



今すぐ応募!!

- ④ シルクエビス 350ml 6缶パック 100名様**  
麦芽100%のいのちのエビスに小麦麦芽を一部配合。  
誕生から二〇〇〇年ものあいだ愛され続けてきた  
エビスビール。ドイツ・バイエルン産  
アロマホップと長期熟成が生み出す円熟の香味。  
まるやかで上品な味わいのエビス。

提供: サッポロビール



- ③ エビスビール 350ml 6缶パック 100名様**  
麦芽100%のいのちのエビスに小麦麦芽を一部配合。  
誕生から二〇〇〇年ものあいだ愛され続けてきた  
エビスビール。ドイツ・バイエルン産  
アロマホップと長期熟成が生み出す円熟の香味。  
まるやかで上品な味わいのエビス。

提供: サッポロビール

- ② アーリータイムズ イエローラベル 700ml 100名様**  
1860年に誕生して以来、  
バーボンの代名詞として  
世界中の人々に愛されている  
ロングセラー・バーボン。  
切れのある味わいと、  
甘く華やかな香りが特徴。

提供: サントリー



**創刊3周年記念**  
**なんと**  
**400名**  
**にお酒が当たる!**  
**超高確率な読者プレゼント**



QRコード

### 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/>

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・「秋満喫の酒シーン」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9月19日(当日消印有効)、賞品の発送をもって発表に代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

「さけ通信」  
発行予告メールのご案内

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。お得なキャンペーン情報、読者限定試飲会などもご案内いたします。

次号秋号は  
9月20日発行です!

次号予告  
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年夏号 2010年6月20日発行 第3巻第4号(通巻12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/>

# 酒好きのバーベキュー

天気のいい日に家族や仲間とバーベキュー。夏ならではの楽しいパーティです。けれども「バーベキューっておいしい」「食べた気がしない」という声もよく耳にします。そこで今回はおいしいバーベキューのコツをご紹介します。もちろん酒重視のメニューです。

## つなぎのオードブル・燻製・ホルモン焼き

こげ、中は生という最悪の事態が必至です。ここはじっくり我慢します。炎が落ち着いて、炭の表面をうつすらと白く灰が覆うようになつてから網焼きを。三〇分ほどかかります。

**難関火おこしをクリアーセよ**  
バーベキューで最初の難関は火おこし。  
さんざんウチワで扇いだけれど、なかなか炭に火がつかなくて、という経験をされた方は多いことでしょう。スマーズに進めるには着火材は必須アイテムです。着火材に

火をつけて、数本の炭を縦に組んで火を移します。火が移つたら横に広げて、必要なだけ炭を足します。  
次はさっそくお肉? いいえ、それが失敗のもと。炭から炎があがっているうちに網焼きを始めては、せっかくの食材が、焼けるのではなく燃えてしまします。表は黒

火が落ち着かなくとも焼き始められる鉄板で、味付けホルモンをジュー・ジュー焼くのもおすすめです。さらにおもしろいのは、煙で香りづけするだけのお手軽燻製。ウイスキー・ハイボールによく合います。ぜひチャレンジしてみてください(詳細は次々頁)。

## 下ごしらえあつての快適さ

さて、本格的に焼き始める前に、炭の量を加減して、コンロに強火ゾーンと弱火ゾーンをつくります。素材には強火でサッと焼きたいものと、じっくり火を入れたいものがあるはずです。弱火ゾーンには金属製のバットを置いて、保温トレーにするのもおすすめです。  
網をのせたらしばらく熱し、焦げつかないよう油を塗ります。あとは準備した素材を食べる分だけ焼いていきます。一度にたくさん焼いてしまっては、いい焼き加減の熱々ではいただけません。  
そしてなんと言つても大切なのが下ごしらえです。野菜は切つて、肉は下味をつけて、現場では焼くだけにしてスタートします。



## ビールの友スペアリブ

安くておいしいスペアリブ。肉を竹串で深めに突いて(10~20箇所)、フライーズパックに入れてタレを揉みこむ。1時間おけば十分。アメリカで大人気のヨシダBBQソースもお試しを。

