

# さけ通信

2010  
夏

創刊3周年記念

400名にお酒が当たる!!

超高確率!!

## 特集 酒好きのバーベキュー

缶詰おつまみ／おぞましき日本酒／焼き鳥に合わせる酒  
栃尾又温泉(新潟)／おうちでモヒート  
暑気払いに熟成味醂／アデレードの酒場

今すぐ  
応募!!

④ シルクエビス 350ml 6缶パック 100名様  
麦芽一〇〇%のいつものエビスに小麦麦芽を一部配合。  
絹のようにきめ細かい泡、なめらかな口当たりを実現。  
まるでやが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  
誕生から二〇年ものあいだ愛され続けてきた  
麦芽一〇〇%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。  
ビールを知る人のビール。  
提供：サッポロビール



② ア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



① 本格麦焼酎「知心剣」美味しさ体感キット 100名様  
麦本来の甘い香りと味わいが特徴の知心剣。  
国産の二条大麦を黒麹で麦麴にし、  
独自の蒸溜技術と貯蔵方法で香り高く  
飲みやすく仕上げた自信作。  
提供：宝酒造



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

### 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



QRコード

## 次号秋号は 9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。

次号予告

### 特集…秋はハッピー赤ワイン

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



# 酒好きのバーベキュー

天気の良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くない」「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。

## 🍴 難関火おこしをクリアーせよ

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。スム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。火が移ったら横に広げて、必要なだけ炭を足します。

次はさつそくお肉？ 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、せつかくの食材が、焼けるのではなく燃えてしまいます。表は黒

## 🍴 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ってから網焼きを。三〇分ほどかかります。

問題は焼き始めるまでの間をどうもたせるかです。用意したいのはポテトサラダ、キュウリの浅漬け、ピクルス、乱切りキャベツの塩昆布もみなど、オードブル系のおつまみ。  
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。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

いように油を塗ります。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つては、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。

## バーベキュー便利グッズ

- ① ワンハンドトレイ アウトドアではとにかく便利。何度も使えるエコなトレイだ。
- ② はけ 焼き網に油を塗ったり、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。



トマトはまるごと。生とは違ううれしくなるおいしさ。トウモロコシやジャガイモは軽く下茹でしておくとうい。



モヤシと一緒にイカの塩辛や鮭とばをホイルで包む。撮影時にジャガイモも入れてみたが、モヤシだけの方がよかったと反省。しいたけは頭を下にして軽く塩をふる。ひだに水滴が滲んでいたところで食べ頃。

焼きあがったものを弱火ゾーンのバットで保温。金属製のバットは食器代わりにもあり、意外と重宝する。



## 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）、フリ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】  
03-55455213

## 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つぱりめにしたみた。ハイボールが本当によく合う。

冷凍ホルモン焼【マル二食品】  
02-2336-0202



## 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、後味スツ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<sup>ぬる</sup>くなる  
と味がぼやけて清涼感が消えてしまい



泡盛、焼酎、ウイスキー。蒸溜酒は何でもソーダで割ってみるべき。

ます。酒とソーダを冷蔵庫でしっ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、驚くほど本格カクテル感が増します。三日月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ます。

## ビールはエビスビール飲み比べ！



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ビールの魅力のひとつ。

◀4種類に増えたエビスビ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)

### ■エビスビール

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)



## 🔥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。スモ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バラリ。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。



燻す前は真っ白。



燻した後はぎつね色。

## 🔥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ら。コンロの隅っこで軽く炙って、キリリ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。

あぶり名人「龍屋物産」☎0463-9514388

## 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、ちよつ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(割り勘だったらなおさら)。

「オッエビス! いいねえ」「このところずっ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、ほかにないのではないのでしょうか。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 フィニッシュが違う

さらにバーベキューを盛り上げるには、4種類のエビスビールを用意します。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、いっそう会話が弾むというわけ。

4つのエビスビールは、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。のど越しよく、すっきりキレるのに、口中の余韻がそれぞれ。あなたの好みのエビスビールをぜひ探してみてください。



酒乱を戒める言葉は多い。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ようです。

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こる可能性があります。それを調べた発表が、一九九七年の「第三二回日本アルコール・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のです。

