

本気で味わう濁酒

清酒の「ごり酒」、どぶろく、韓国のマッコルリはどれも穀物からつくる濁酒です。味はスッキリしたもの、とろりと濃厚で甘いもの、発泡性の爽やかなものなど、バリエーション豊か。冬場はたくさんの濁酒が出回ります。いろいろ飲み比べてみましょう。



甘・酸・泡・触の濁酒は、濃い味の酒肴がおいしい。若鶏と野菜の甘酢煮(右)、豚ロースの味噌漬け(酒粕:味噌を1:1)焼き(中)、セロリ・レモン・ドライフルーツのヨーグルト和え(左)を用意。豚の脂がとにかくよく合った。

◆まだぶくぶくと発酵している
どぶろくは冷やして

◆マッコルリを
カラフェで。
濃いものは
オンザロックスも

▲清酒の「ごり酒」は
燗もおいしい



麦麹、小麦粉を使うのがオーンドックスなマッコルリ(中)。左は生米を使った独自製法のもの。日本の酒蔵から米100%タイプも発売された(右)

農家自家製の力強いどぶろく(右)のほか、最近は酒蔵がつくるマイルドなタイプも登場(左)

清酒の「ごり酒」。オーソドックスな甘く濃いタイプ(右)と辛く軽いタイプ(左)。左のしろきは発泡性がある

濁酒でよく目にするのは清酒の「ごり酒」。清酒が澄んでいるのは濾して酒粕と酒を分離、さらに澱を底に溜めて抜き去っているからです。にごり酒は荒く濾過して酒に粕が混じった状態のもので、どのくらい粕を残すかは狙った味で変わってきます。

どぶろくは清酒と同じく米が原料。蒸した米に米麹と水を加えて発酵させただけのもので、一切濾しません。もともとは米の形がそのまま残った粥のような酒ですが、最近は米をよく溶かした滑らかなものもあります。

アルコール度数は、にごり酒とどぶろくは清酒と同じ一五度くらいですが、一〇度以下のライトタイプも増えています。日本で売られているマッコルリはもつと軽くて七度前後です(左表参照)。

甘・酸・泡・触のおいしさ

韓国マッコルリの伝統的なものは、麦の麹を使います。米や小麦粉のほか、粟などの雑穀や芋を加えるものもあります。

アルコール度数は、にごり酒とどぶろくは清酒と同じ一五度くらいですが、一〇度以下のライトタイプも増えています。日本で売られているマッコルリはもつと軽くて七度前後です(左表参照)。

グルト風味のにごり酒が楽しめます。

清酒と比べた時に、濁酒の味わいの特徴は甘・酸・泡・触にあります。甘酒を思わせる麹由来の甘みのうまさ、ヨーグルトのような健全な酸味、アルコール発酵で発生

シューで爽やかな味わいは格段においしいものです。最高のものは現地でしか飲めない、これも濁酒のおもしろさです。

どぶろく特区に行く

全国にどぶろく特区は一〇〇を超える。どの地区にもどぶろくをつくる農家レストランや民宿があつて、自家製のものが飲める。

どぶろくのピークは短い。上手な農家の最高の時期のどぶろくに出会えたなら、それはとてもラッキーだ。

マッコルリの故郷

日本に輸入されているマッコルリは加熱処理したうえで、加水してアルコール度数を下げ、調味料で味を調えたものが多いため。伝統的なものは、円盤状に固めた麦麹を使って仕込む。麦麹は今も市場で簡単に手に入る。



仕込みは寸胴。どぶろくも「蒸し」工程が大事
本当に小規模だ

写真提供:ハイマート佐
どぶろく「丹波与作」醸造元
兵庫県篠山市小坂459-3
☎079-593-0888

レストランで提供するほか
瓶詰して店頭販売(通販不可)



濟州島の雜穀マッコルリ。麦麹をくだいて
粟と水を加えて発酵させる

ソウルの京東市場売っていた麦麹

マッコルリの発酵麹
(二東酒造株式会社
'05年撮影)



甘口のにごり酒を「大人のキリンレモン」で割って
みた。カルピスソーダを思わせる風味

■濁酒の原材料と製法の違い

日本の酒税法では清酒とどぶろくを分けるのは濾過の有無。また、特区でのどぶろく製造は、農家自作の米を原料とすることが条件

	にごり酒	どぶろく	マッコルリ
主原料	米(醸造用アルコール)	米(雑穀)	米・小麦粉・雑穀・芋
麹	米麹	米麹	麦麹(米麹)
濾過	あり	なし	なし
一般的 製品の アルコール 度数	8度前後と 15度前後	8度前後と 15度前後	加水して 7度前後