BBQソース [アイ・ジー・エム・トレーディング]  
☎ 03-5545-5213

## ハイボールの友 ホルモン焼き

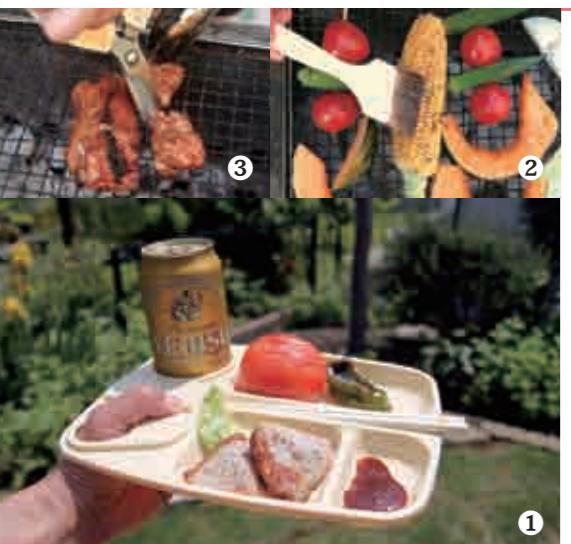
炭火が落ち着くまでの間、味付けの冷凍ホルモンを鉄板焼き。モヤシやニラを加えてさっぱりめにしてみた。ハイボールが本当によく合う。

冷凍ホルモン焼 [マル・食品]  
☎ 022-236-0202



## バーベキュー便利グッズ

- ① ワンハンドトレー アウトドアではとにかく便利。何度も使える工コなトレーダ。
- ② はけ 焼き網に油を塗つたり、醤油で味付けしたり。1本あると便利。
- ③ キッチンばさみ バーベキューではとにかく使い勝手がいい。



## ハイボールは おいしさにこだわる

バーベキューには、さっぱりと飲みやすく、後味スッキリのハイボールがよく合います。ですが、いい加減につくってしまうと、おいしさ半減、座も盛り上がりません。

おいしくつくるコツは3つです。

**①酒とソーダをよく冷やす**  
ハイボールは冷たさが命。温くなると味がぼやけて清涼感が消えてしまい

くってしまうと、おいしさ半減、座も盛り上がりません。



ビールの醍醐味である飲みごたえと、輪郭がシャープな味わいはエビスピールの魅力のひとつ。

◀4種類に増えたエビスピールのラインナップ。

### ■エビス<ザ・ブラック

深くローストした麦芽由来の芳ばしい香りと、苦味のある豊かな香味。

### ■シルクエビス

小麦麦芽を一部使用した、絹のようになめらかな口当たりが特徴。(白い缶)

### ■エビスピール

十分なコクとキレのよさを兼ね備えた、日本のプレミアムビールのパイオニア。

### ■エビス<ザ・ホップ

麦芽100%のエビスならではの味わいに、ホップが爽やかに香ります。(緑の缶)



# ビールはエビスピール飲み比べ！

## バーベキューなら プレミアムビール

みんなでワイワイ楽しむバーベキューは、ちょっと贅沢にプレミアムビールで行きましょう。こういう時にケチるのは野暮というものです(割り勘だつたらなおさら)。

「オッエビス！いいねえ」「ここのことろずつとビール風ばかりだよ、うれしいなあ」「幹事、わかってるじゃない」なんて声が必ず上がります。わずか数十円の違いで、これだけ満足度に違いが出るアイテムは、今、ほかにないものではないでしょうか。みんなでハッピーなひと時を過ごすために、バーベキューのビールは絶対プレミアムです。

## 香りが違う フレッシュが違う

さらにバーベキューを盛り上げるには、4種類のエビスピールを用意します。話題がひとつ増えて、「そっちも飲ませてよ」「まだシルクエビスある？」と、いつそう会話が弾むというわけ。4つのエビスピールは、タイプの違いがはっきりしています。口に含んだ瞬間に、どれも特有の香りがあることに気がつくでしょう。そしてゴクリと飲みこむと、舌の脇や上顎に残る味わいが違うはずです。のど越しよく、すつきり好みのエビスピールをぜひ探してみてください。

