

十、什、通、信

2011
新年



★イベントカレンダー
★特集・企画イベント
★週末＆ホリデー
★週末限定実施のイベント

お酒にまつわるイベント情報

イベントカレンダー

◀前の月 **2010年11月のイベント** 次の月▶

2010年
11月
表示

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

毎月開催のイベントタイトル一覧

[2010/11/02] ■The JOY OF SAKI ジェイ・イ・サキ

[2010/11/03～2010/11/04] ■2010山形県ふるさと祭り

[2010/11/07] ■奥州野田酒と美食の宴 in TOKYO

[2010/11/10] ■酒を彩る熟成立派2010

[2010/11/11～2010/11/23] ■＜健康でつくったお米で、健康をまわす日本酒を飲め！第1回＞（全2回シリーズ）

[2010/11/12] ■一級三友会・親交会合

[2010/11/16～2010/11/17] ■一ノノ酒を飲む会

[2010/11/18] ■朝ボジョーヌ・エグザヴォーのタペスを楽しむ

[2010/11/20～2010/11/21] ■黒コホ・フグマム・ワイナリー-第27回収穫祭

[2010/11/20～2010/12/03] ■「日本酒」展

[2010/11/26] ■ニッパ竹鶴ビュロムルトセミナー

[2010/11/28] ■第4回ワイスキー・フェスティバル・イン富田2010

酒文化研究所のホームページでは、どこで、どんな酒の催しがあるかカレンダーでお知らせしています。トップページ(右図)下方の左サイドにある「イベント情報」をクリックすると、カレンダーが表示されます。イベントの詳細は下欄に掲載されています。

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



event!

酒のイベント情報はここからゲット！

酒文化研究所のホームページのご案内

本格的な酒情報が満載のホームページをご覧ください。

- ①松竹梅(白壁蔵)生酛純米 640ml & タカラ料理のための清酒 900mlのセット 5名様
「タカラ料理のための清酒」を
使ったおいしい料理に
ぴったりの食中酒
「松竹梅(白壁蔵)生酛純米」を
お楽しみください。
提供：宝酒造

②トリスヘエクストラン700ml 5名様
ハイボールでおいしいことを目指した
ウイスキー。さわやかな香りと
キレのよいあと味が特長。
提供：サントリー

③燗酒コンテスト金賞酒2本 5名様
スローフードジャパン燗酒コンテスト
二〇二〇の金賞受賞酒5点の
なかから二本を(銘柄の指定はできません)
提供：金賞受賞蔵元各社

④福正宗 純米にごり酒 しろぎ 720ml 5名様
常温で保存できる純米酒の発泡性にごり酒。
乾杯は「まつたりしゅわしゅわ
しあわせしろぎ」で。
提供：福光屋

⑤燗酒コンテストオリジナル飲みペア 5名様
スローフードジャパン燗酒コンテストの
オリジナルぐい飲みをペアで。
手のひらにすっぽり収まるやさしい
フォルムが人気です。
提供：酒文化研究所



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・「おすすめの春のおつまみ」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3月19日(当日消印有効)、賞品の発送まで以下に発表に替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



**次号春号は
3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。

特集…**実はすごい甲類焼酎**
酒と料理のぴたびたサイエンス／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

次号予告

人と社会にとってよい酒のあり方を考える

發行 酒文化研究所

季刊 さけ通信 2011年新年号 2010年12月10日発行 第4巻第2号(通巻14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/>

本気で味わう濁酒

清酒のにごり酒、どぶろく、韓国のマッコ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、バラエティ豊か。冬場はたくさんのお酒が出回ります。いろいろ飲み比べてみましょう。



◀まだぶくぶくと発酵しているどぶろくは冷やして

◀マッコリをカラフェで。濃いものはオンザロックも

▲清酒のにごり酒は燗もおいしい

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(酒粕:味噌を1:1)焼き(中)、セロリ・リンゴ・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。



麦麴、小麦粉を使うのがオーソドックスなマッコリ(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)

清酒のにごり酒。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

違いは原料と濾過の有無

濁酒でよく目にするのは清酒のにごり酒。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。蒸した米に米麴と水を加えて発酵させただけのもの、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。

韓国のマッコリの伝統的なものは、麦の麴を使います。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リはもっと軽くて七度前後です(左表参照)。

甘・酸・泡・触のおいしさ

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。甘酒を思わせる麴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