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。

二〇〇二年、オランダのリアテネンベルグ博士が六年間に



渡って行った調査結果を発表しています。調査対象となったのは五五歳以上の約八〇〇〇人。

そして、この中から六年間のうちにアルツハイマー病が一四六人、脳血管型認知症が二九人、その他の認知症が二人発症しました。

この人々と飲酒との関係を分

析すると、アルツハイマー病ではお酒を飲まない人よりも中等量程度の飲酒者の発症リスクが約四〇％も低かったのです。さらに、認知症全体の発生率では、中等量程度の飲酒者の方がお酒を飲まない人よりも約七〇％も低かったのです。

この調査からは、適量であれば認知症への道も狭く、遠くでさけるのは分かるが、何故そうなるかについての研究ではないので、原因は分かりません。

ただ、多少の推測はできます。まず、「お酒が血液をサラサラにした」。つまり、血中の酸化LDLコレステロールを減らしたり、中性脂肪を減らしたりしたと考えられます。次に「お酒が脳内の神経伝達物質・セロトニンの量を保つ働きをした」などなど。

やはり、お酒は「天の恵み」と笑顔になった人も多いでしょう。しかし、よく言いますが、お酒の量が問題です。ここでの中等量とは、毎日ワイン三、四杯。日本人はその半分が認知症を遠ざける「適量飲酒」と思われます。

ほんごり  
めぐり  
湯め酒

## じっくり浸かる瞑想の湯 栃尾又温泉 自在館



新潟県

居酒屋かつちゃんの常連客の温泉めぐり。今回は新潟の栃尾又温泉 自在館。日本屈指のラジウム温泉はいくらでも浸かっていられる素朴な湯。熱い湯好きなシーさんも納得のぬる湯です。



「ほんとうに長湯ができますね。これなら一時間でも浸かれる。何度くらいあるんですかね」と、かつちゃん温泉会の運転手兼雑用係りのとし坊。

「35〜36℃つてとこだろう。真水じゃあ冷えちまうけど、ラジウム温泉だからポカポカしてくる」と温泉つうのヤスシ師匠。「つてことは人肌の爛よりぬるのか。熱い湯でシャキッとするのが好きだけど、こういうのも悪くない。湯あがりにはビール無しで、いきなり日本酒にいきますか。ここは魚沼、酒どこ

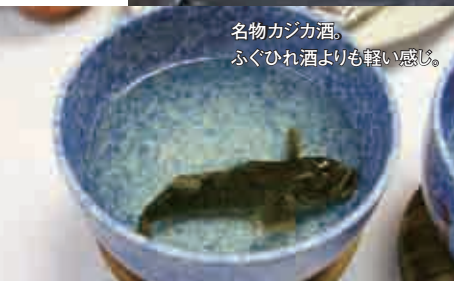
温泉でくつろいだ後はお楽しみの夕飯。目ざとくメニューにカジカ酒を発見すれば、当然、試してみることに。カジカは清流に棲むハゼのような魚。これを焼いて燗酒に浸します。嫌みのないしっかりした出汁、焼きの香ばしさもなかなか。続けて地酒の緑川を、ひとり二合も飲んでいい心地。夜更かしせずに早めの就寝。

翌日は、八海山の蔵元がやっているという隣のそば屋長森でお昼です。櫂をふんだんに使った贅沢なお店からは、斜面いっぱい蕎麦の花畑。天気に恵まれたら最高です。蕎麦が来るまでに八海山本醸造を一本。運転手のとし坊だけはお預けですが、そこは気配りのヤスシ師匠。一本買って「はれ土産」との心遣い。こういのは本当にうれしいものです。



ラジウム温泉は、もちろん源泉かけ流し。

自在館・新潟県魚沼市栃尾又温泉  
☎ 025-795-2211  
<http://www.jizaikan.jp/>



そば屋長森：新潟県南魚沼市長森415-23  
☎ 025-775-3887  
<http://www.sobaya-nagamori.jp/>



## さけの小道具 暑気払いに熟成味醂



いまでこそ調味料のような顔をしています。極上の味醂は暑気払いにピッタリの酒です。長期間熟成させた極上の味醂を、白い盃に注げばご覧のとおり紅茶のような色合い。

とろりと滑らか、舌に乗せても丸い粒のまましばらく置かれるような重量感。よく冷やしてお試しください。このうえなく上品な甘さは、暑さに耐えてがんばる身体をすうっと癒してくれます。