ます。酒とソーダを冷蔵庫でしつかり冷やしておくのが一番のポイントです。酒が冷えていないときはたっぷりの氷をグラスに入れて、酒を加えたらマドラーでクルクルと約10回転。グラスごと酒を冷やします。なお、このときソーダはまだ加えません。

### ②割合は3対1~4対1

酒にもありますが、ソーダとの比率は酒1に対してもソーダが3~4。ウイスキーならこれでアルコール度数は10度~8度、焼酎(25度の場合)は8度~6度。4度~5度のビールの1.5倍~2倍です。割合にこだわる理由は、酒そのものの味を生かし、炭酸のガス圧を高めにしてハツラツとした清涼感を出すためです。

### ③フレッシュ・トッピング

これだけで十分おいしいのですが、もうひと工夫すると、驚くほど本格力ケル感が増します。三日目に切ったレモンやライムを軽く搾り、そのままハイボールのなかに落としたり、おろした生姜の汁を数滴たらしたりすると一段上の爽やかさが出てきます。また、手のひらでパンツとたたいたフレッシュミントや、薄く剥いたレモンの皮片を軽く捻って加えると、いつそう複雑な大人の味に仕上がりります。



## 干し魚介炙り

炙りもののなかでも、いち押しは鮭とばとひめたたら。コンロの隅っこで軽く炙って、カリッと冷えた微発泡のイタリアワイン(フリザンテ)で。冷した日本酒も、もちろんうまい。

## 5分燻して大満足

火を通したイカと手羽元、食べやすい大きさに切ったチーズを5分燻すだけで、香り豊かな燻製のできあがり。スマーキーなアイラモルトやサントリー白州が飲みたくなります。



空き缶にスモークチップをひと握りパラリ。高さをつくって餅焼き網を乗せて、素材を並べる。蓋をして5分~10分火にかける。炭火が落ち着かないうちでも上手に仕上がる。



燻した後はきつね色。



酒乱を戒める言葉が多い。そ

の中でよく知られているのは「酒  
が入ると英知が出ていく！」で  
しょうか。——過ぎるのは何で  
もよくないうです。

事実、高齢化社会で増加する  
アルツハイマー病を含めた認知  
症患者は、七五歳以上では三人  
に一人という状況になるだろう  
といわれています。そのアルツ

ハイマー病は大酒を飲み、脳が  
萎縮することで起る可能性が  
あります。それを調べた発表が、  
一九九七年の「第三回日本ア  
ルコール・薬物医学会」で行わ  
れています。

調査対象は、神経症状を訴え  
て神経内科を受診した患者。そ  
の中からアルコール依存症患者  
二〇八人と、普通程度に酒を飲  
む患者一六六人の脳をCTで調  
べ、脳の萎縮度合いを調べまし  
た。結果は、予想どおりアルコー  
ル依存症患者の方が脳の萎縮度  
が大きかったです。

加齢と共に脳は萎縮するもの  
の、アルコール依存症患者では  
その度合いが強い。つまり、お酒  
は脳をより萎縮させるのか——

心配な人は多いはず——。

だが、良くしたもので、どう  
やら適量飲酒だと逆に飲まない  
人よりも脳の萎縮は少ないとい  
う報告があるのです。これは酒  
好きのための都合の良い調査研  
究ではありません。

二〇〇一年、オランダのリ  
アテネンベルグ博士が六年間に

脳を萎縮させない  
ために

医学ジャーナリスト  
松井宏夫



## 酒飲みの健康学

おぞましき日本酒

万博の熱気が溢れる上海ではあちこちで「日本」を目にすると、だが日本酒を飲む人を見る」とはまづない。日本食を出す店は多いのに、である。日本酒は海外での好調が伝えられるのだが、これからどう国際化して行くのか。

A black and white photograph of a man with glasses and a suit, holding a small glass of sake. He is standing in front of several large, dark wooden barrels, likely in a sake brewery or storage area. The lighting is dramatic, with strong highlights and shadows.

