

「酒の本」紹介

『食のクオリア』 茂木健一郎著 青土社刊

著名的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れば、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)



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

①松竹梅「白壁蔵」生酛純米 640ml 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

②ハーブの恵み 700ml & 「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

③山崎10年 350ml & 「ザ・プレミアムソーダ」セット 5名様



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。

季刊 さけ通信 2010年春号 2010年3月20日発行 第3巻第3号(通巻11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…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

元気に飲む! 愉快に遊ぶ酒マガジン

年4回発行(9月・12月・3月・6月) 2010年春号 第3巻第3号(通巻11号)

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

魅惑のリキュール入門

「リキューるってどんなお酒か知ってる?」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っしゃるあなたに、最初の一歩をガイドします。

香り・色・甘さが楽しい

リキューるには、梅、桃、カシス、メロン、オレンジなど、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

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リキューるの特長です。そのまま

で、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。

1..3 ジュースやソーダと

フルーツやハーブなど素材が生き生きと香るリキューるは、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トにフレーバーを加える感じで試してみては?



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るはソーダ割りでもおいしい。

素材のエッセンスがたっぷり

リキューる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いるのです。

この「漬けこみ」がリキューるづくりの基本で、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。

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るものもあります。西洋のリ

どれもフルーツの香りが豊かで、濃厚な甘みがあります。まずはミニチュアや小瓶でのクレーム・ド・カシス。居酒屋やカラオケボックスでも、このリキューるのミックスドリンクは人気メニューです。

1..3で割つてお気に入りを見つけてください。

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るです。アブサンやウズもハーブ系。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、冷水を加えるとサッと白濁します。



トルコでは白濁したアニス系リキューるを「ライオンのミルク」と呼ぶ。



梅酒が東の横綱ならば、西の横綱はクレーム・ド・カシス。



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)



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



CAMBAS OUZO

どのハーブ系リキューるもレシピは秘伝。

えても個性は消えず、しっかりと主張します。

まずはシンプルに、リキューるにひとつだけミックスして遊んでみましょう。オレンジやグリュールとマッチします。甘さを抑えたいなら

は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クリッとした味になります。烏龍茶や緑茶で割つ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ください。

リキューるとジュースなどの割合は1(酒)..3が目安。たっぷりの氷でよく冷やすこともおいしさの秘訣です。

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。

「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。

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9:00~17:00)
<http://www.yomeishu.co.jp>

木村克己の
ティスティングノート

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「日本酒スタイル」

ヘルシーが香る酒

「やさしい自然な香り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ではなく、白ワインのようなサッパリとした味わいです。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°C)を、ストレートで試すと、「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、口に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一杯

「オン・ザ・ロックスは香味が締まり、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つたのはお湯割り(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。寒い冬だけではなく、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」。



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。



おんぼらあとホワイトサー(左)は米醸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。

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。



Frappe Cocktail



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、コーヒー味もマンゴー味も自由自在。リキュールのデザートです。



Tornado Style

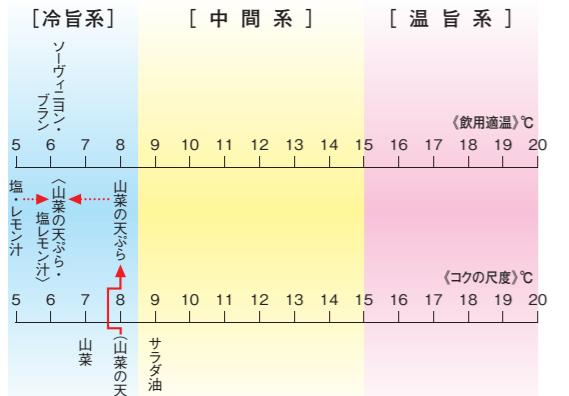
トルネード・スタイル
最近、売場で見つけたのがスーパー球くらいの丸い氷(「ま~るい氷」)。胴の膨らんだグラスに4~5個入れてリキュールを注いで、くるくる回せばグラスの中に竜巻が。十分回したら、ソーダやジュースを加えて味を調えます。気のせいか、かち割り氷よりマイルドになるような。

リキュールさらにはトトト



藤原氏のおすすめはアメリカ・カリフォルニアの名門ワイナリー ベリンジャーのソーヴィニヨン・ブラン

「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」



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。

の相性詰問表をご覧いただけれどおれかりにいただけだと思います。

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らきます。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



