

# sake 通信

2011  
秋

特集

## 秋はとっておきのベルギービール

芋煮鍋に松竹梅「天」エコパウチ／ご当地ハイボール三都物語  
ひやおろしに里芋の煮ころがし／お湯よし鍋よし酒は秀よし 鶴の湯(秋田)  
秋はジャックでバーベキュー／辛旨フグに甘酸マッコリ(釜山)

©OPT-JPRemy

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

海外の酒事情はこちらから



### ■アジア酒道をゆく

『週刊新潮』に連載した酒紀行を収録。  
中国、韓国、ヴェトナムなどアジアの酒のイロハはここからゲット。



### ■海外の酒めぐり

スコットランドのシングルモルトをはじめ世界  
各国の酒文化を丁寧に紹介。しっかり  
深く知りたい方にはこちらがおすすめ。



### ■熱すぎる上海の酒場めぐり

上海のリアルな酒シーンをレポート。どの上  
海ガイドブックよりもバー情報は豊富、しかも  
スタッフがすべて訪問取材しています。

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

読者プレゼント

- 1 松竹梅「天」エコパウチ 900 ml 5名様  
コクがあつてすっきり辛口で好評の  
松竹梅「天」にエコパウチが新登場。  
収納しやすく、すぐに冷え、  
空き容器も捨てやすい優れものです。  
提供：宝酒造
- 2 ジャックダニエル 700 ml 5名様  
「テネシーウイスキー」として  
バーボンとは別格にランクされる、  
アメリカを代表する  
プレミアムウイスキーです。  
提供：サントリー
- 3 シメイ赤・青・白グラスバック 5名様  
ベルギービールと言えば  
修道院でつくられるトラピストビール。  
トラピストビールと言えばシメイ。  
赤・白・青とミニグラスのセットです。  
提供：三井食品
- 4 デュベル グラスバック 5名様  
世界一魔性を秘めたビールと  
言われるデュベル。きめ細かな泡、  
繊細で複雑な味わいを  
専用のグラスでお楽しみください。  
提供：小西酒造
- 5 エチゴビール オリジナルTシャツ 5名様  
クラフトビールファンにはたまらない。  
日本の地ビール第一号  
エチゴビールの特性Tシャツ。  
サイズはしです。  
提供：エチゴビール



酒文化研究所のホームページの「 sake 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「お気に入りの酒器がありますか?」  
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使わせていただく場合がございます。 応募締め切りは2011年  
12月9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



次号新年号は  
12月10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…世界が注目 日本の清酒  
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／洋酒歳時記／  
ためしてMIX／お酒DEクッキング／読者からの手紙

季刊 sake 通信 2011年秋号 2011年9月20日発行 第5巻第1号(通巻17号)  
発行人: 狩野卓也 編集長: 山田聡昭 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/>



# 秋はとっておきの ベルギービール

人気急上昇中のベルギービール。大阪と東京で開催されたパーティーイベントには、3万人を超える来場者があり大盛況。昨年の輸入量は前年の2倍近く、今年はそれを上回る伸びだとか。今回は、秋にゆつくり味わいたいビールを代表して、ベルギービールの世界をご紹介します。



ベルギービールのパーティーイベント「ベルギービールウィークエンド」は昨年から日本で開催。今年は6月に大阪で、9月に東京でおこなわれた。  
写真提供: ベルギービールウィークエンド事務局

## これもビール？ たしかにビールだ

あなたはベルギーと聞いて何を思い浮かべますか？ スイーツ好きならチョコレートやワッフル、政治経済に詳しい方はEUの中心地、美術好きならばブリュッゲル、酒好きは「ムール貝とフリッツ（フライドポテト）」をつまみにビール」をあげるかもしれません。バケツいっぱいのもうル貝とマヨネーズ付きの熱々フリッツは、ベルギーの国民的なおつまみ。ブリュッセルにある世界遺



ベルギーの定番おつまみの筆頭はフリッツ（フライドポテト）。  
写真提供: ベルギービールウィークエンド事務局



ムール・マリニエール。ムール貝をセロリ、玉ねぎのみじん切りと蒸し煮にしたもの。  
© OPT-RicardodelaRiva

## 低アルコールで飲み比べが楽

では、何から飲み始めましょうか。概観できる味わいマップをお見せしたいのですが、バラエティ豊富なベルギービールを、きちんとタイプ分けすることは至難です。

ルにあまり強くない方でも、楽に飲み比べられます。

また、趣味的に遊ぶ酒としては値段も手ごろです。ワインやシングルモルトは高価なものがいくらでもあります。ベルギービールは三〇〇〇円まででほとんどのものを試せます。それでいて、今なら知っているのとちよつと自慢できるかも？です。