後者の方がエキサイティングで、夢のあるビジョンだが、それには「おぞましき日本酒」を覚悟しなければならぬ。

越境した文化は必ず異化する。世界中に広がった英語は、

量の2・5%にすぎないものの（09年）、10年間で1・6倍と堅調に推移。主な輸出先は、アメリカ、韓国、香港、台湾。なかでも韓国は日本酒がブーム化して、今年、アメリカを抜いて首位になりそうな勢いだ。

海外の日本酒市場は、もともとは日系移民や現地在住の邦人の需要。続いて日本食レストランにやつてきた外国人が、おもしろがってホットサケを飲んだ。吟醸酒のような高級品が、本格的に出始めたのは00年以降。日本食を取り入れた高級レストランに、ワインと並列に扱う店が出始めたのだ。

問題はこれからである。高級にとどまって一部の富裕なマニアにかわいがつてもらう。これがひとつ目の選択肢。もうひとつは中間層の需要を開拓して、

上海ではウイスキーを甘い緑茶で割つてがぶ飲みしている。日本酒が海外で普及することは、異化を許容するということもである。日本酒をよく知る人には不快に映る変貌を、受け容れる覚悟がなければ、国際化を進めるべきではないのだ。

そして市場ができれば、原料の米と人件費の安い地域に、清酒をつくるものが登場し、圧倒的な価格差で市場を奪いに来る。そんな日がいつか来ればいいのだけれど……。



世界には国籍不明の日本料理店がたくさん。  
多くは日本以外のアジア系の人が経営。  
(上海 田子坊地区)



高級レストランにも日本酒メニュー。  
パークハイアットホテル上海100階の  
メインレストランで。

日本酒は韓国酒とひと括りにアジアの酒として並ぶ。(上海のスーパーの酒売場)



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。

酒と料理のぴたぴたサイエンス 12  
軽快な生酒でおいしい焼き鳥

暑い夏。濃い緑とせせらぎの音を友に、「軽快な生酒がおいしい、塩とレモン汁での焼き鳥」はいかがでしょうか？身も心もすつきりします。



者 プロフィール  
式会社ワイン総合研究所  
原正雄・渡辺正澄  
インと料理の相性を科学的な視野から切り込み、  
覚で語っていたこの分野に新境地を開拓。後に  
式会社太田商店(東京都)の協力を得て、その理  
を清酒にも応用展開。

焼き鳥に使う「正肉」は鶏もも肉が主体です。ほどよい脂分があるさっぱりした中間系(コクの尺度17℃前後)の食材です。一方、レバー、砂ぎも、ハツ、ヒモなどの「鶏のモツ」には、脂分がほとんどなく、正肉よりも更にさっぱりとした冷旨系食材です。

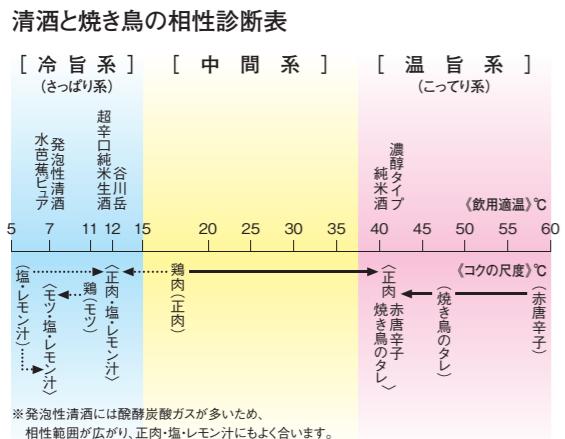
さて、焼き鳥はレモン汁で食べるか、タレと赤唐辛子をかけて食べるかで、清酒との相性はガラリと変わります(相性診断表参照)。ここでは、「塩、レモン汁」といきましょう。