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に。山の恵み感謝！

山菜の天ぷらにソーヴィニヨン・ブラン

揚げたての山菜の天ぷら(サラダ油)に、
温パンを添えて。

れ、楽しくなつて、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

氣を助け、血氣をやはらげ、食氣をめぐらし、愁うれいを去り、興きようを発して、甚はなはだ人に益あり。多くのめば、又よく人を害する事、酒に過ぎたる物なし。水火の人がたすけて、又よく人に災わざわいあるが如し」

美祿は今日では”お酒のこと”を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、以下のようになるでしょう。

「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

酒飲みの健康学

酒を飲む資格

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。

く、他の病気ならば最大ケースでも潜在患者は10倍どまりといつたところです。アルコール依存症患者は、自分を病気と見ていないし、気付くのが遅くな
りがちです。

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のです。

れています。

ためしに今夜、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、体の芯に溜まつた疲れが、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。

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。

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

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。

さけの道具 さけ風呂専用のお酒

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榮に浴した背景には、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

美酒×外交

オバマ流のおもてなし

西川 恵
(毎日新聞 専門編集委員)

写真提供:Dhirad



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

料理はベジタリアンのシ

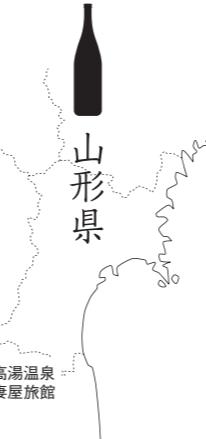
ン首相を考え、野菜や豆類を中心のヘルシーな内容だ。

「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ヨン・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(チボリ・ジャニソン)。

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・ラフマーンらの歌を鑑賞。国鳥をあしらったテーブル装飾、ファッショント、料理、エンターテイメントと、米印にからむ象徴と含意に溢れた一夜だった。

にっぽんぐりぐり
にっぽんぐりぐり
湯め酒め酒め

冬は雪 夏は緑の山の宿 新高湯温泉 吾妻屋旅館



居酒屋かつちやんの常連客の温泉めぐり。今回はNHK大河ドラマ「天地人」の舞台になつた米沢を訪ねます。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。

周囲は雪と山だけの露天風呂
山形県米沢市大字関湯の入沢3934
電話 0238-55-2031
<http://www1.plala.or.jp/shintakayu/>

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、毎回立寄るのが酒造資料館「東光の酒蔵」。三一〇円の入場料を払つたら、食前酒と称してあれこれ試飲、ほろつ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を醸し出します。地元の野菜や自家製の粕漬け、蒸し豚しゃ

りそうです。

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。

酒よし、お湯よし、景色よ

編集長の“酒”
クリア・アイ
TOKYOどぶろく
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聰昭が解説する。

小泉政権下で約一世紀ぶりに公につくれるようになつたどぶろく。もともと酒は漬けも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一二三(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。

さて、どぶろく大賞を受賞したのは「どぶろく草」(農家民宿どぶろく荘/新潟県上越市)。食べるようにおもしろさそれをどぶろくのおもしろさ食べるようにおもしろさ



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

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、毎回立寄るのが酒造資料館「東光の酒蔵」。三一〇円の入場料を払つたら、食前酒と称してあれこれ試飲、ほろつ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を醸し出します。地元の野菜や自家製の粕漬け、蒸し豚しゃりそうです。

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。

酒よし、お湯よし、景色よ

春野菜がおいしい酒肴

ギャバツ、玉ねぎ、アスパラ、独活、蕗、筍……。

春はおいしい野菜が豊富な季節です。

今日は簡単でおいしい野菜たっぷりの酒肴をご紹介します



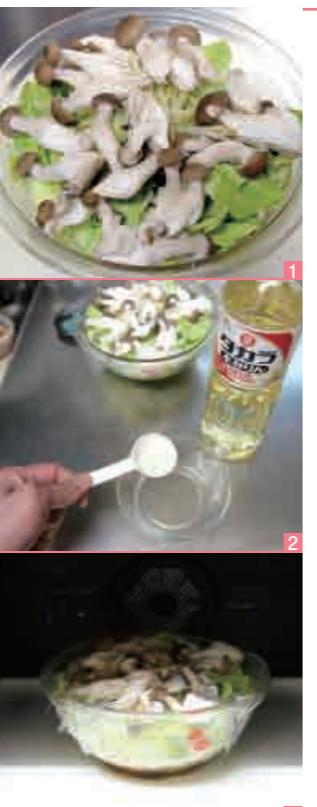
サラダに松竹梅〈白壁蔵〉
きもと
生酛純米をどうぞ

「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／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つ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、すっと消えていく味わいは、伝統の技と最新鋭の設備が融合してできたもので、まずは冷蔵庫で冷やしてお楽しみください。



キャベツときのこのサラダ



ジャガ玉アンチヨビ仕上げ



A photograph of a meal served on a blue and white patterned plate. The dish consists of pasta fazzoletti (tube-shaped pasta) mixed with broccoli florets and some melted cheese or butter. To the right of the plate is a red box labeled "pasta fazzoletti". In the top right corner, a bottle of olive oil is partially visible.