ワイン好きに黙って飲ませてみれば、きつと「いいデザートワインになる」と言うことでしょう。ある著名なフレンチのシェフは、こうした味醂をスイーツに使っているそう。



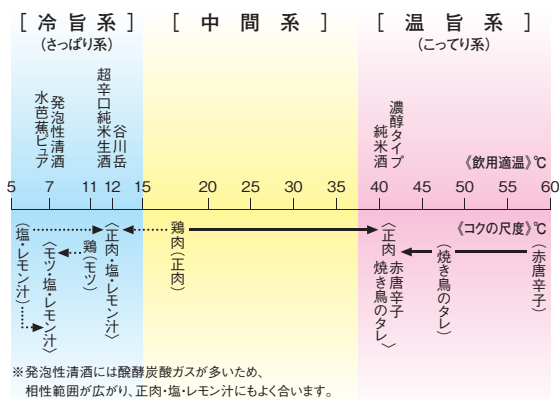


暑い夏。濃い緑とせせらぎの音を友に、「軽快な生酒がおいしい、塩とレモン汁での焼き鳥」はいかがでしょう？身も心もすっきりします。



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)

#### 清酒と焼き鳥の相性診断表



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。

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、さっ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「MIZUBASHO 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、瓶内二次醗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。

また、「谷川岳 超辛口純米生酒」は、特有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っきりしておいしい。そこで、この生酒を口に含まと、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。

焼き鳥の代わりにさっぱりした魚介類や野菜類でも、塩とレモン汁で同様なおいしさが味わえます。なお、焼き鳥のタレがぴたぴた合うのは濃醇タイプ純米酒です(上図参照)。



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。



日本酒は韓国の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)

編集長の“酒”  
クリア・アイ

clear eye

おどましき日本酒

Sake

Japanese

#### 伸びる海外市場

日本酒の輸出はまだ全製造量の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ってきた外国人が、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しかわいがつてもらう。これがひとつの選択肢。もうひとつは中間層の需要を開拓して、

本格的な市場をつくる道だ。

#### へんてこな日本酒

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「おどましき日本酒」を覚悟しなければならない。

越境した文化は必ず異化する。世界中に広がった英語は、英国のそれとは異なるものになっている。私の話すカタカナ発音の英語は、英国人には聞くに堪えないものであろう。海外から入って来たカレーやラーメンは日本で別ものになったし、上海ではウイスキーを甘い緑茶で割ってがぶ飲みしている。

日本酒が海外で普及するかどうか、異化を許容するという点とは、異なる。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……。





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な味を目指します。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、ほのかは甘味感、輪郭のはっきりした味をお分かりいただけるでしょう。

この酒ほんらいの香味を知っていただくために、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)

## さんま蒲焼のニラ卵

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

### 材料

さんま蒲焼缶詰 1缶、卵 3個、ニラ半把、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くらい固まったら切るように混ぜ、好みの固さまで加熱

麦のうまみたっぷりの本格麦焼酎「知心剣」がよく合う



## 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発揮する一品は、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、レモンのチューハイでさっぱりと。

### 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。

## 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、塩のほかカレーや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、水気を切っ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、皮の部分のとり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えても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、ゴマ油

### 作り方

こんにゃくをゴ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。



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@sakepunka.co.jp)まで。



## 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)



使いこまれた角瓶のボトル。  
業務用の大きな容器から小分けして使うため、親指の当たる部分が擦れる。  
ここから何杯の角ハイボールが生まれたのだろう。



ホルモンとかけて夏の海と解きます。  
その心は、どちらも焼き過ぎに注意しましょう。



新鮮とはこういうことかと  
実感するレバー刺身。



ホルモンとボール  
小岩屋  
東京都江戸川区西小岩1-23-8 小貫ビル1F  
☎ 03-5622-0096

「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きます。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っています」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、歯ごたえしつかり、臭みなし、超ジュシー。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うはない。つくるところを覗きこむと、たっぷり氷の入ったグラスにレモンを搾ってそのまま落とし、角瓶を1/3に少し足りなくくらい注いでいる。すぐにソーダかと思いきやマドラーでクルクル回して、ソーダをいっぱいまで満たす。見事にセオリ一通り、おいしいはずだ。

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。



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。

### ひと目惚れモヒート



私、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もある(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と意外と難しい。まず、フレッシュミントが売っていない。八百屋にも酒屋にも見当たらない。

いろいろ試してみました。ミ

ントの代わりに大葉を使ったり、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。

### 若紫ノ君でシント



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ことにしました。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が、試してみると本格