「正肉」に塩とレモン汁をかけると、さつぱり側に引っぱられて、正肉はさわやかなおいしさ(コクの尺度12℃前後)となります。

これは、フレッシュな発泡性清酒「MIZU-BASHO PURE〈水芭蕉ピュア〉」が抜群によく合います。7℃前後に冷やすと、瓶内二次醸酵によるきめ細かな泡立ちと共に、清酒の持つ旨味成分が、心地よく焼き鳥(塩、レモン汁)と調和し、口の中にさわやかなおいしさが生まれてきます。

の酸のキレとやわらかな味わいを持つ清酒です。塩とレモン汁をかけた焼き鳥をよく噛むとすつきりしておいしい。そこで、この生酒を口に含むと、一段上のおいしさが口の中に作り出されます。よく合った時のサインです。

藤原氏のおすすめは「MIZUBASHO PURE〈水芭蕉ピュア〉」と  
「谷川岳 超辛口純米生酒」(永井酒造株式会社 ☎0278-52-2311)



※発泡性清酒には醸酵炭酸ガスが多いため、  
相性範囲が広がり、正肉・塩・レモン汁にもよく合います

うまい・早い・簡単

# 缶詰おつまみ

さば味噌、コンビーフ、焼き鳥、蒲焼、ほたて、オイルサーディンなど、保存のきく缶詰は立ち飲み酒場の定番おつまみ。ひと手間加えて新しいおいしさを紹介します。

## 焼酎の味そのままのハイボール

甲類焼酎は無味無臭、どれも同じ味だと言う人がいますが、これは誤解です。たしかに甲類焼酎は嫌われる香りを取りのぞき、すっきりとしたクリアーナ味を目指します。その一方で、複数の貯蔵原酒をブレンドするなどして、独自の味わいをつくり出しているものもあります。極上宝焼酎や宝焼酎「純」を、他の甲類焼酎と飲み比べてみてください。柔らかな口当たり、ほのかな甘味感、輪郭のはつきりした味をお分かりいただけることでしょう。

この酒ほんらいの香味を知つていただくために、まずはシンプルなソーダ割りで。

協力：宝酒造株式会社



焼酎とソーダをよく冷やしてゆっくりとソーダを注ぐ。  
料理の邪魔をしないので食事中も楽しめる。



宝焼酎「純」20% 720ml  
極上宝焼酎25% 4l  
▶商品に関するお問い合わせ  
宝酒造株式会社  
☎075-241-5111(平日9:00~17:00)

## さんま蒲焼の二ラ卵

二ラをゴマ油で炒め、ほぐしたさんま蒲焼(汁も)、溶き卵、タカラ料理のため清酒を加え、最後に唐辛子の輪切りを散らしてできあがり。



さんま蒲焼缶詰 1缶、卵 3個、  
二ラ半把、タカラ料理のための清酒  
大匙2、塩・こしょう 少々  
▶作り方  
3分の2くらい固まつたら切るよう  
に混ぜ、好みの固ままで加熱

麦のうまいだっぷりの本格麦焼酎  
「知心剣」がよく合う

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@sakabunka.co.jp)まで。

## 焼き鳥の青菜和え



焼き鳥缶詰を茹でた青菜と和えるだけの超簡単メニュー。お弁当のおかずにもぴったりです。焼き鳥缶詰は定番のタレ、塩のほかカレー・ガーリック味などバラエティ豊富。いろいろ試してみよう。



和風の濃厚な出汁の焼き鳥缶詰は、日本酒がおすすめ。  
焼き鳥と日本酒の相性は「酒と料理のびたびたサイエンス」参照。



**材料**  
青菜(ほうれんそう、小松菜など)半把、焼き鳥缶詰 1缶  
**作り方**

青菜を茹でて冷水にとり、水気を切つて食べやすい大きさに切る。あとは和えるだけ。

## さば味噌 ピリ辛こんにゃく



さばの味噌煮の缶詰の、皮の部分のところけるような味わいが大好きという方は多いのでは? その旨味に、ピリ辛に炒めたこんにゃくを加えます。ぜひ、よく冷えた焼酎のソーダ割りで。