ここでは入手しやすく、特徴的なものを4つ取り出しました。まずはこれを目安に好みのタイプを探してみてください。

そして飲み比べれば、ひとつひとつ語ってみたくするのはワインと同じです。じっくり味わう酒ならではの楽しみですから、感じたままに表現し、一緒に食卓を囲んでいる仲間とワイワイやりましょう。まずは



### 白(ホワイト)タイプ

黄色でうっすらと霞がかかったように濁っている。一般にビールには大麦が使われるが、小麦を用いる。小麦を使った似たタイプにドイツのヴァイツェンがある



### こげ茶(ダーク)タイプ

茶タイプよりもさらに色が濃いこげ茶タイプは、アルコール度数が8%以上あるものが多く、味わいは極めて濃厚



### 茶(アンバー)タイプ

烏龍茶のような茶色のビール。濃厚で、ハーブやスパイスで複雑な味わいに仕上げたものもある。写真のオルヴァルは、修道院でつくられる7つのトラピストビールのひとつ



### 赤(レッド、フルーツ)タイプ

ワインのような酸味があり、赤大麦やチェリーなどに由来する赤みを帯びる。右のドゥシャス・デ・ブルゴニーはオーク樽で長く貯蔵するレッドビール。左のブーン・クリークはチェリーを漬けたフルーツビール



写真上:ベルギービールには樽で醗酵させそのまま貯蔵するものもある。こうしたビールはほとんどの工程が職人の手作業でおこなわれる  
© OPT-RicardodelaRiva

写真下:ベルギー各地に点在するブルワリーは小規模なものが多く、個性的な味わいのビールをつくり続けている  
© www.opt.be-BernardBoccaro



産の大広場、グランプラスで召しあがった方もいらつしやることでしょう。

ベルギーはフランス・オランダ・ドイツ・ルクセンブルグに接し、海をはさんでイギリスと対峙します。緯度が高く気温が低いためブドウ栽培に不向きでワインは発達しませんでした。独特のビール文化が花開きました。現在も約一二〇社のビールメーカーがあり、銘柄数は八〇〇種類にのぼります。隣接する国々の影響を受けながら、白、金、赤、茶、こげ茶とさまざまな色、甘苦酸がバランスする深い味わいと、「麦の醸造酒」としてのビールの世界を存分に広げています。

ベルギービールと他のビールとの一番の違いは、醗酵由来の強い酸味やハーブ、スパイス、フルーツを巧みに使うところ。白ビールの爽やかさはコリアンダーや柑橘系の香りから、茶系ビールの複雑で力強い味わいは複数のハーブやスパイスから、赤系ビールは乳酸を活かしフルーツ等の甘みでバランスをとっています。



最初に試せ

ヴェデットとデュベル



うっすらと濁った黄色の  
ヴェデットにはシンボル  
カラーの水色が似合う



きめ細かい泡は持ちがよく、  
繊細な香りを放ちながらゆっくりと落ちていく

ベルギービールのなかで最初  
に試すべきはヴェデットでしょ  
う。オレンジビールの香りが心  
地よく、さわやかな飲み口の白  
ビールです。ビールは苦くて嫌  
いという方でも無理なく飲めま  
す。よく冷やして、あっさりし  
た料理と一緒にどうぞ。

ヴェデットを体験したら次は  
デュベル。「世界一魔性を秘め  
たビール」と言われ、瓶内二次  
醗酵で生まれるきめ細かい泡は  
シャンパンのよう。専用のグラ  
スに注ぐと、泡が滾滾と湧き続  
けます。透明感のある深い金色  
のビールは、アルコール度数は  
8・5%と高め。絶妙な苦味と  
ボディを支える隠れた酸味にも  
注目してください。



ヴェデット・エクストラ・  
ホワイト  
<http://vedett.jp/>



デュベル  
<http://www.konishi.be/beer/1/>

トラピストデビュは  
3つのシメイ  
飲み比べ



気品ある色合いはシメイの魅力。  
左からホワイト、レッド、ブルー



容量は330mlと750mlが基本。  
ブルーだけビッグサイズも

世界中にプレミアムなビール  
が数多あるなかで、ベルギービ  
ールに特別な存在感があるのは、  
今もなお修道院でつくられてい  
るトラピストビールがあるから  
でしょう。その収益はすべて修  
道院の活動と地域の開発にあて  
られています。  
トラピストビールを試すなら、  
まずはこのシメイ。最初に誕生し  
たのはレッド。やや赤みがかった  
茶色で、カシスを思わせる香り  
があります。ホワイトはホップが  
豊かに香るキリッとした味わい  
です。ブルーは3つのなかでもっとも  
濃厚。さまざまなハーブによる深  
い味わいで、もともとクリスマスに  
向けて醸造されていたと言います。  
唯一ボトルに製造年のヴィンテージ  
が記されています。