グルト風味のにごり酒が楽しめます。

もし、酒蔵見学やどぶろく特区の農家レストランで、生の濁酒を飲む機会があったら、迷わずに試してみてください。フレッツシユ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ている。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会えたら、それはとてもラッキーだ。



仕込みは寸胴。本当に小規模だ

どぶろくも「蒸し」工程が大事



写真提供:ハイマート佐仲
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)

マッコリの故郷

日本に輸入されているマッコ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。伝統的なものは、円盤状に固めた麦麴を使って仕込む。麦麴は今も市場で簡単に手に入る。



済州島の雑穀マッコリ。麦麴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られていた麦麴



マッコリの発酵麴
(二東酒造株式会社
'05年撮影)

■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	マッコリ
主原料	米(醸造用アルコール)	米(雑穀)	米・小麦粉・雑穀・芋
麴	米麴	米麴	麦麴(米麴)
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



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



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琢
大崎市鳴子温泉星沼20-9
☎ 0229-87-2216



ぴかぴかの野菜には
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

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琢さん。では参りましょう。

っぽん
湯めぐり
酒めぐり

鳴子温泉
どぶろくの旅



宮城



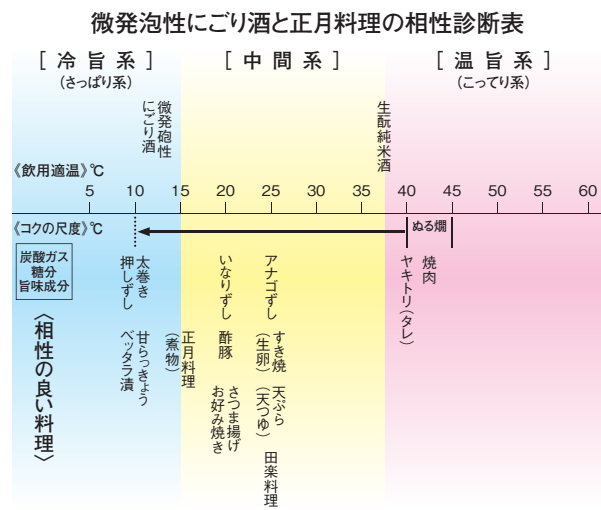
すすみ、昼間からひとり二合も飲んだでしょうか。
好天に恵まれて、鳴子温泉駅まで雪道を一時間のウォーキング。どぶろくで火照った顔に冷気が気持ちよく、いい酔い覚ましになりました。

「やっぱりできたてのどぶろくはうまいねえ。ピチピチしてるよ」とかつちゃんのマスタ。「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の奥さんです。食道楽でかなりのゲルメの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。ご自分でつくった米を使ったどぶろくと、近くで収穫した野菜の料理を出してくれます。完全予約制な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、素材がいいうえに熱々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

翌日は鳴子温泉駅近くの共同浴場「滝の湯」へ立ち寄ります。樋から勢いよく落ちる湯は、ちよつと熱めのにごり湯。湯冷めしないようにしっかりと温まって、身も心もぽかぽかで帰路につきました。



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ぴたぴた合う。まずは少し冷して10℃～15℃でおためしてください。

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。

微発泡性にごり酒はおせちが旨い

藤原正雄・渡辺正澄

14

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が、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、まず伝統的な生酛造りでしっかりと純米酒を仕込み、発酵途中の醪を粗濾します。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ったら、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、味わい深いにがり酒が生まれます。発酵炭酸ガスのフレッシユ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、生酛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「ぬる燗(40℃～45℃)」までに広がります。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。



医学ジャーナリスト
松井宏夫

日本酒は「入浴した」「マッサージを受けた」と同じように肩こりや冷え性といった血行不良による不調に効果を発揮します。

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、ついついビールのような飲み方をしていて自分に気付き、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です。それは熱燗、ぬる燗だからという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、

含まれているのです。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。免疫機能が高まり、脳の機能も高まります。

脳機能研究所の研究報告があります。二〇、三〇代の男女に日本酒、ビール、ワイン、ウイスキー、チューハイから好きなものを選び、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、決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。料理に料理酒を入れると、アルコールはとんでしましますが、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ます。

スローフードジャパン
燗酒コンテスト二〇一〇
おすすめの金賞酒

燗酒大賞

褒紋 大吟醸<イチ>

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ご紹介します。

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っ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「香りがよくてまろやか」「軽快でスツと消える」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」