*いずれも加熱処理されない生タイプは発泡性がある

微発泡性にごり酒はおせちがヒロイ

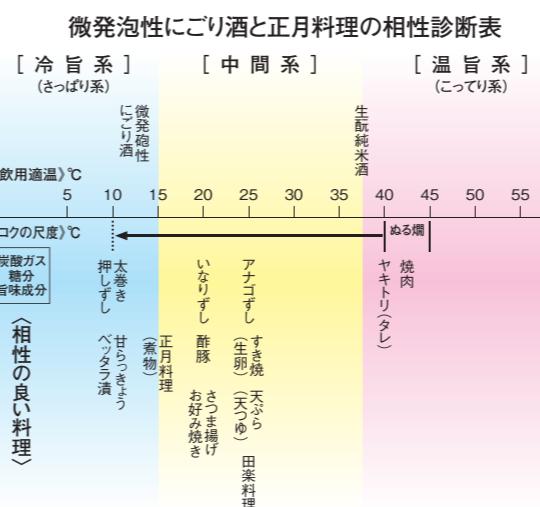
藤原正雄・渡辺正澄

ほの甘く爽やかでチリチリとした炭酸ガスの刺激味がおいしい微発泡性にごり酒。このお酒にはどんな料理が合うのでしょうか?

びたびた理論でご説明します。

食器提供:康創窯
☎ 0956-85-7268
<http://www.kousougama.jp/>

伊達巻、煮豆、昆布巻き、里芋の煮物、酢蓮など、甘みや酸味のあるものが多い正月料理には、微発泡性にごり酒がびたびた合う。まずは少し冷して10℃~15℃でおためしください。



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、感覚で語っ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。

わずかに炭酸ガスを含んだにごり酒はいろいろあります。今回は酒田の銘酒初孫の「喝采」を例にお話します。

この酒は、まず伝統的な生醸造りでしつかりした純米酒を仕込み、発酵途中の醪を粗濾しします。それを瓶に詰めると、濾された醪は瓶のなかで引き続き発酵します。この時、アルコールと一緒に出る炭酸ガスは、瓶のなかで逃げ場がなく液中に溶け込みます。発酵の進み具合を見て所定のガス圧になつたら、加熱して発酵を止め、急冷して安定させます。

こうしてアルコールが九度台と低く、甘味・旨味・酸味のバランスがよく、味わい深いにごり酒が生まれます。発酵炭酸ガスのフレッシュさが見事に調和した逸品です。この酒の料理との相性の決め手は、炭酸ガスと甘味・旨味成分が特に多い点にあります。炭酸ガスには油っこさや刺激味などをさっぱりと爽やかにする強い効果があり、また、甘味・旨味成分にも、香辛料などの刺激味を打ち消し、まろやかな味わいに変える効果があるからです。そのため料理との相性関係表に示したように、幅広い料理とマッチしてくるのです。炭酸ガス・糖分・旨味成分などが、生醸純米酒の相性の幅を左側(冷旨系寄り)へ大きく広げます。そして飲用適温の幅も「花冷え(約10℃)」から「ぬる燶(40℃~45℃)」までに広げます。初孫「喝采」は、シャンパンのように幅広く料理に合う酒なのです。

どぶろくの旅 宮城

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は自家製のどぶろくを試しに鳴子温泉へ。どぶろく特区ならではの楽しみです。宿はうなぎの湯で有名な琢秀さん。では参りましょう。



すすみ、昼間からひとり二合も飲んだでしようか。

好天に恵まれて、鳴子温泉駅まで雪道を一時間のウォーキング。どぶろくで火照った顔に冷気が気持ちよく、いい酔い覚ましになりました。

駅からは送迎バスで宿の琢秀さんへ。温泉つうのステーサンが大のお気に入りの湯。源泉かけ流し、加温も加水もしていない、すっぴんのお湯です。十分にかけ湯してゆっくり湯船へ身体を沈めれば、うなぎの湯という看板どおりヌルヌルと肌の湯はあちこちにあります。もうどうとしてしまいました。