ホワイト

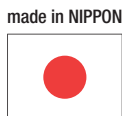


レッド



ブルー

<http://www.chimay.com/> ※日本語サイト有



今だから選ぼう  
ニッポンのクラフトビール

ミニブルワリーが日本に誕生して17年。  
地ビールと呼ぶより、手づくりのクラフトビールのほうが正確です。

効率最優先に背を向けた、味わい豊かなニッポンのビールを、今こそ選びましょう。

第一号クラフトビール エチゴビール

細川政権下の九三年、酒税を効率よくとるため  
だけの酒税法がほんの少し改正され、小規模なブ  
ルワリーが参入できるようになりました。真っ  
先に手をあげたのがエチゴビール。以来、大量生  
産のビルスナービールしかなかった日本に、エ  
ールやスタウト、ヴァイツェンなどイギリスやドイ  
ツの各地で飲み継がれてきた、多様なスタイルの  
ビールを紹介し続けています。

東京地ビール 多摩の恵

多摩の恵は、すべて自社の地下天然水で仕込み、  
濾過も加熱処理もしない自然派志向のビール。醸  
造元は東京都福生市にある清酒・多満自慢の石  
川酒造。同社が最初にビールづくりに取り組んだ  
のは明治20年のこと。ミニブルワリーが可能になっ  
て、ビールづくりを復活、瓶内二次醗酵で長期間  
保存できる、ボトルコンディショニングのエルビール  
など、個性あふれるビールをつくっています。

★注目!  
東北産のホップを味わう  
サッポロ生黒ラベル

一昨年の発売から、これまで東北6県  
限定で販売していた「サッポロ生ビール  
黒ラベル 東北ホップ100%」が、東  
日本大震災の被災地支援のために、今年  
は全国で発売される。使用するホップは  
岩手県北ホップ農業協同組合（岩手県軽  
米町・岩手町、青森県田子町・三戸町）  
で栽培されたもの。これまでサッポロ  
ビールは一貫して岩手県と青森県産の  
ホップを使ってきた。その歴史は古く、  
50年前に同社が同地方の生産者と共に  
ホップ栽培を始めて以来という。

売上の一部は、J A全農を通じて被災  
された生産者や被災地の農業復旧支援に  
充てられる。



香ばしく甘みのあるスタウトはアルコール度数7%（左）。スパ  
イシーで締まった味わいのレッドエール（中）。爽やかでフルー  
ティなホワイトエール（右）



無濾過生のペールエール（右）。それを瓶内醗酵させたボトル  
コンディショニングは賞味期限が5年（中）。シャンパンボトルに詰  
めたグレースオブグレースは常温で10年の熟成が可能。



みずみずしい緑のホップを手に微笑む生産者の方々



10月26日  
数量限定発売





医学ジャーナリスト  
松井宏夫

## 酒好きこそ食生活を チェックすべし！

「酒好きは肴を食べない」「などといわれます。事実、塩辛一品で日本酒五合は飲んでしまう人が、私の周囲にも何人かいます。

酒好きは皆こうとは限りません。酒好きには美味しい料理に目がない美食家も多くいます。

酒好きは大きく分けるこの二つのタイプがあるようです。後者に対しては「メタボにご用心」というくらいですが、前者に対しては、お酒を長く楽しむためにも、しっかり食と栄養バランスを考えてもらいた

いのですが……。

京都大学医学部が、『飲酒が食生活にいかの影響を及ぼすか』について、ビジネススマンの食事調査を行ったことがありま

「ビタミン類、ミネラル類が不足しないように心掛ける。特にビタミンB1とミネラルのマグネシウムの摂取は十分に」

酒量が増えれば増えるほど、ビタミンB1とマグネシウムは減少します。それはアルコールの代謝過程でビタミンB1が大量に必要とされ、消費されるから。一方、マグネシウムは、アルコールによって普段の二・五倍も排出されてしまうから

ビタミンB1は糖質の代謝に欠かせない栄養素で、不足すると食欲不振のほかビタミンB1の欠乏症、いわゆる脚気に。また、神経系統の機能の正常化にも欠かせません。

マグネシウムは骨の弾性維持のほか、酵素の活性化を促して身体の機能を守ります。酒好きの中には手がふるえている人がいますが、これはマグネシウムの不足が関係している、とみる研究者もいます。

ビタミンB1、マグネシウムを不足させないためには、それらを多く含んだ食材を肴にするのが一番。ビタミンB1の豊富な食材は豚肉、ゴマ、大豆、うなぎ、豆腐、牛乳、ピーナッツ、焼きのり……。マグネシウムの豊富な食材は昆布、乾燥わかめ、干しひじき、大豆、豆腐、アーモンド、ホウレン草、魚介類……。