糸こんにゃくを、ちぎりこんにゃくに替てもOK。  
好みで山椒、生姜をくわえて。



**材料**  
さば味噌缶詰 1缶、(糸)こんにゃく、ラー油、「コマ油」  
**作り方**

こんにゃくを「コマ油」とラー油で炒めて汁気を飛ばし、さば味噌(汁も)を加えて炒め煮する。

## ほたてと大根のサラダ



ほたて貝柱の缶詰(フレークでOK)をつかった定番メニュー。ほたて缶詰の汁が存分に力を發揮する一品は、軽く搾ったレモンがさわやか。大根のシャキシャキした歯ざわりで酒が進みます。



フレッシュな酸味の白ワインや、レモンのチュハイでさっぱり。



**材料**  
ほたて貝柱缶詰 1缶、大根 大半分、レモン 半分、マヨネーズ、塩、こしょう  
**作り方**

幅2cmほどの薄切りにした大根にほたて貝缶詰(汁も)を混ぜ、レモンを搾る。マヨネーズ、塩、こしょうで味を調える。

# 角ハイボール黄金比率は1:3+

ホルモンとボール 小岩屋(東京・小岩)

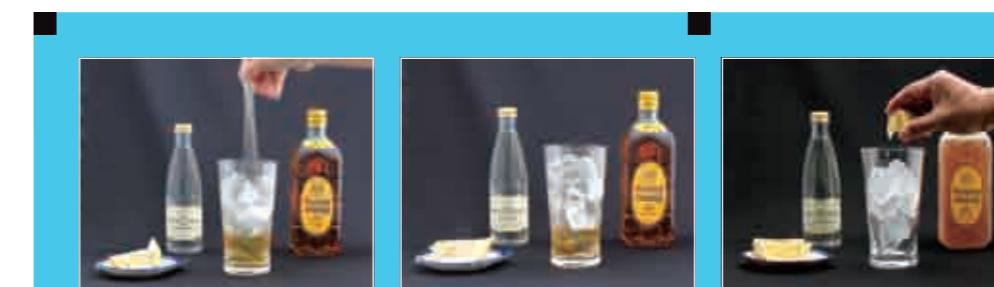


「ホルモンと角ハイボールの相性は抜群ですね。最近は一杯目から行く人がすごく増えています。ビールの人も二杯目は角ハイボール。脂をスッキリ洗い流して飲み飽きないからだと思います」と佐藤由樹店長。

厳選した新鮮なホルモンは丁寧に下ごしらえされて、歯ごたえしっかり、臭みなし、超ジューシー。網焼きで食べるもよし、モツ鍋にするもよし。正肉も含めてレバー、タンなど5つの部位は刺身でも提供される。

評判のハイボールはよく冷えて、ガス圧十分、極上のでき手づくりでこの味はそこはならい注いでいる。すぐにソーダかと思いきやマドラーでケルクル回して、ソーダをいっぱい注入して、見事にセオリ一通り、角瓶を1/3に少し足りないくらいに見当たらない。

小岩屋で角ハイボールがよく出るのは、ホルモンとの相性だけが理由ではない。丁寧につくる角ハイボールがあればこそだ。



- ③炭酸ガスを逃さない  
ソーダの前に10回転以上かき混ぜて、酒とグラスをしっかりと冷やす。ソーダを注いたら、マドラーで一度だけ氷を上下させる。
- ②黄金比率 1:3+  
ウイスキーはグラスの1/4~1/3。1:3より少し薄め。
- ①氷をたっぷり  
氷をたっぷり詰めてレモンを搾る。レモンはそのまま落としてもGOOD。