ここは本当にすごかつた。ちらちらと舞い始めた雪を見ながら、どれくらい浸かっていたでしょうか。気持ちよくて、今回もうどうとしてしまいました。

翌日は鳴子温泉駅近くの共同浴場「滝の湯」へ立ち寄りました。桶から勢いよく落ちる湯は、ちょっと熱めのにごり湯。湯冷めしないようにしつかり湯まつて、身も心もぽかぽかで帰路につきました。

お店は農家レストランの土風里さん。ご自分でつくつた米を使つたどぶろくと、近くで収穫した野菜の料理を出してくれます。完全予約制のは料理を残して捨てたくないからだそう。炊き物、揚げ物、和え物、煮物など七~八品の定食は、素材がいいうえに熟々と出してくれる所以で、メンバー全員が大満足。清酒とはひと味違う米のうまみのどぶろくも



にっぽん
湯めぐり
酒めぐり

鳴子温泉

泉質は強アルカリ性でありながら、硫黄分を含む、「ナトリウム-炭酸水素塩・硫酸塩泉」。

名湯秘湯うなぎ湯の宿琢秀
大崎市鳴子温泉星沼20-9
☎ 0229-87-2216

びかびかの野菜には
どぶろくがよく似合う

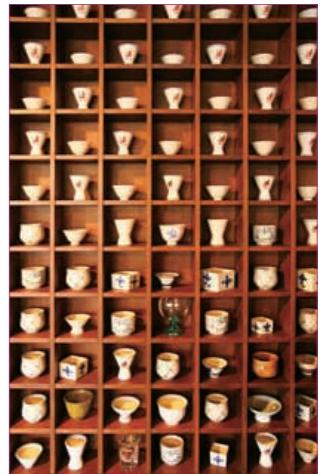
農家レストラン土風里 大崎市鳴子温泉字蓬田124
☎ 0229-84-6641 営業時間 11時~14時
定休日 水・木 完全予約制

くはうまいねえ。ピチピチしてるよ」とかつちゃんのマスター。「お料理も上手ねえ、野菜がとってもおいしいわ」と続けたのはマスターの奥さんで、お二人がベタ褒めです。

お店は農家レストランの土風里さん。ご自分でつくつた米を使つたどぶろくと、近くで収穫した野菜の料理を出してくれます。完全予約制のは料理を残して捨てたくないからだそう。炊き物、揚げ物、和え物、煮物など七~八品の定食は、素材がいいうえに熟々と出してくれる所以で、メンバー全員が大満足。清酒とはひと味違う米のうまみのどぶろくも

を出してくれるので、メンバー全員が大満足。清酒とはひと味違う米のうまみのどぶろくも





医学ジャーナリスト
松井宏夫

日本酒は含まれているのです。

「入浴し日本酒をゆっくり味わう。アミノ酸が身体に吸収されます。

た」「マツル好きな私も、日本酒を口にし、ついついビールのような飲み方をしている自分に気付き、自省します。

え性といった血行不良による不調に効果を發揮します。

しかし、何より日本酒の大きな特徴は“豊富な栄養成分”であります。二〇、三〇代の男女

こりや冷に日本酒、ビール、ワイン、ウ

イスキー、チューハイから好き

なもの選び、二〇分ごとに同

じアルコール量で一〇ml(日本酒では六七mlになる)ずつ五回飲んでもらいました。すると、

日本酒を二〇〇～三〇〇ml(約

一合半)飲んだときに、脳が最

も活性化したのです。

この日本酒パワーは、けっし

て飲める人のみが得られる幸

せではありません。下戸の人にも得られる幸せです。実は、普

通酒よりも料理酒の方が約四倍もアミノ酸の含有量が多い

のですが、栄養素は残ります。

料理にふつうの日本酒を用いる方も多いと思いますが、栄

養面からは、料理には料理酒の方がよいと言えそうです。

日本酒で脳が活性化

冬が来ると日本酒を飲む機会が、より多くなります。ビール好きな私も、日本酒を口にし、ついついビールのような飲み方をしている自分に気付き、自省します。

日本酒は冷えきった身体をより早く温かくしてくれるよう。それは熱燗、ぬる燗だからといふこともあるでしょう。加えて、より長い保温効果もあります。

その効果が皮膚の表面の血液循環を良くし、お肌の健康に貢献するのです。また、日本酒に含まれる有効成分の「アデノシン」が血管拡張に、これまたひと役かうのです。そのため、