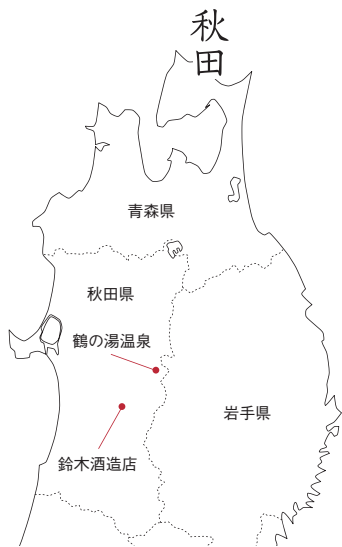
ここからイメージされるメニューとしては、大豆入りひじき、野菜の煮物、刺身、常夜鍋というのはどうでしょう。常夜鍋のホウレンソウと豚肉は、日本酒にも、ビールにも、ワインにもよく合うものの、やはり日本酒が最適。塩辛だけでなく、これくらい考えて肴を選び、作ってほしいものです。おいしくお酒を飲むために――。

お湯よし鍋よし  
酒は秀よし 鶴の湯

お湯よし鍋よし  
酒は秀よし 鶴の湯



居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は秘湯好きなら一度は行ってみたいと評判の鶴の湯（乳頭温泉郷）です。茅葺の長屋が三五〇年前の趣を伝える宿で、碧みがかった乳白色の湯に浸かって深山の秋を満喫します。



乳頭温泉郷に向かう道から逸れて、くねくねとした山道を進むと、現れたのは山里の古い集落を思わせる建物群。門の傍で大きな水車が回っています。あまりの存在感到、思わず「いいね」「さすがだね」と声が漏れます。

さつそく露天風呂へ。硫黄の香りが漂う湯は白く濁って底が見えません。あちこちからプクプクと泡が出ているのは、底から温泉が湧き出しているから。冷え込みの厳しい真冬には湯温が下がるので、熱い温泉の湧き出ている周りに、自然と人だかりができるのだとか。ほかにも白湯、黒湯、中の湯など原泉が異なる内湯があつて、肌触りや湯の重さが違います。「この芋うまいよ。こういう

のを滋味豊かって言うんだね」と食いしん坊のシーさん。昼が遅くて、二時すぎに稲庭うどんと比内鶏の親子丼を食べたというのに、けろっとして鍋をつついて「蔵の中をご案内しますね」と秀よしの千葉瑠佳さん。お昼休みにも関わらず、にこやかに対応してくださいました。蔵はちようど、蒸しあがった米を蔵人が掘っているところ。蒸し米の香りと熱気に包まれて、酒づくりを生で見るのは初めてというメンバーは興味津々、説明を熱心に聞いています。皆、酒と蔵がよほど気に入ったのでしょう。お土産用、自分用、帰りの電車で飲む用と、秀よしをあれこれたつぷり買い込んだのでした。

特典 「特製酒の肴弁当」と「屋台メニュー」  
選べるお猪口・オリジナル記念バッジ付き  
地酒にピッタリの「酒の肴 11品」を詰め合わせた特製弁当の他、チケット制の屋台メニューをご用意。  
お腹具合に合わせて、お好きな料理を楽しめます。

特典 お気に入りの1本を発見  
アナタが選ぶ地酒大show2011

特典 お子様連れ大歓迎！  
家族みんなで楽しめるファミリーコーナー

特典 がんばれ日本！  
東日本大震災チャリティーコーナー

最新の情報、お申込はウェブサイトから！ <http://www.sakejapan.com> [ssinet.jp](http://ssinet.jp) で検索！  
お問合せ先▶地酒祭り秋の陣2011実行委員会 TEL.03-5390-0715 [jizake@sakejapan.com](mailto:jizake@sakejapan.com)

I Love Sake! We love Sake!!

# 地酒祭り秋の陣

2011年 10月22日(土)  
12:00~15:30 (最終受付 15:00)

会場 ホテルメトロポリタン エドモント  
東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号

料金 5,500円

特典 「特製酒の肴弁当」と「屋台メニュー」  
選べるお猪口・オリジナル記念バッジ付き

特製 酒の肴弁当 (イメージ)

選べるお猪口

選べるオリジナル記念バッジ



# おいしい酒肴鍋

## 芋煮鍋に<sup>しめ</sup>メカレーうどん



芋煮鍋は日本酒がどうしてこんなにすすむのか？

カレーうどんは子供にも人気

### — 材料 —

里芋、牛蒡、牛肉(豚肉)、こんにゃく、きのこ、長ネギ、うどん、カレー粉、だしの素、タカラ料理のための清酒、醤油や味噌など

### — つくり方 —

里芋はひと口大に、牛蒡は笹がきにして水から煮て灰汁をとる。タカラ料理のための清酒を1カップと他の材料を加えて、醤油か味噌で味を調える。具を食べたら最後にうどん、カレー粉を加える

9月20日新発売!



