



特集

秋はとつ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べキュー/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

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

① 松竹梅「天」エコパウチ 900ml 5名様



② ジャックダニエル 700ml 5名様



5名様

コクがあつてすつきり辛口で好評の
松竹梅「天」にエコパウチが新登場。
空き容器も捨てやすい優れものです。
提供: 宝酒造



5名様

③ シメイ赤・青・白グラスパック 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。
トライ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
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



④ デュベル グラスパック 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
エチゴビールの特性Tシャツ。
サイズはLです。



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・「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!

次号予告

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/
にっぽ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

酒文化研究所のホームページのご案内
海外の酒事情はこちから
本格的な酒情報が満載のホームページをご利用ください。

読者プレゼント

秋はとつ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アイvents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、秋にゆづく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案内します。



ベルギービールのパーティーアイvents「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、美術好きならブリュッセル、酒好きは「ムール貝とフリット(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。バケツいっぱいのムール貝とマヨネーズ付きの熱々フリットは、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ト(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

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、醸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です。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。

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。

また、趣味的に遊ぶ酒としては値段も手ごろです。ワインやシンガルモルトは高価なもの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、今なら知つていいどちよと自慢できるかも?です。



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



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・ブルゴーニュ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



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



写真上:ベルギービールには樽で醸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

最初に試せ

ヴェデットとデュベル



香ばしく甘みのあるスタウトはアルコール度数7%（左）。スペイシーで綿まったく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）。それを瓶内醸酵させたボトルコンディションは賞味期限が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

充てられる。

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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
今だから選ぼう
ニッポンのクラフトビール

注目!
東北産のホップを味わう
サツポロ生黒ラベル



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。



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



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

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す。よく冷やして、あつ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、瓶内二次醸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、泡が滾々と湧き続けます。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。



デュベル
<http://www.konishi.be/beer/1/>



ヴェデット・エクストラ・ホワイト
<http://vedett.jp/>



容量は330mlと750mlが基本。
ブルーだけビッグサイズも



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



<http://www.chimay.com/> ※日本語サイト有

3つのシメイ 飲み比べ

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。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、あつさりした料理と一緒にどうぞ。

トラピストデビューは3つのシメイ

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、ブルーは3つのなかでも濃厚。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せていたと言います。ブルーは3つのなかでも濃厚。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せていたと言います。唯一ボトルに製造年のヴィンテージが記されています。



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

充てられる。

細川政権下の九三年、酒税を効率よくとるために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、大量生産のピ尔斯ナービールしかなかった日本に、エールやスタウト、ヴァイツエ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。ビールを紹介し続けています。

made in NIPPON
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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
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

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、瓶内二次醸酵で長期間保存できる、ボトルコンディションのエールビールなど、個性あふれるビールをつくっています。

made in NIPPON
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。



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いう人が、私の周囲にも何人かいります。

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ところの二つのタイプがあるようですが。後者に対する“メタボに用心”というくらいですが、前者に対するは、お酒を長く楽しむためにも、しつかり食と栄養バランスを考えてもらいたい

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つて普段の二・五倍も排出されてしまうからです。

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、いわゆる脚気になり。また、神経系統の機能の正常化にも欠かせません。

豊富な食材は豚肉、ゴマ、大豆、うなぎ、豆腐、牛乳、ピーナツ、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。塩辛だけではなく、これくらい考えて肴を選び、作つてほしいものです。おいしくお酒を飲むために――。

湯酒めぐり
湯酒めぐり
お湯よし鍋よし
酒は秀よし 鶴の
居酒屋かつちやん常連客の温泉めぐり。今回は秘湯
は行つてみたいと評判の鶴の湯（乳頭温泉郷）です
三五〇年前の趣を伝える宿で、碧みがかつた乳白色

お湯よし鍋よし
酒は秀く
鳥の湯

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



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。あまりの存在感に、思わず「いへえ」「ええ」「ええ」と言ふ

のを滋味豊かつて言
うんだね」と食いし
ん坊のシーさん。昼
が遅くて、二時すぎ
に稻庭うどんと比内
鶏の親子丼を食べた
というのに、けろつ
として鍋をつついて
います。「この秀よしつて酒が
またいいわ。滑らかで、ほどよ
く味があつてサラツと消える。
山の芋の鍋に最高だね」と大絶
賛。明日はこの蔵元に行つてみ
ようと即決でした。

さつそく露天風呂へ。硫黄の香りが漂う湯は白く濁つて底が見えません。あちこちからブクブ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、熱い温泉の勇き出で、周りに、自然

と人だからができるのだとか。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。

「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。蔵はちょうど、蒸しあがつ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つたのでしよう。お土産用、自分で用、帰りの電車で飲む用と、秀よしをあれこれたっぷり買いました。



