたいです。最初は地  
元の酒から攻めます。  
真鍋雄太さん(20代・北海道)  
**一緒につくった麻婆豆腐**  
普段はもっぱらビールですが、父と  
ならゆっくり飲めるもの。いつもは  
飲まない日本酒でしょうか。肴は二  
人の好物の麻婆豆腐。父と、ぎやあ  
ぎやあ言いながら、料理したいです。  
でも麻婆豆腐は日本酒に合うので  
しょうか？  
山本良子さん(20代・石川県)

## 読者からの手紙 「父と飲みたい酒・肴」

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。

**父の住む町の酒  
わが町の酒**  
父と飲みたい酒は日本酒  
です。福島で幻と言われ  
ている花泉、そして愛知  
の吟です。父の住んでい  
る町の酒と自分が住む町  
の酒を酌み交わしたいで  
す。  
菅野秀幸さん(30代・愛  
知県)

**家族の良さを味わうウイスキー**  
実家に帰った時、父と夫と三人で飲  
むことがとてもうれし楽しい。  
母はお茶だけ家族の良さがウイス  
キーでより味わえます。  
難波温子さん(20代・兵  
庫県)

**お酌してくれたのは父**  
お酒が飲めるようになって、うれし  
そうにお酌してくれたのは父です。  
やっぱり日本酒をちびりちびり飲む  
のがいいかなあ  
阿部美由紀さん(30代・福島県)

**たまには最初から焼酎で**  
父は焼酎が好きなのですが、実家で  
私と飲む時はビールから始まります。  
途中で酒を変えるのが嫌いな父はそ  
のままビール。今度は最初から焼酎  
で飲みたいです。  
海老名昌晃さん(30代・愛知県)

**創作たこ焼きで日本酒**  
父が好きなのはビール、私が好きな  
のはワイン。実家にいる時はよくた  
こ焼きを肴に一緒にお酒をいただき  
ました。コーンやチーズを入れアレ  
ンジして。今度は二人とも好きな日  
本酒で。

**焼酎で話したいようです**  
二〇歳を過ぎた息子がいますが、ま  
だ一度も一緒にお酒を飲んだことが  
ないようです。焼酎を飲みながら二  
人で話したいみたいです。  
久住重美子さん(50代・宮城県)

## 80'Sダディは バーボン世代



ジャックダニエル(テネシーウイスキー)  
はもっとも飲まれる輸入酒のひとつに  
なった。

ずっと「父の日には日本  
酒」が定番だったが、少し前  
から焼酎が急伸、去年はシン  
グルモルトがずいぶん増え  
た。時代とともに種類は変  
わっても、親子の温かい関係  
の傍に酒が置かれることは  
喜ばしいことだ。  
次に選ばれるのはバーボ  
ンだろうか。この酒が若者に  
人気だった一九八〇年代、当  
時20代だった彼らは今50代。  
そろそろ父の日の酒の主役  
になってくる。  
80年代は洋楽ブーム。巷  
にはマイケル・ジャクソン  
やマドンナの楽曲が溢れ、  
豪華アーティストが参加し  
たチャリティソング「ウィ・  
アー・ザ・ワールド」に歓声  
をあげた。タバコをくわえ

### おすすめシングルバレル(SB)



**ブラントン**  
上品で濃密な味わい。ボトル  
トップの馬は7タイプ。ラベル  
に樽番号が手書きされている



**ジャックダニエルSB**  
あのジャックダニエルの  
最高峰。樽由来の甘さ  
と熟成感の特筆もの

て、バーボンを飲むことが  
かっこよかった。  
あれから25年。ハイチ地  
震のチャリティにリメイク  
されたこの曲を聴きながら、  
父の日に極上のシングルバ  
レル・バーボンを傾けるのも  
悪くない。  
\* シングルバレル…複数の樽の原酒をブ  
レンドせず、単一の樽の原酒だけをポ  
ットリングしたバーボン。モルトウイスキー  
ではシングルカスクという。

サッカーW杯南ア大会では50万人の観光  
客が訪れるというから、さぞかし騒がしく  
なるだろう。普段は犯罪都市ヨハネスブル  
グを敬遠して、ケープタウンに向かってし  
まう観光客も、決勝戦会場ともなれば当地  
を避けては通れない。ならばアフリカ随一  
の大都会を心ゆくまで味わってほしい。  
サッカー観戦ではスタジアムはもとより、  
バーでのテレビ観戦も臨場感があっていい。  
シャピーンと呼ばれる居酒屋には黒人の熱  
狂ファンが集う。酔ったファンが、「ニーハ  
オ！俺に一杯おごらせてくれ」としつこく、  
しかし友好的に絡んでくるだろう。ここで  
はンコンボと呼ばれる白く濁った地ビール  
を試するのが観光客の王道だ。すっぱくて鼻  
をつまみたくなるが我慢する。飲み終えて  
周りを見ると、皆が手にしているのは瓶ビー  
ル。スコッチウイスキーを飲んでいる人も  
いる。聞けばンコンボを口にするのは伝統  
的行事の時だけとか。

喧騒に疲れたら高級レストランへ。こち  
らは人口の一割を占める白人が持ち込んだ  
西洋文化。当地固有品種ピノタージュの赤  
ワインがグラスに注がれると、ルビー色の  
輝きにうっとりする。南アは大小六〇〇の  
ワイナリーを抱えるワイン王国。ヨハネス  
ブルグから一三〇〇キロほど離れたケープ  
タウン周辺が産地だ。広がる葡萄畑に思い  
を馳せれば、暑苦しいシャピーンの夜はウ  
ソのよう。ヨハネスブルグではこうした異次  
元空間を、気軽に行き来することができる。

(文・写真 高崎早和香)