コクがあってすっきり辛口。おなじみの松竹梅「天」にエコパウチが新登場。小型で軽量、すぐに冷えて、冷蔵庫にも入れやすい。空き容器のゴミ出しも楽々、最後の一滴まできれいに出る優れたものです。

900ml 678円(税抜・参考小売価格)

### 料理酒 まめ知識

#### おいしさの秘密

#### お鍋にお酒を半カップ！

鍋料理に酒を加えるとおいしさが増すのは、次の五つの調理効果があるからです。

- ①生臭みを消し、よい香りをつける
  - ②コクとうまみを与える
  - ③味を染み込みやすくする
  - ④素材を柔らかくする
  - ⑤おいしさを閉じ込める
- ぜひお試しください。



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)

ご注意ください 料理酒には食塩を加えてあるものがあります。

#### ●加塩料理酒の表示



塩加減は味付けのポイント。プロは食塩の入っていない料理酒を選んでいきます。

#### ●タカラ料理のための清酒の表示



※「タカラ料理のための清酒」は無塩です

## キノコたっぷり鍋



手羽先を手羽元やつくねにしてもおいしい

昨冬、上海で食べてから病みつきになったのがキノコ鍋。たくさんの種類のキノコをたっぷり入れて、滋味豊かな、食物繊維豊富、カロリー控えめという酒飲みのための鍋。酒はやわらかな口当たりで繊細な味わい、食中酒にぴったりの松竹梅へ白壁蔵生酛純米をワイングラスで。

### 材料

しいたけ、マッシュルーム、エリンギ、えのき茸、舞茸、ぶなシメジ、なめこ、山伏茸、きくらげ等、キノコは予算の許す限り豊富に。手羽先、黒こしょう、だしの素、タカラ料理のための清酒など

湯が沸いたらタカラ料理のための清酒半カップと手羽先を入れ、黒こしょうをふる。火が通ったらキノコを加えてひと煮立ち。だしの素、醤油、塩で味を調える。



## 大根がうまい蛸鍋



貝だくさんの蛸のお吸い物という感じです。身体にやさしい味わい

オルニチンたっぷり、独特の出汁が出る蛸は酒の友。この鍋は蛸の旨味をたっぷり大根に吸わせる一品です。舞茸で香りを、水菜で彩りを添えてみました。あつさりとしているので食べ飽きません。

### 材料

蛸、大根、水菜、舞茸、だしの素、タカラ料理のための清酒など

大根は皮をむき、ピーラーで薄い帯状にする。

蛸は塩水に3時間つけて砂を吐かせ、殻を擦り合わせてよく洗う。鍋に水、タカラ料理のための清酒半カップと蛸を入れて火にかけ、よく灰汁をとり、他の材料を加え、塩、醤油などで味を調えてできあがり。



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@sakebunka.co.jp)まで。



BBQ好きな  
本誌編集長の山田が  
ご案内します！

## 秋はジャックでバーベキュー

アメリカンドリーム！  
ヨシダグルメソースでBBQ



カップホルダー付き簡易トレイは  
大人数のBBQで便利



## アウトドア編

### でっかいボトル or 缶ハイボール

涼しくカラッとした秋のBBQ  
はとても快適。日焼けもあり気  
にならず、蚊もいません。祝祭日  
が毎月あって、三連休もよくあり  
ます。なにより野菜や秋刀魚など  
おいしい素材がたくさん揃います。  
ジャックダニエルは、大人数な  
ら新発売の3Lボトル。この商品  
ガラス製なのでとにかく大きく、  
男でも両手で持ちたくなるほど。  
空き瓶はディスプレイ用に、行  
きつけの料飲店にプレゼントする  
と喜ばれそう。一杯ご馳走してく  
れるかもしれません。サントリー  
ソーダレモンを冷やして持つて行  
けば、レモン無しでおいしいハイ  
ボールができます。  
小人数なら贅沢にシングルバレ  
ル。そんな高い酒を？と思うか  
もしれませんが、店で飲むことを  
考えれば超割安、しかもBBQは  
割勘ですから負担はわずかです。  
そこまで酒好きの集まりではな  
かったらハイボール缶。ジャック  
ダニエルが華やかに香ります。甘  
さを抑えたドライな仕上がりが気  
に入っています。

### 全国各地にオリジナルの ハイボール

スッキリ飲みやすい、食べなが  
ら飲めると大好評のハイボール。  
最近では、その街ならではの当地  
ものが登場しています。そこで今  
回は、近畿を代表する京都・大阪・  
神戸のご当地ハイボールを試して  
みました。

京都ハイボールは、山崎10年に  
伊右衛門「濃いめ」をちよい足し  
して山崎プレミアムソーダで割っ  
たもの。山崎の重厚なボディに緑  
茶の香りがほのかに漂って、なか  
なか美味。さっぱりとしたしば漬  
けも良い組み合わせ。