日本酒は温めておいしい酒の筆頭です。「世界に冠たる燗酒を広く発信しよう!」と、スローフードジャパンと酒文化研究所が主催するのが燗酒コンテスト。

二〇一〇年の金賞酒のなかからいち押しの逸品を紹介しましょう。

燗酒大賞 褒紋 大吟醸〈イチ〉

燗酒大賞

日本酒は温めておいしい酒の筆頭です。「世界に冠たる燗酒を広く発信しよう!」と、スローフードジャパンと酒文化研究所が主催するのが燗酒コンテスト。

二〇一〇年の金賞酒のなかからいち押しの逸品を紹介しましょう。

今年、燗酒コンテストの頂点である大賞の座を射止めたのがこの「褒紋 大吟醸〈イチ〉」。

和歌山市にある株式会社世界一統(酒銘・世界一統)の大吟醸酒です。小規模な仕込みでじっくりと丁寧に醸す贅沢な酒を、コンテストの最終審査会場に集まつた一八〇名の一般審査員は、今年いちばんの燗酒に選びました。

この酒に投票した方からは「香りがよくてまるやか」「軽快でスッと消える」などのコメントが寄せられ、一次審査では酒造技術者やソムリエなど専門家が「味に幅があり上品」

金賞選考会(一次審査)

応募総数：184点(117社)

金賞受賞酒：64点(スコアベースで上位25%・同点多数)
審査方法：湯煎で47℃まで加温。剝き猪口で専門家6人がブラインドで剥き酒し7段階で評価。平均点で選考。
審査員：石川雄章(日本醸造協会)、高橋利郎(日本酒造組合中央会)、木村克己(日本酒スタイルソムリエ)、あおい有紀(剝き酒師・フリーアナウンサー)、升本正(株式会社升喜)、狩野卓也(酒文化研究所)

大賞選考会(最終審査)

エントリー数：43点(金賞上位のもの)

審査方法：広く一般から審査員を公募(参加費3000円)し180名が参加。金賞上位の43点を4グループに分け、ブラインドで試飲して、グループごとにおいしいと思ったもの2点に投票。得票率が最高のものを大賞に選出

日時・会場：2010年9月22日(水)

於 浜離宮朝日ホール(東京都)

*結果の詳細は酒文化研究所ホームページ参照



スローフードジャパン燗酒コンテスト2010の大賞は「褒紋大吟醸〈イチ〉」に。



醸造元 株式会社世界一統(和歌山県)
希望小売価格 500ml 1,100円(税別)
問い合わせ TEL 073-433-1441



金賞選考会の審査員



大賞選考会では一般の方が選考シートを手に真剣に試飲

「香味が調和し後口がきれい」と評しました。

今回のコンテストのエントリー数は一七七社から一八四点にのぼりました。酒蔵が「ウチの酒で燗をしてうまいのはこれ」というものばかり一八四点です。そのなかから一番に選ばれるという快挙に、心から拍手を贈りました。

厳選された米を紀ノ川の伏流水で仕込んだ、但馬杜氏 井上源司杜氏の渾身の逸品を、どうぞぬるめの燗でお楽しみください。

卓上で手軽に酒を湯煎する徳利です。写真左の壺のよろな容器にて湯をはって、右の徳利に酒を入れて湯煎します。肩の出っ張りが引っ掛けつつ、徳利はピッタリ取まります。酒は一三〇ml入り、約三分で四〇℃のぬる燗になります。熱いのが好みなら、そのままもう少し浸けておきます。

この徳利で一本飲んで一合半、三本で二合強の俗に言う「適量」ですが、三本目はお湯を換えないといふらも温度は上がりません。このあたりがほろ酔いの目安ということでしょうか。

まろやかでおいしい湯煎燗酒。どうぞお試しください。

絵付有田焼。2,000円(税込)
発売元：佐賀県酒造協同組合
☎ 0952-24-3201



**さけの小道具
燗すすめ**

蓬萊 純米吟醸 家伝手造り

飛騨古川に銘酒あり。その名は蓬萊。若山牧水氏、司馬遼太郎氏、武満徹氏など、飛騨を訪れる文人墨客に愛されたこの酒が、満を持して全国市場に飛び出しました。原料の米は地元で酒造り専用に開発された「ひだほまれ」。毎年、南部(岩手県)から板垣博司杜氏を筆頭に八人の蔵人がやってきて、すべて手作業で麹をつくり仕込んでいます。