京都大学医学部が、『飲酒が食生活にいかに影響を及ぼすか』について、ビジネスマンの食事調査を行ったことがあります。その調査結果か

マグネシウムは骨の強性維持のほか、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、と見る研究者もいます。



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べキュー



カップホルダー付き簡易トレーは
大人数のBBQで便利



アウトドア編



神戸・みなとハイボール



京都ハイボール



大阪・天角ハイボール



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っくりと注ぐ



山崎10年をベースにした特別なハイボール。
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ょい足し



日本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ょい足し

ご当地ハイボール三都物語

涼しくカラツとした秋のBBQはとても快適。日焼けもあまり気にならず、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。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きばれそう。一杯ご馳走して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ーガー。そんな高い酒を?と思うかもしれません。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つたらハイボール缶。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。

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。最近は、その街ならではのご当地ものが登場しています。そこで今回、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」をちょい足して山崎プレミアムソーダで割つたもの。山崎の重厚なボディに緑茶の香りがほのかに漂つて、なかなか美味。さっぱりとしたしば漬けもいい組み合わせ。

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やソーダを沈めます。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。ジューシーな焼壳の油をサラツと流します。

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。

全国各地にオリジナルのハイボール

ハイボール 絶品 1・2・3



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。ソーダを注いたら、マドラーで1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。



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。

缶ハイボール でつかいボトル or 缶ハイボール

編集長おすすめ

B B Q



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。肉が焼きしまるので、ご飯は崩れません。



薰る手羽元 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込みたい。無理ならば焼き上げた後、ソースをつけながら食べる。



牡蠣のスマーキー 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握り入れ、1cmの高さをつけて餅焼き網を置く。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。

わかつてていたら？

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てなしを紹介しよう。

菅首相はパリでサルコジ仏

美酒→外交



西川 恵(毎日新聞専門編集委員)

写真: © World Economic Forum 撮影: Remy Steinegger

チヨコレートのマカロン、果物とともに。

飲物＝白ワイン(ピノ・グリ

フォンダンシオン、ジョスマイ

ヤー96年)、赤(シャトー・コス・

デストゥルネル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

アルザスワインが出されるこ

とはめつたなく、オヤツと

思った。もう一つ注目されたの

は主菜に合わせた赤のコス・デ

ストゥルネル。ボルドー地方サ

ンテスティフ地区の第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

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

もあつた。以下が会談前にもた

れた昼食会のメニューである。

料理＝(大西洋のサーモン、

柑橘酢)、(仔羊3種の調理

法、ホウレンソウのサラダ)、(白

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



店を切り盛りしていたのは二人のオモニ



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

世界の酒場から——釜山

辛旨フグに甘酸マッコリ



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、入っ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っているのが見えたからだ。

ハン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、「一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、そして例によつ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。魚は自身で身が締まつて、旨みがジュワーッとにじみ出でくる。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っ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。日傘と座布団を持っ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!」。50℃近いか。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った。

(文・写真 山田聰昭)

世界の酒場から——釜山

辛旨フグに甘酸マッコリ



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、入っ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っているのが見えたからだ。

ハン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、「一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、そして例によつ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。魚は自身で身が締まつて、旨みがジュワーッとにじみ出でくる。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っ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。日傘と座布団を持っ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!」。50℃近いか。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った。

ワイングラスで日本酒って?

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ケウォーターをみました。自分でハイボールをつくり

お腹の調子が悪い時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)

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は常温でビールを飲むほどビールが好きです。

亀谷絵里子さん(30代・宮城県)

本誌を発見。つくり方があつたので、

ウイスキーとトニッケウォーターをみました。自分でハイボールをつくり

お腹の調子が悪い時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)

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。

本当に足してみると

鰻のさつぱりサラダが好評

本誌で紹介されていたこのメニュー。

角ハイにモルトをちよい足しすれば

うまいのはわかっているが、実際に

やつてみるのは立派。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)

本当に足してみると

ハイボールデビュー

日本酒デビュー

日本酒デビューしました。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った私は

強いて。夫より酒に強いことを知った私は

家族に好評

我が家でワイン好き。父だけが日本酒派。みんなと一緒にワイングラスで乾杯!

伊藤 浩さん(50代・埼玉県)

家族でワイングラス

我が家はワイン好き。父だけが日本酒派。みんなと一緒にワイングラスで乾杯!

三河 実さん(40代・大阪府)

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も接待してみます。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ます。すると先入観があつたのですが、雾氷がオシャレで、家族に嫌がられなくなりました。

林 光男さん(70代・神奈川県)

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も接待してみます。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)