大阪・天角ハイボールは、角ハ  
イボールに梅酒をプラス。梅酒の  
甘酸っぱさが飲みやすく、たこ焼  
を食べながらゴクゴク行けました。  
神戸・みなとハイボールは、港  
の青をイメージしてブルーキュラ  
ソーを沈めます。そのまま飲めば  
角ハイボール。混ぜるとオレンジ  
が香るカクテルに。ジューシーな  
焼売の油をサラッと流します。  
行楽の秋、自宅に居ながら全国  
を旅する、ご当地ハイボールはい  
かがでしょうか。

### 編集長おすすめ

## BBQ



**牡蠣のスモーク** 生食用の牡蠣を5分  
燻すだけ。フライパンに燻製チップを軽くひ  
と掴み入れ、1cmの高さをつくって餅焼き網を  
置く。アルミホイル皿にのせた牡蠣を置き、蓋  
(アルミホイルで覆う)をして火にかける。



**薫る手羽元** 竹串で突いて手羽元に  
穴を数か所空けてから、ジャックダニエル  
1ショットとヨシダグルメソースをもみ込む。  
できればひと晩漬けたい。無理ならば  
焼き上げた後、ソースをつながら食べる。



**肉巻きおにぎり** ご飯を握って竹串を  
刺し、形を整え豚バラ肉を巻きつける。焼き  
ながら、ジャックダニエルを加えたヨシダグ  
ルメソースを刷毛で塗って味付けする。肉が  
焼きしめるので、ご飯は崩れません。

### ハイボール 絶品1・2・3

おいしいハイボールのつくり方、  
ポイントはこの三つ。飲めば必ず  
納得していただけます。



**1 氷をたっぷり**  
氷をグラスに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。

## ご当地ハイボール三都物語

### 秋旅編

#### 大阪・天角ハイボール



日本一長いアーケードをもつ天神橋筋商店街が  
発祥。商店街と縁深い大阪天満宮にちなんで、  
ハイボールに梅酒をちよい足し

#### 京都ハイボール



山崎10年をベースにした特別なハイボール。  
ワンランク上のおいしさ

#### 神戸・みなとハイボール



グラスに氷を入れ、ブルーキュラソーを先に沈め  
てから、ウイスキーとソーダをゆつくりと注ぐ





ソーダを買うようになったのは4年くらい前。最初はウイスキーを割るのに時々買ったのですが、今では毎週五〇〇mlを必ず二本。売場に



はソーダの種類も増えて、気がつけばレモンの香り付きのソーダが並んでいました。で、今回これを試してみます。

酒屋さんにあつたのは、「男のちよい割る強ソーダ」「サントリーソーダレモン」「クリスタルカイザーレモン」それに「ペリエライム」です。ペリエはレモンもありますが、ひとつくらいライムもと参考出品。

ラベルを見ると「男のちよい」は果汁が10%で、他は無果汁。サントリーのはレモン由来の天然香料だそう。

まずはそのままストリートで試してみます。「男のちよい」はいわゆるレモンの香りが強く、味も酸っぱくてむせてしまいました。完全に割る専用ですね。クリスタルカイザーはラムネ菓子のような甘い香りのレモンで、口当たりも甘い感じなのですが、舌では甘くありません（うまく伝わるかな、この言い方）。サントリーは、いかにもレモンという人工的な感じはなくお

となしい。少し苦みがあるように思いましたが、スッキリしています。

次は宝焼酎「純」35度を3倍に薄めてみます。ソーダ割り較べの時もこれと角瓶でやりましたが、味がよくまとまっいてお気に入りです。「男のちよい」はレモンが強くすっぱいチューハイ好き向き。クリスタルカイザーは甘味感が印象的。サントリーはナチュラルに伸びて、レモンがかすかにふわつと香ります。

同じように角瓶を3倍に割つてみると、「男のちよい」はレモンでウイスキーの味が消えてしまいました。クリスタルカイザーはレモンが消えて、ウイスキーがマイルドに。サントリーは餅は餅屋というべきか、ウイスキーが生きてスツキリです。

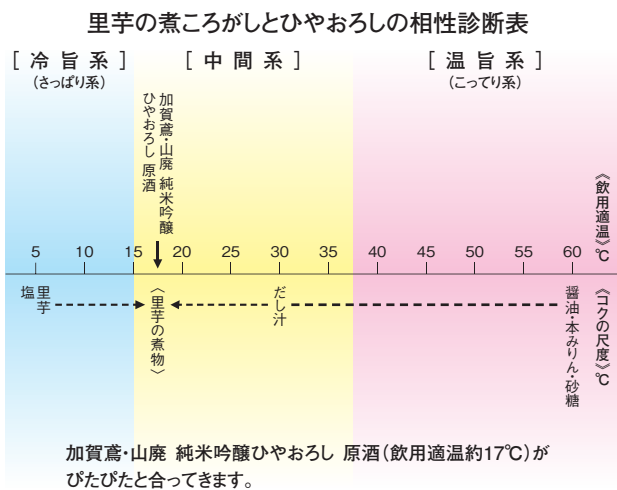
番外のペリエライムはどちらを割つても香りがしっかりあります。これにミントを入れたらモヒートに近い。ハイボールよりも、お手軽モヒート用におすすめします。