当コンクールでの受賞だけでなく、全国新酒鑑評会金賞、モンドセレクション最高金賞など数々の受賞歴。同社の技術レベルの高さは折り紙つきです。

今回の受賞酒は、派手さを求めず素直な味わいを目指したという純米吟醸酒。四三℃～四五℃のぬる燶で味わいが膨らみ、こつたりした料理との組み合わせがおすすめのこと。その言葉どおり、審査員は「味わい深くキレよし」「穏やかな果実香が漂い、味は濃く、さらっと終わる」と評価しました。

ちなみに、瀬戸川に沿って白壁と黒腰壁の土蔵が続く飛騨古川の町並みは、かつて司馬遼太郎氏に「みごとなほど、氣品と風格がある」と言わせたほど。観光地化されおらず、生活感が漂う様は心地よく、「訪ねる価値大いに有り」です。本気でおすすめします。



燶酒のタイプとおいしい温度帯

燶酒のタイプ	規格	ぬる燶	上燶	熱燶
なめらか万能タイプ	本醸造酒、上撰	○	○	○
濃醇どっしりタイプ	生酛・山廃、純米酒	○	○	○
吟醸すっきりタイプ	(純米)吟醸酒	○	○	△



燶の仕方は湯煎が一番ですが、電子レンジでもちょっとした工夫でおいしくできます。写真のように寸胴な容器で温めると比較的ムラなく温まります。首の細くなった徳利の場合、箸を一本入れて加熱すると、対流がおきてうまくできます。

玉乃光 純米吟醸伝承山廃仕込

戦後の食糧難で途絶えていた純米酒造りを、昭和三九年(一九六四年)にいち早く復興させたバイオニア。純米吟醸酒だけを造る京都伏見を代表する銘醸蔵です。純米酒へのこだわりは原料の酒米管理にも通じます。契約栽培米を使い、一本ごとに米の生産農家がわかる仕組みが構築されています。

金賞受賞酒は、その中でも特に燶酒におすすめという「純米吟醸伝承山廃仕込」。山廃造り特有のコクのある味わいと、酸味によるキレのよさが特徴で、燶酒にしたときに日本酒が本来持っているうまさが際立ちます。

審査員からは、「上品な熟成香にあふれていて、うまみが充実している」「うまみ成分が多いのにフイニッシュが辛口で飲み飽きない」などの感想があがりました。燶で際立つという言葉がぴたりな一品です。

加賀鶴 純米酒 上撰

銘酒の多い石川県でも最も長い歴史を誇る酒蔵。初代は加賀藩開祖の前田利家とともに尾張からやつて来て、殿様専用の酒造りを始めました。屋号の「谷内屋」は寛永五年(一六二八年)に藩主から「加賀鶴」の酒銘とともに賜つたものです。今も江戸時代中期に建てられた登録文化財の母屋や酒蔵が現存して見て見学することもできます。

金賞受賞の「純米酒上撰」は、地元金沢のJA三谷やちや部会の契約栽培農家が作った酒米五百万石を、金沢出身の若手能登杜氏 外村一氏が丁寧に醸した酒。「味の骨格がしつかりしていてキレがある」「口当たりはやわらかく、凜とした飲み口」と審査員は評価。米のうまみが生きた、香味のバランスがよいマイルドな味わいです。なお、今回コンテストでは、同社の「無農薬山廃純米原酒」も金賞を受賞しました。

櫻正宗 超特撰純米吟醸 金稀

寛永二年(一六二五年)創醸と、酒どころ灘でも老舗の銘醸蔵。灘酒醸造の重要な要素の宮水を発見した藏元としても知られ、また全国にたくさんある「〇〇正宗」の元祖もこの櫻正宗です。

受賞した「金稀」は灘酒の特徴である、太い辛口を体現する一品。審査員からは「味に幅がある。典型的な濃醇辛口で後口のキレもいい」と評価され、燶にすることでの魅力が明瞭にあらわれます。コクがありながらキレもあるので、トロや戻りガツオなど脂ののつた魚介類には特におすすめです。