## 角ハイボール 絶品 1・2・3

おいしい角ハイボールのつくり方、ポイントはこの3つ。飲めば必ず納得していただけます。



### ひと目惚れモヒート

私ははらだペコは、モヒート大好き人間であります。初めて会ったその日から恋の花咲くことがある(歳がばれますね)、モヒートとはまさにひと目惚れでした。ラムにライムジュース、たっぷりのフレッシュミントの葉、少しのガムシロップ、それをソーダで満たしたカクテル。とびつき

りの爽やかさ、(甘い香り)のラムにしては凛々しい口当たり、最近バーで人気なのも納得です。ところがです。この大好物を自宅で飲もうとする意外と難しい。まず、フレッシュミントが売っていない。八百屋にも酒屋に見当たらない。

いろいろ試してみました。MONINのミントシロップを試したり。ですが、どれもイマイチ。モヒートの命、フレッシュな爽快感に欠けるのです。

### 若紫ノ君でシソート

ないものねだりをして仕方がないので、似て非なるカクテルにトライしてみるとしまった。しそ焼酎に大葉の組み合

わせです。しそ焼酎はいろいろあります、試してみると本格しそ焼酎「若紫ノ君」がスッキリして一番うまいきました。他は味の素のような旨味が勝ち過ぎてクドかったです。

「若紫ノ君」にライムを搾つて、大葉を数枚ちぎり、ソーダを加えてみると、オーホッホッホ、思

い通りの仕上がりに思わずニンマリ。ミントほど爽やかではありませんが、和風でフレッシュなあつさり味はいい感じ。いつそのこと「シソート」と命名しました。

うか。

そんな話を姉にしたら「ミントなんて雑草みたいなものよ。どんどん増えるから一鉢もついていいじゃない」とあっさり。そ

うですよね、ホームセンターや苗を買ってベランダに置いておけば、いつでもフレッシュミントは手に入ります。さっそく買いましたのでありました。

まだ6月、今からでも真夏には間に合います。これで毎晩、おうちでモヒート三昧だ!



ペスカマール イカのスミ煮  
株式会社アシストパルール ☎ 072-674-5798

### 絶品乾物

#### イカのスミ煮

なぜかイカスミに弱い私です。

イカスミと聞くと食いしん坊な気が真つ黒になることも、イカスミが服に飛んだらとんでもないことになることも乗り越えて、つい注文してしまいます。

酒屋さんでこの缶詰を見つけた時も、迷わず買つてしまいまして。そのまま食べてみると、悪くないのですが、ちょっと臭みが気になる。そこで小鉢にレタスを盛り、イカを乗せて電子レンジ(500W)で1分間チンしてみると、うまさ倍増。レモンを搾ればさらにグー。やっぱりイカスミは温かいとうまさが違います。

独断採点.. ★★★★☆  
(フリーライター.. はらだペコ)

鳩山由紀夫首相になって、官邸における饗宴のワイン戦略はどうなったのか。トルクメニスタンのベルトイムハメドフ大統領が昨年二月、来日した時のメニューはひとつの参考になりそうだ。

カスピ海に面した中央アジアのトルクメニスタンは、天然

## 美酒→外交



西川 恵  
(毎日新聞 専門編集委員)

写真提供:ブログ「イスラムアート紀行」

インは、白が「コルトン・シャルルマーニュ03年」、赤が「シャトー・シュヴァル・ブラン96年」。フランスのブルゴーニュ、ボルドー両地方の最高級ワイン。大盤振る舞いである。

特に「白馬」という名前の赤は生産量が少ない。このような稀少ワインを出したのには官邸の調査があつた。

トルクメニスタンは名馬「汗血馬」の原産地。血のように鮮やかな色のたてがみをなびかせて走ることが命名の由来だ。前漢時代、司馬遷が著した『史記』にも「西域には名馬多く、汗血馬と呼ばれる」とあり、当時から希少な名馬として語ら