日本酒の旬は秋の「ひやおろし」。冬に仕込んだ酒はひと夏越えて味がのる。秋上がりとも言われるこの酒を、里芋の煮ころがしと合わせてみる。

**ひやおろし**  
寒い冬に仕込んだ酒は、一度加熱殺菌して貯蔵熟成、夏を越して秋には味わい豊かになる。これを「ひやおろし」という。落ち着いた香り、なめらかな口当たり、深い味わいが特長。

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に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。



小芋がたくさんできることからおめでたいとされ、日本の伝統行事にはしばしば登場する里芋。旬は秋で、東北で盛んな芋煮会の主役でもあり、煮物によく使われる。栄養価が高く、ぬめりに含まれるガラクトサンやムチンという成分は、血圧やコレステロールを下げてボケを予防すると、胃腸の調子を整え、肝臓にいいとも言われている。いつまでも元気に酒を楽しみたいという輩には、まったくありがたい食材である。

皮のまま茹でた小芋を、シンブルに塩で食べるきぬかつぎは酒の肴にもってこいだ。今日はひと手間かけて甘辛く煮た、煮ころがしである。

里芋はまずぬめりをとる。よく洗って皮を厚めにむいて水にさらしたら、水気を切って塩をふり、たっぷりのお湯で二分くらい茹でて洗い流す。それから鍋に入れて出汁を加えて弱火で煮る。丁寧に灰汁をとり、醤油、本みりん、砂糖で味を調えて、落とし蓋をして汁が半分くらいになるまで煮詰める。火からおろした後もそのまましばらく置いて、味をしつかり含ませて器に盛り付ける。人参や烏賊と煮てもいい。

さて、ぬめりをとった里芋は淡白なさっぱり系(冷旨系)の食材である。これを甘辛く煮ると旨味・甘味・酸味の成分が染み込んで、中間系の位置に移動する。(上表参照)

これに旨・甘・酸がまろやかに調和した**加賀・山廃 純米吟醸ひやおろし(原酒)**を合わせる。飲用適温は十七℃前後、冷蔵庫で軽く冷やすとちょうどいいだろう。

## 絶品乾物

プラザ・デル・ソル  
ムール貝のピクルスソース

特集がベルギービールなのでムール貝を紹介したいと思ったのですが、スーパーに並んでいるのは蒸した剥き身の冷凍ばかり。冷凍は「つまみ感」に欠ける感じがして、そもそも乾物ではないので却下。輸入食品の多い店を回って、ゲットしたのがこの商品です。

ピクルスソースなので酸っぱくて、ムール貝は縮こまっています。が、旨みは健在、缶詰にしてはがんばっています。半分はシメイのホワイトのお供にそのままつまんで、残りはソースごとサラダに和えてグッドでした。

独断探点 ☆☆☆★  
(フリーライターはらだペコ)





## 辞めると わかっていたら？

この稿が載るころ菅直人首相は辞任しているだろうか。震災と原発問題に隠れて外交はほとんど触れられないが、5月下旬のフランスでのものなしを紹介しよう。

菅首相はパリでサルコジ仏



西川 恵 (毎日新聞 専門編集委員)

写真: © World Economic Forum 撮影: Remy Steinegge

大統領と日仏首脳会談をもち、翌日、大西洋岸のドービルに移り、主要国首脳会議(G8)に出席した。日仏首脳会談はG8にむけての両国の足並み調整でもあった。以下が会談前にもたれた昼食会のメニューである。

料理Ⅱ〈大西洋のサーモン、柑橘酢で〉〈仔羊3種の調理法、ホウレンソウのサラダ〉〈白

チョコレートのマカロン、果物とともに〉。

飲物Ⅱ白ワインへピノ・グリフォンダシオン ジョスマイヤール96年、赤ヘシャトー・コス・デストウルネル97年、シャンパン〈ブリュノ・パイヤール〉。

昼食とあつて料理は軽め。前菜のサーモンに合わせた白はアルザスのワイン。エリゼ宮でアルザスワインが出されることはめつたになく、オヤツと思つた。もう一つ注目されたのは主菜に合わせた赤のコス・デストウルネル。ボルドー地方サンテステフ地区の第2級。熟成の遅い重厚なワインだが、14年経つていて飲み頃だ。ふつう首相クラスには4級あたりを出すことを考えると異例である。