原料米は兵庫県吉川地区の特A「山田錦」。これをふんだんに使い、芳醇でコクのある純米吟醸酒に仕上げてあります。吟醸酒ですが派手な上立ち香を抑えた、ふくよかな含み香が特徴です。ひやもおいしいですが、燶につけると最高です。

おいしい燶酒には大きく三つのタイプがあります。ひとつは「なめらか万能タイプ」で、本醸造酒や上撰と表示されている商品に多く見られます。熱燶です。生酛や山廃という製法のものや古酒をブレンドしたものによくあります。三つめは「吟醸スッキリタイプ」で、ぬる燶でおいしさを發揮します。

燶酒のタイプで、本醸造酒や上撰と表示される商品に多く見られます。熱燶です。生酛や山廃という製法のものや古酒をブレンドしたものによくあります。三つめは「吟醸スッキリタイプ」で、ぬる燶でおいしさを発揮します。

酒鍋でほつかほか

どんな鍋料理にも半カップ(100ml)の酒を加えるだけでぐつと味が引き立ちますが、今回「さけ通信」がおすすめするのは、酒や粕をたっぷり使った酒鍋と缶詰鍋。

話題性十分、座が盛り上がること請け合いです。

豪華具材の純酒しゃぶ

酒だけのしゃぶしゃぶ?なんと贅沢なことでしょう。酒飲みなら「一度やつてみた

い!」と思うのではないでしようか。ちょっともつたらない気もしますが、「タカラ料理ための清酒」を三合使つても、レトルトの鍋の素と値段は変わりません。

酒は煮切れてアルコールは飛んでしまって、酒が苦手な方や子供でも大丈夫。牡蠣や蛸は旨みが増し、鯛や鮭は余分な脂が落ちてさっぱり、牛や豚は柔らかく仕上がりります。ポン酢やゴマダレでどうぞ。



鮭の酒粕鍋

石狩鍋に酒粕を入れるバージョン。コクが増して、より濃厚な味わいが楽しめます。玉ねぎの甘みがとてもグッド。ジャガイモや人参が入るので和風のクリームシチューという感じです。

鮭はサッと湯通して臭みを抜く。酒粕が溶けにくい時は、酒を加えて電子レンジで加熱するといい。あとは煮るだけ。



材料

生鮭、玉ねぎ、ジャガイモ、人参、にんにく、バター(30g)、酒粕(100g)、酒(半カップ)、味噌、ほかにキノコや食べたい野菜

つくり方

鮭はサッと湯通して臭みを抜く。酒粕が溶けにくい時は、酒を加えて電子レンジで加熱するといい。あとは煮るだけ。

常夜蒸し鍋

酒と豚バラ肉とホウレンソウ・白菜でつくる常夜鍋を蒸し鍋にしてみました。蒸すとそれだけではもの足りないので、好みの野菜やきのこを加えてポン酢でさっぱりと。残ったスープはご飯にかけてみてはいかがでしょう。



材料

白菜・もやし・ホウレンソウなどの野菜、椎茸、豚バラ肉、酒(1合)

つくり方

材料を順に積み重ね、一番上に豚バラ肉をのせて野菜に蓋をする。その上に彩りにホウレンソウともやしを乗せる。酒を1合回しかけて蒸し煮する。

鯖缶のカレーヌードル鍋

鯖の缶詰(水煮。味噌煮はやや甘口に仕上がる)を使ったお手軽カレー鍋です。鯖缶だけでは生臭みがたつので、カレー風味にしました。冷めてもいいつまみになります。仕上げはカップの麺を加えてヌードルで。



材料

鮭、玉ねぎ、ジャガイモ、人参、にんにく、バター(30g)、鯖缶、カレーヌードル、玉ねぎ、白菜、酒(半カップ)、好みで粉チーズ

つくり方

鍋に野菜を入れて中央に鮭を置く。カレーヌードルのスープの素や具材をふりかけて加熱する。野菜に火が通ったらできあがり。

料理酒 知め	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 ゼひお試しください。

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

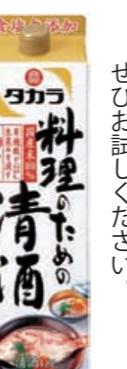
名称:料理酒
原材料名:米、アルコール、
水あめ 食塩

塩加減は味付けのポイント。一口は食塩の入っていない料理酒を選んでいます。

●タカラ料理のための清酒の表示

アルコール分:13.0度以上 14.0度未満
原材料名:米・米こうじ・醸造アルコール

※「タカラ料理のための清酒」は無塩です



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)