醸造元 株式会社世界一統(和歌山県)
希望小売価格 500ml 1100円(税別)
問い合わせ TEL 073・433・1441

「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一一七社から一八四点にのびりました。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、心から拍手を贈りたいと思います。

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。

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。啀き猪口で専門家6人がブラインドで啀き酒し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(日本酒スタイリスト・ソムリエ)、あおい有紀(啀酒師・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



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

さけの
小道具
テーブルで簡単湯煎
燗すずめ



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

卓上で手軽に酒を湯煎する徳利です。写真左の壺のような容器に湯をはって、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かって、徳利はピッタリ収まります。

酒は一三〇ml入り、約三分で四〇℃のぬる燗になります。熱いのがお好みならば、そのままもう少し浸けておきます。

この徳利で二本飲んで二合半、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、いく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。



蓬菜 純米吟醸 家伝手造り



醸造元 有限会社渡辺酒造店(岐阜)
希望小売価格 720ml 1380円(税込)
問い合わせ TEL 0120-359-352



左から蔵人の渡辺隆さんとコーディーさん、
板垣博司社氏、渡辺久恵専務

4000石規模の酒蔵で麹づくりを
機械化していないのは珍しい

瀬戸川沿いの土蔵群。
1km以上続く

飛騨古川に銘酒あり。その名は蓬菜。
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)から板垣博司社氏を
筆頭に八人も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℃のぬる燗で味わい
が膨らみ、こつてりした料理との組み
合わせがおすすめとのこと。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、
気品と風格がある」と言わせたほど。観
光地化されておらず、生活感が漂う様
は心地よく、「訪ねる価値大いに有り」
です。本気でおすすめます。

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って来て、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」の酒銘とともに賜った
もの。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い
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J A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。「味の骨格がしっかりしていて
キレがある」「口当たりはやわらかく、
凛とした飲み口」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
回のコンテストでは、同社の「無農薬
山廃純米原酒」も金賞を受賞しました。



醸造元:やちや酒造株式会社
希望小売価格 720ml 1000円(税別)
問合せ:TEL 076-252-7077

C O L U M N

おいしい燗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。熱燗
(五〇℃前後)でおいしいのはこのタイ
プ。もうひとつは「濃醇どっしりタイプ」
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多くありま
す。三つめは「吟醸スッキリタイプ」で、
ぬる燗でおいしさを発揮します。

燗酒のタイプとおいしい温度帯

		ぬる燗	上 燗	熱 燗
燗酒のタイプ	規 格	40℃～43℃	45℃前後	48℃～
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	◎	○	△



燗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。

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蔵元とし
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、燗
にすることでそ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。
ひやおいしいですが、燗につけると
最高です。



醸造元:櫻正宗株式会社
希望小売価格 720ml 2478円(税別)
問合せ:TEL 078-411-2101



醸造元:玉乃光酒造株式会社
希望小売価格 720ml 1184円(税込)
問合せ:TEL 075-611-5000

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
ち早く復興させたパイオニア。純米吟
醸酒だけを作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。

玉乃光 純米吟醸 伝承山廃仕込

金賞受賞酒は、その中でも特に燗酒
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、
燗酒にしたときに日本酒が本来持つて
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ィニッシュが辛
口で飲み飽きない」などの感想があが
りました。燗で際立つという言葉がぴつ
たりな一品です。

酒鍋でほっかほか

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

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。酒飲みなら一度やってみた



いー!」と思うのではないのでしょうか。ちょっともったいない気もしますが、「タカラ料理のための清酒」を三合使っても、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うので、酒が苦手な方や子供でも大丈夫。牡蠣や蛸は旨みが増し、鰯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ます。ポン酢やゴマダレでどうぞ。

酒は食事おいしい松竹梅「白壁蔵」生酛純米をワイングラスで。きれいなボトルシェイプは、テーブルで映えます。

メはうどんがおすすすめ。酒と具材の出汁で深い味わいのスープになっています。

つくり方

酒三合に昆布を入れて火にかけ、沸騰前に引き出す。火を通したい野菜を入れて煮切る。あとは好みの具材をしゃぶしゃぶする。

材料

刺身、生食用牡蠣、牛や豚の薄切り肉など。

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。メはつゆだくの雑炊で。



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よい。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メ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。冷めてもおいしいままになります。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鯖を置く。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 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