サルコジ大統領は3月末、各国首脳の中で一番に訪日した。この無理を聞いてくれた菅首相への恩義と、G8では原発の安全など主役は日本になるとの見通しのもとでのもてなしだと思われる。もし辞めることが判つていたら、これほど高いもてなしはなかつただろうと私は思う。

## 缶から手づくりHBへ

缶のハイボールを買いに行つて偶然本誌を発見。つくり方があつたので、ウイスキーとトニックウォーターを買つて自分でハイボールをつくつてみました。

亀谷絵里子さん(30代・宮城県)

### ビールで健康

酒飲みの健康学でビールに放射線の防御効果があると知り、「素晴らしい!」と拍手。お腹の調子が悪い時には常温でビールを飲むほどビールが好きです。

鈴木雅好さん(60代・宮城県)

今度は日本酒デビュー

ハイボールデビューしました。今度は日本酒デビューがしたいです。結婚して、夫より酒に強いことを知つた私です。

城 千秋さん(30代・大阪府)

### 鰻のさっぱりサラダが好評

本誌で紹介されていたこのメニュー。美食家で嫌いなものには手をつけないうまいのはわかつているが、実際にやってみるのは立派。昔の『暮らしの手帖』を思い出します。

清水 透さん(50代・石川県)

## 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。

### ワイングラスで日本酒って？

レモンスライス浮かべて  
ワイングラスで日本酒に薄い輪切りレモンを浮かべて、ソーダで割って飲み過ぎています。焼酎よりおいしいと思います。

伊藤 浩さん(50代・埼玉県)

### 家族でワイングラス

うちの家族はワイン好き。父だけ日本酒派。みんなと一緒のワイングラスで乾杯!

渡辺さとみさん(60代・兵庫県)

### 家族に好評

これまで猪口やコップで、いかにも酒飲みって感じで飲んでいました。ワイングラスにしたら雰囲気がおしゃれで、家族に嫌がらなくなりました。

三河 実さん(40代・大阪府)

### 目から鱗

酒によって酒器は統一されていると先人観があつたのですが、さっそくワイングラスで常温と冷酒を試してみました。すると同じ酒でも常温のほうがはるかに上等でした。今度の来客の時には、ワイングラスに常温の酒で接待してみよう。

林 光男さん(70代・神奈川県)

### 一気に「洋」へ

日本酒は「和」のイメージですが、ワイングラスにすることで一気に「洋」になります。一緒に食べるおつまみも変えて楽しめそうです。

落合真紀さん(20代・北海道)

## 世界の酒場から——釜山

## 辛旨フグに甘酸マッコリ



足湯なのにひとりも足を湯に浸けない。のんびり冷めるのを待つのだろうか



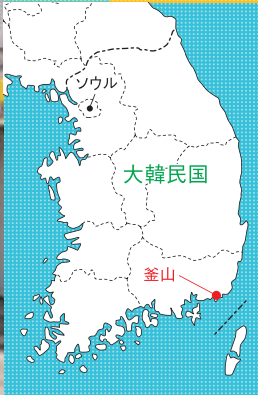
野菜は食べやすくハサミで切る。辛い旨いはマッコリの友



店を切り盛りしていたのは二人のオモニ



ここが春夏秋冬



大韓民国

釜山

初めての釜山。温泉でひと風呂浴びて飲みに出る。当てはなく、近くの小さな市場の周りに並ぶ飲食店を眺めて歩く。これ見よがしの生簀で呼び込もうとする店は観光客狙いだろうと避け、入つたのは春夏秋冬という店。目立たないのに、数組の客で席が埋まつているのが見えたからだ。

ハンダグルだけで中身は皆目見当がつかないが、どうやらメニューは一種類で大と小を選ぶだけのようだ。隣の席のおばちゃんたちが、「二人なら小で十分だよ」とたぶん言つて、店の人が身振りで座れと促す。まず、ビール、そして例によってペットボトルに入つたマッコリを飲みながら料理を待つ。

出てきたのは野菜とぶつ切りの魚の炒め煮。魚は白身で身が締まつて、旨みがジュワーっとにじみ出てくる。ところどころにゼラチン質。ん、これはフグ? 日本ではあまりうまいと思つたことはないのだけれど、これはいい。つい手で持つて骨までしゃぶつてしまふ。辛さがほどよくマッコリがどんどんすすんで、焼酎を追加、いい心もち。大当たりだつたと上機嫌で店を出る。

翌朝。近くに足湯を発見。日傘と座布団を持つたおっちゃんとおばちゃんが陣取つている。おしゃべりしながら半日も過ごすのだろうなと思いつつ、腰かけて足を入れた。「熱っ!」。五〇℃近い。とても入れられたものではない。少し残つていた酔いは吹き飛んで、一気に目覚める釜山の湯。よく見ると誰も足を浸けていないのだつた。

(文・写真 山田聡昭)