ガスでは世界有数の埋蔵量を誇る。独裁国家ながら開放政策に転換し、日本は資源外交の一環で招いた。

## 世界の酒場から——アデレード バックパッカーご用達のバー

各国の若者と初対面でいきなり飲み会(前列左から二人目が筆者)。

ベンフォールド・ワイナリーのセラードア。

「なんにする?」と迎えてくれたバーテンダー。

街中のバブでは地ビールが楽しめる。

オーストラリア

アデレード キャンベラ シドニー メルボルン

世界で約三〇〇〇頭で、そのうち二〇〇〇頭がトルクメニスタンで飼育されている。同国の宝とされ、国旗や貨幣にも雄姿が施されている。

鳩山首相は饗宴前、「きょう

はお国の名馬にちなんだワインを選びました」と述べた。稀少な名馬に重ねた稀少ワイン。

大統領はどう味わったのだろうか。

アデレードに一番近いワイン産地アデレードヒルズは、プレミアムワインの産地として注目の場所。オーストラリアでも涼な地域で、実際にブドウ畑を訪ねると市内よりも幾分気温が下がったのがわかる。アデレードはまた、有名なパロッサバレーやクレアバレーを訪ねるワインツーリズムの拠点になっている。どのワイナリーにも、ショールームとショットップと休憩所を兼ねたセラードアが設けられていて、そこでしか買えない限定品やワイングッズが盛りだくさん。客を楽しませようとみな工夫を凝らしているが、ベンフォールドというワインアリーニには、昔、酒精強化ワインづくりで使っていたという蒸溜器が飾られている驚かされた。

ところでオーストラリアにはBYOというワインの持ち込みシステムがある。お気に入りのワインをレストランに持ち込めるのだ。海に近いアデレードにはオイスター・バーが多く、酸のしつかりしたアデレードヒルズの白ワインはぴつたり。感涙ものだった。

ワイン三昧のツアーに参加していると、時々、きりつと冷えた生ビールが無性に欲しくなることがある。行きあたりばつたりでバーに飛び込むと、女性バーテンダーがやさしく対応してくれた。バックパッカーの宿にもカウンターバーがあつて、世界中の若者でにぎやか。そこにふらつと地元の人々が飲みに来て一緒にわいわい。旅の酒場の一番の楽しみはこれだ。

(写真・文 向井敏津子/異酒格闘家)

## 歓迎 酒肴レシピ

### 夏を楽しむ酒肴

今年三月末で定年退職しました。家の勧めで料理の特訓中です。「お酒DEクッキング」はおおいに参考になりました。

橋元一百さん(60代・京都府)

どぶろくを試してみたい。どうもありがとうございました。一度飲んでみたくなりました。

上戸由美子さん

(30代・長崎県)

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。

『さけ通信』はお酒が好きな人でないと表現が楽しい

『さけ通信』はお酒が好きな人でないと表現が楽しい言い方がすぐ魅力的で、今はサークル(女子だけ)で回し読みしています。

菊池葉子さん

(30代・岩手県)

『さけ通信』はお酒が好きな人でないと表現が楽しい

『さけ通信』はお酒が好きな人でないと表現が楽しい

菊池葉子さん

(30代・岩手県)

山芋をポリ袋に入れて粗く叩き、キュウリと大根は鬼おろし叩いてもOK。イクラやマグロの切り身をのせ、よく冷やしてレモン醤油でいただきます。

野田 韶さん(30代・奈良県)

山芋を手間ですがトマトの皮を湯むきして、ワインビネガー、塩、コショウ、オリーブオイルに2時間くらい漬け込むだけ。

渕川 香さん(60代・千葉県)

山芋をポリ袋に入れて粗く叩き、キュウリと大根は鬼おろし叩いてもOK。イクラやマグロの切り身をのせ、よく冷やしてレモン醤油でいただきます。

垂石知江さん(20代・山形県)

山芋のだしは、なす、キュウリ、納豆、昆布、薬味のみじん切りを合わせて、麺つゆで味付けたものは揚げずにグリルで焼くだけです。

福島三佳子さん(40代・大阪府)

山芋のだしは、なす、キュウリ、納豆、昆布、薬味のみじん切りを合わせて、麺つゆで味付けたものは揚げずにグリルで焼くだけです。

福島三佳子さん(40代・大阪府)