じゃがいも、玉ねぎ、アンチョビ(ペースト、ソース可)



材料

じゃがいも、玉ねぎ、アンチョビ(ペースト、ソース可)



ピーナツツだけ

1 ピーナッツをフードプロセッサーにセット。2分で粘りが出てくる。**3** 3分でペースト状に。舐めるとまだザラザラ感がある。

2 1分でひき割り納豆くらいになり、骨うちこしてそのままそのまま舐める。



ピーナツペースト



用途や好みに応じて マヨネーズ、マスタードなどミックスしてもおいしいです。



ピーナツツだけ

1 ピーナッツをフードプロセッサーにセット。2分で粘りが出てくる。**3** 3分でペースト状に。舐めるとまだザラザラ感がある。

2 1分でひき割り納豆くらいになり、骨うちこしてそのままそのまま舐める。



手軽でおいしい酒の肴、お酒を使った料理、お酒の「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)おで。



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
ミュー。マグカップにウオッカ
を足し、ジンジャービア(エール)を



生姜の風味がおいしいモスコ
ミュー。マグカップにウオッカ
を足し、ジンジャービア(エール)を

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
宅で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。

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思いま
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
よいです。

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てはいかがで
しょうか。

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
宅で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。

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思いま
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
よいです。

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187</

お酌をしてくれたのは父

お酒が飲めるようになつて、うれし
そうにお酌をしてくれたのは父です。
やつ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)

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いし楽しい。
母はお茶だけど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)

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)

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。

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。

道畠真紀子さん(30代・大阪府)

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。

久住重美子さん(50代・宮城県)

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
ならゆつくり飲めるもの。いつもは
人の好物の麻婆豆腐。父と、ぎやあ
ぎや言いながら、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)

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)

ソーダ割りをゆるゆると
もしもの話しですが、ウイスキーが
似合う父だったら、ソーダ割りなど
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、チーズと鶏の缶身を自宅
でスマーケします。まあ、年に一度
くらいしかありませんが。

村山泰治さん(70代・神奈川県)

世界の酒場から——ヨハネスブルグ

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たは通れない。ならばアフリカ随一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つていい。シャビーンと呼ばれる居酒屋には黒人の熱狂ファンが集う。酔つたファンが、「二一八オ!俺に一杯おごってくれ」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のが観光客の王道だ。すっぽ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つとりする。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、暑苦しいシャビ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、気軽に往来することができる。

(文・写真 高崎早和香)



「知人宅で飲んだ自家製のビール
「ンコンボ」(右上の小窓)。
とても酸っぱい

大声で盛り上がるなら
シャビーンでのサッカー観戦だ



南アフリカは世界9位のワインの产地



決勝戦が行われるメインスタジアム



ヨハネスブルグ

ボツワナ

南アフリカ

ケープタウン



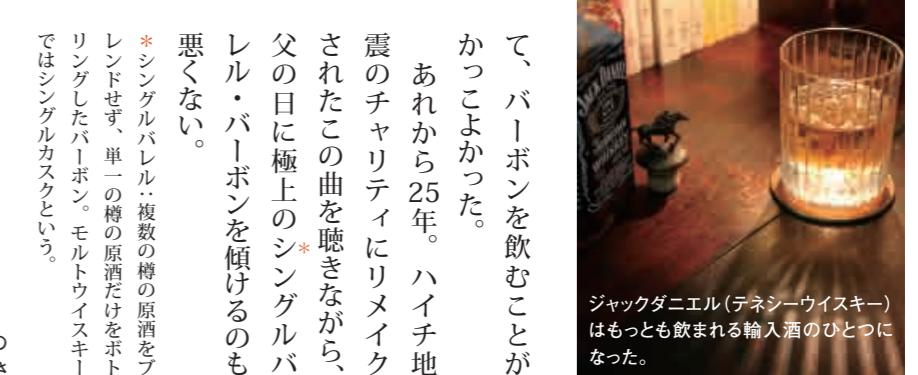
プラントン

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
と熟成感は特筆もの



ジャックダニエル(テネシー・ウイスキー)
はもつとも飲まれる輸入酒のひとつになつた。

80'Sダディは バーボン世代