名称:料理酒
原材料名:米、アルコール、水あめ、食塩、米こうじ、クエン酸

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きます。

●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

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し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。



大阪の友人は「能勢ソーダも入れて欲しかった」と。ご当地ソーダはまたの機会に



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。

久々に編集長からお題が出ました。ソーダでハイボールの味が変わるのか比べてみてくれです。読者からリクエストが多

まず、ソーダをそのまま比べてみます。国産の二点はガス圧が強くてスッキリ、ザ・プレミアムソーダはミネラル感があるように思いました。ペリエはガス圧が低いせいか水の印象が前に出ます。ゲロルシュタイナーはペ

キーって感じで選びました。ウイスキーはサントリー山崎二二年です。いつもは角瓶ですが、経費でいいそうなので奮発しました。

もし、ひとつ選べと言われたら、私はザ・プレミアムソーダ。ハイボールにしても、山崎二二年のバランスが変わらないように思っただけです。

かったんだそうです。超微妙な話になりそうで、自信がありませんでしたがトライしてみたので報告します。

ソーダは五つ。バーの定番ウイルキンソン・タンサン、ザ・プレミアムソーダ FROM YAMAZAKI(以下略記)、ペリエ、ゲロルシュタイナー、ヘルシア・パークリング。前の二つは

国産で、後の二つは欧州のガス入りミネラルウォーター。ヘルシアはダイエット気分いっぱい

ので、おいしかったらラッキーって感じで選びました。ウイスキーはサントリー山崎二二年です。いつもは角瓶ですが、経費でいいそうなので奮発しました。

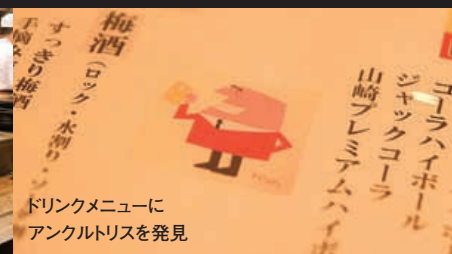
味は微妙に違うのですが、それぞれにいいです。ガス圧が強いウイルキンソンとザ・プレミアムはひと際香ります。前者は味のシャープさを感じ、後者はウイスキーに深く馴染んだ感じがしました。ペリエはソフトで、微炭酸のおいしい水割りという印象。ゲロルシュタイナーは、ペリエよりきりつとして、ウイルキンソンのハイボールをマイルドにした風。ヘルシアはウイスキーよりもチューハイ向きかな。ジュースっぽくなって、ウイスキーが生きません。

もし、ひとつ選べと言われたら、私はザ・プレミアムソーダ。ハイボールにしても、山崎二二年のバランスが変わらないように思っただけです。



トリハイで乾杯。オンからオフに気分が変わる

鍋はトリハイで乾杯！ 広島ええじゃん料理 四季や(広島市)



ドリンクメニューにアंकルトリスを発見

「おつかれえ」のひと声でジョッキをカチン！ゴクつとひと口。のど、食道、そして胃袋の底に冷たいトリハイが沁みていく。がんばった後の乾杯の酒は、なによりもウマイ。

最近ハイボールから始める人も珍しくないと云うのは、広島ええじゃん料理「四季や」の店長。看板には広島が大好き、広島食材を使った料理で、その良さをたくさんの人に知ってもらうことが使命とある。

おすすめは特製の土手鍋。大粒の牡蠣がたっぷりのって、しばらく火を入れるとグツグツ、20種類のスパイスを加えた赤味噌が溶けはじめ。食欲をそそる香りがたつて、待ちきれない。そろそろいいか、いやもう少しと鍋を囲んで無言の牽制。

熱々の牡蠣を頬ばると、ジュワッとエキスが沁みだす。口福とはこういうことを言うのだ。そこにトリハイをゴクリ、レモンスライスが一片はいったスッキリ味。よく冷えているから、次の鍋のひと口がまたウマイ。この冬はトリハイで鍋三昧か。そう予感させる広島之夜であった。