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ご紹介します。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。



世界の酒場から——ニューヨーク

ケ・ボテルの料理長ライヤン・ケスター・ソーン氏。準備段階で首相府から「カナダの食材の素晴らしさを見せる料理を」と注文されたと。農水産物はカナダの有力な輸出品である。

今年はカナダにとって重要な年だつた。主要国首脳会議（G8）とG20という二つの重要な国際会議の議長国で、この二つを六月に一緒に主催するという光栄ある任務を任せられた。

世界に存在感をアピールする絶好の機会に、カナダ政府はどのようなメニューを用意するのだろう、と私は注目した。

リーケ牧場の牛フィレ〉〈カナダのチーズ〉〈デザート〉。主菜のフィレは、ホルモンや抗生物質を投与せずに飼育された牛。チーズは三種類で、産地が特記され

ロンビア州のナナイモバーというチョコレート菓子。トロント市のチョコレート店の協力で作られたと記された。カナダの食材の素晴らしさを知らしめようとの意欲が滲んでいる。

ただ飲みものは「カナダ産ワイン」とそっけない。カナダでは九〇年代半ばごろからフランスのワイナリーが進出し、今世紀に入つて輸出も伸びている。私も時折、カナダ大使公邸に招かれて口にしているが、さわやかで口当たりがいい。

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。

(60代 広島県) 「焼酎蔵で遊ぼう!」もぜひ
赤ワイン特集の「ワ
イナリーで遊ぼう」
がおもしろかつた。
九州にはないので次
は「焼酎蔵で遊ぼう」
をやつてください。
坂中昭子さん
(30代・長崎県)

いウンチクで
(40代・東京都)
ません

どの距離が近いという
このフリーペーパーじや
がわきます。

ゆっくり飲んで四〇年
家で独りで飲むことが多いので、手酌できる日本酒が好きです。二合德利に安酒を満たし、レンジで一分チンして座ります。小さめの猪口で、ゆっくり飲んで四〇年。
井原榮三郎さん(60代・千葉県)

はずれが少ない
国産だから安心で、日本の食事によく合うところが好きです。安価なものでもワインよりはそれが少ないです。
吉倉美佐子さん(40代・栃木県)

飲み残しはカクテルに
日本酒の味と香りにいやされています。残った時は、リンゴジュースとレモンでカクテルに。嶋田苑子さん(20代・神奈川県)

大学で食品を学んでいます。『さけ通信』には教科書に載っていない知識が、わかりやすく書かれているのでいつも家族で読んでいます。私も二〇歳になつてお酒デビューです。松坂早紀さん(20代・宮城県)

日本酒の好きなどいろ
鍋料理には日本酒
主婦にはお助け料理の鍋の季節。これに合うのはやっぱりお酒!! 冬は大好き！お酒がすすみます。

ニューヨーク（以下NY）へサケを飲みに行くと言つたら笑われるだろうか。いや、いまや笑つた方が笑われる。NYでは日本のサケの人気が急上昇、サケを置くスタイルッシュなレストランが続々と登場している。日本食ブームに乗つて、スシ、鉄板焼、ヤキトリ、ラーメン、お好み焼、おにぎり、そして居酒屋。リーズナブルな店の開店も相次ぐ。そこに並ぶのは「JIZAKE」。経済的なアメリカ産のサケがあるにも関わらず、日本から輸出される地酒がプレミアムサケとして並ぶのだ。

秋にNYで開催された「ジョイ・オブ・サケ」はそれを象徴するパーティだ。一〇年前にハワイでスタートしたこのイベントは、すぐにサンフランシスコとNYでもおこなわれるようになつた。全米で流通するサケを審査して、独自に金賞を決め、お披露目パーティでみんなで楽しむ。そこにはNY屈指のレストランがブースを出展して、自慢の料理をサービス。入場チケットは八〇ドル（約七〇〇〇円）と高価だが、会場には六〇〇人もの人が集まつた。

みな口々に「サケはマジック。米からつくるのに米にない香りを放つ」「ワインともビールとも違つていて、そのうえ奥が深い」「日本食ならサケがイチバン」と言う。サケの魅力に惹かれた愛好家と飲食店が牽引し、ブームを追う目ざといアジア系料飲店主やミーハーたちを巻き込んで、いまNYではサケがホットである。