しそ焼酎「若紫ノ君」がスッキリしていて一番うまくいきました。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」にライムを搾って、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と思わずニンマリ。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「シント」と命名しましうか。

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ていればいじゃない」とあつさり。そうですね、ホームセンターで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。さっそく買いに走ったのであります。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あ！

## 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わくわくと湧いてきて、口の中が真っ黒になることも、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、迷わず買ってしまいました。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)



ベスカマール イカのスミ煮缶詰  
株式会社アシストナバール ☎ 072-674-5798

## 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。



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。



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。



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  
注いだら、マドラーで1度だけ氷を上下  
させる。





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）。



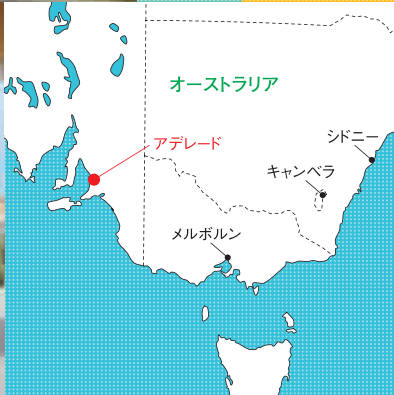
ペンフォールド・ワイナリーのセラードア。



「なんにする?」と迎えてくれたバーテンダー。



街中のパブでは地ビールが楽しめる。



オーストラリア

アデレード

シドニー

キャンベラ

メルボルン

## 世界の酒場から——アデレード

# バックパッカーで用達のバー

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。

鳩山首相主催の夕食会では「オマールエビのサラダ」「甘鯛の香蒸し」「仔牛のステーキ」「ガーリックライス」と、和洋折衷の料理が出された。一方、ワ

## 美酒→外交



汗血馬に  
ちなんだワイン  
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」

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ド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

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・シュヴァール・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った。

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れている。

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。

## 歓迎 酒肴レシピ

今年三月末で定年退職しました。家人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

どぶろくという名前を聞いたことはありませんが、詳しく知らず、飲んだこともありません。一度飲んでみたいくなりました。

上戸由美子さん  
(30代・長崎県)

## 酒好きならではの表現が楽しい

『さけ通信』はお酒が好きでな人でないと表現できない言い方がすごく魅力的で、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)

## 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。

## 愛酒家の家族団欒に癒される

読者からの手紙の欄では、酒のある家族団欒の様子が浮かんできて、お酒による楽しさ、癒される心情が感じられ、心が温まりました。

有吉信子さん(60代・大分県)

## 潔さに好感を持ちました

どうでもいいエッセイなどがなく、料理と酒、飲み方に絞った潔さに好感を持ちました。末永く発行してください。

牧野 徹さん(40代・群馬県)

## 夏を楽しむ酒肴

### 山芋と野菜のタタキ

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。

湊川 香さん(60代・千葉県)

### トマトのマリネ

少し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時間くらい漬けておくだけ。

野田 響さん(30代・奈良県)

### 山形のだし

山形のだしは、なす、キュウリ、納豆、昆布、薬味のみじん切りを合わせて、麵つゆで味付けたもの。これを冷や奴に乗せて食べる。垂石知江さん(20代・山形県)

### シシャモの南蛮漬け

小アジの南蛮漬けは魚の下処理が大変なので、シシャモで作ります。これだと下処理なしで、丸ごと食べられます。シシャモは揚げずにグリルで焼くとヘルシーです。

福島三佳子さん(40代・大阪府)

### 梅ジャコの野菜あえ

切干大根やもやしなど淡泊な野菜とワカメに、オリーブオイルでジャコを熱してかけ回す。味付けは梅干しでさっぱりと。

長澤香織さん(30代・岩手県)

アデレードに一番近いワイン産地アデレードヒルズは、プレミウムワインの産地として注目の場所。オーストラリアでも冷涼な地域で、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、有名なバ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。どこのワイナリーにも、シヨールームとショップと休憩所を兼ねたセラードアが設けられていて、そこでは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、ペンフォールドというワイナリーには、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て驚かされた。

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も多く、酸のしっかりしたアデレードヒルズの白ワインはぴったり。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、きりっと冷えた生ビールが無性に欲しくなることがある。行きあたりばっ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って、世界中の若者でにぎやか。そこにふらっと地元の人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)