遭遇プレミアム ハイボール

せっかく広島に来たのだからと牡蠣のお店をはしご。なんとそこでプレミアムなハイボールに続々遭遇。牡蠣にウイスキーはひそかな人気メニューかも。



生牡蠣に山崎のハイボール
■かき船 かなわ
広島市中区大手町3丁目地先
(平和大橋東詰)
☎082-241-7416

▶広島市内の牡蠣の名店でハイボールをオーダー。出てきたのは山崎のハイボール。生牡蠣の磯の風味とウイスキーは仲良しだ



宮島でボウモアのハイボール
■牡蠣屋
廿日市市宮島町539
☎0829-44-2747

▶宮島にある牡蠣料理の専門店。ウイスキーはボウモア。ハイボールでカキフライを満喫。解禁前で生牡蠣が食べられなかったのは残念

絶品乾物

真鱈の塩干

シイタケやアワビは干した方がおいしいと言いますが、真鱈もそうなんだと、これを食べて思い出した。

この和酒庵のシリーズは、素材を厳選しているというだけあって、どれも自然な味わいで気に入っています。なかでもこの真鱈の塩干は好きです。塩気が丁度よく、小さく裂きやすいので、燗酒をチビチビやる時にいいですね。

手がベタベタしないのもベター(ベタすぎですね)。指先が魚臭くならないので、猪口を口に運んだ時に臭わない。これって私にはポイントが高いんです。

独断採点 ☆★★★★
(フリーライターはらだペコ)



龍屋物産株式会社 ☎0120-438895

今年カナダにとって重要な年だった。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された。

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か、と私は注目した。



〈アルバータ州のスプリング・クリーク牧場の牛フィレ〉〈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、産地が特記された。

デザートはプリティッシュ・コロンビア州のナナイモバーというチョコレート菓子。トロント市内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つけない。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、今世紀に入っ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いしているが、さわやかで口当たりがいい。

三〇人近い世界の首脳がテーブルを囲む夕食会の料理を担ったのは、トロントのロイヤル・ヨーク・ホテルの料理長ライアン・グスタフソン氏。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」と注文されたという。農水産物はカナダの有力な輸出品である。

メニューは〈大西洋の魚介類〉

銘柄を聞こうと首相府に国際電話を入れた。「白と赤ワインを出しました。銘柄？それは言えません」。他メニューに配慮したのだろうか。しかしカナダはワインPRの格好の機会を逃した。料理のPRは完璧だっただけに惜しい。

家族で愛読しています

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。私も二〇歳になってお酒デビューです。松坂早紀さん（20代・宮城県）

赤ワインにサンマ美味でした

私は赤ワイン党。「秋満喫のハッピー赤ワイン」の特集はとてもうれしかったです。サンマと相性がいいたことを初めて知り、試すと美味でハッピーでした。

養老康さん
（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」がおもしろかった。九州にはないので次は焼酎蔵で遊ぼう」をやってください。

坂中昭子さん
（30代・長崎県）

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。

今のまま楽しいウンチクで

読むと酒が欲しくなり買ってしまう。あまり専門的になりすぎず、いまのまま楽しいウンチクでいってください。

大和 毅さん（40代・東京都）

読み捨てられません

作っている人との距離が近いというか、読み捨てのフリーパーパーじゃない、親近感がわきます。

蛭子美和子さん（30代・滋賀県）

日本酒の好きなところ

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。

下吉和子さん（40代・奈良県）

味にごまかしがきかない

割らずに飲むところが好きです。味にごまかしがきかず、うまいものは本当にうまい。炭酸でお腹がふくれることもない。

西尾隆広さん（40代・静岡県）

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。二合徳利に安酒を満たし、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はずれが少ないです。

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）

世界の酒場から——ニューヨーク

ニューヨークはサケが大好き



ニューヨークでもオープニングは鏡開き



林立するヤキトリ。緑日のチョコバナナのよう

真面目に試飲。「どうしてフルーツの香りがするの?！」と

生牡蠣を用意したレストランも。サケを使ったオリジナルソースで食べる



アメリカ合衆国

ポストン

ニューヨーク

フィラデルフィア

ワシントンD.C.

ニューヨーク（以下NY）へサケを飲みに行くと言ったら笑われるだろうか。いや、いまや笑った方が笑われる。NYでは日本のサケの人氣が急上昇、サケを置くスタイリッシュなレストランが続々と登場している。日本食ブームに乗って、スシ、鉄板焼、ヤキトリ、ラーメン、お好焼、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った。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楽しんで。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（約七〇〇円）と高価だが、会場には六〇〇人も人が集まった。

みな口々に「サケはマジック。米からつくるとに米にない香りを放つ」「ワインともビールとも違って、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スターたちを巻き込んで、いまNYではサケがホットである。

（酒文化研究所 山田聡昭）