

さけ通信

2011
春

特集 実はすごい甲類焼酎

絶品! 日本酒にフルーツ/惣菜・珍味をひと工夫
男鹿温泉と増田の内蔵(秋田)/鶏のから揚げに口ゼワイン
お花見にハイボール/自家醸造ビールを飲み比べ(NZ)

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



写真左から、どぶろく大賞2010の「どぶろく車」(新潟県上越市)、昨年の燗酒大賞の受賞蔵元、ワイングラスでおいしい日本酒アワード審査風景

酒文化研究所は「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」「スローフード・ジャパン燗酒コンテスト」「どぶろく大賞」など、さまざまなコンテストをおこなっています。選び抜いた魅力的なお酒は、このページでご紹介しています。

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



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利用ください。

読者プレゼント

① 極上(宝焼酎)25度 900ml 5名様
樽貯蔵熟成原酒を三%使用した
ひとランク上の焼酎は、
まろやかな口当たりと
芳醇な味わい。

提供: 宝酒造

② 宝焼酎「純」25度 720ml 5名様
一一種類の厳選樽貯蔵熟成焼酎を一三%。
これが「純」の絶妙な
味わいの黄金比率です。

提供: 宝酒造

③ トリス(エクストラ)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
キレのよい後味が特長。
トリハイをお楽しみください。

提供: サントリー

④ ジャックダニエル 700ml 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

⑤ デュオ・ミティーカロゼ 750ml 5名様
ラズベリーを思わせる赤い果実の香りとともに、
フレッシュですっきりした
味わいが楽しめる、
辛口のロゼワインです。

提供: サッポロビール



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・「ハイボールの好きなところ」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6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



次号夏号は
6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。

季刊 さけ通信 2011年春号 2011年3月20日発行 第4巻第3号(通巻15号)
発行人:狩野卓也 編集長:山田聰昭 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/>

特集…進化するハイボール
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

実はすご~い甲類焼酎

ワインやウイスキー、日本酒や本格焼酎にこだわる人はたくさんいますが、甲類焼酎のうんちくを語る人は稀です。きっと職人技や農産物と距離があるよう見えますからでしょう。ですが、この酒、甲類焼酎は、酒文化の歴史の転換点となつたすごい酒なのです。



日本酒、ワイン、ビールなど、種類を問わず、おいしい酒をつくる最初の一歩は、原料の穀物や果実にある好ましくない香りや、雑菌に汚染された嫌な味を出さないことです。だから原料の選別を徹底し(よくない素材をはじく)、道具や素材をしっかりと洗います。醪を上手に管理したり、さまざまに原酒のブレンド比率を設計したりする職人技についてが行きがちですが、大元にあるのは地道な「選別」と「洗い」の作業です。これを突き詰めて、純粹なアルコールを取り出す「連續式蒸溜」の技術が日本に入ってきたのは一世紀前、一九一〇年のことです。大量生産の仕組みに馴染む、良質なものを均質につくりだすこの技術から生まれた酒は、それまで日本にあつたクセの強い焼酎に対し「新式焼酎」と名付けられました。これが今の甲類焼酎です。

この技術は伝統的な酒にさまざまなイン

パクトを与えます。ウイスキーではマイルドなグレーンウイスキーを生み、個性が強くスコットランドでしか飲まれていなかつたウイスキーが世界中に広がるきっかけとなります。日本酒では醸造用アルコールの添加を一般化させました。

甲類焼酎は足し算の酒

上質を目指す酒はことごとく、雑多な要素をもつ素材のなかから、つくり手が求め生まれます。

樽貯蔵熟成の味をプラス

樽で貯蔵熟成させた原酒を加えて、深い味わいをつくりだす商品があります。樽での貯蔵熟成は、樽の大きさや形状、樽材の種類、貯蔵年数、貯蔵する酒の蒸溜回数などで、さまざまなバラエティが生まれます。

本格焼酎をプラス



極上「宝焼酎」(左)は樽貯蔵原酒を3%、宝焼酎「純」(中央)は11種類の原酒を13%、宝焼酎「レジェンド」(右)は10年以上熟成させた原酒を使用。3つの商品の色の違いに注目。



紫蘇の香りの「鍛高譚」(左)と生姜が香る「トライアングル・ジンジャー」(中)。「かのか黒芋」(右)は芋焼酎をブレンドしたタイプ。



捨てる香味はありません。アルコールの「甘み感」しかない酒に、どんな香りや味わいを付加しておいしい酒に仕上げるか、が香味設計のテーマです。甲類焼酎は足し算の酒と言つてもいいでしょう。

飲み手にとつても同様で、レモンを搾ったり、香料を足したり、ジュースやお茶で割つたり、自由自在に遊ぶことがこの酒の楽しみになっています。

少し固い話になりましたが、ここからは香味付けのいろいろを見ていきましょう。

甲類焼酎が連續的に何度も蒸溜を繰り返すのに対して、本格(乙類)焼酎は一回一回蒸溜が完結するシンプルな単式蒸溜でつくられる。芋や麦などの原料素材の特徴が蒸溜液に多く残るので、個性的な焼酎になる。

また、スッキリした味にするために、蒸溜釜内の気圧を下げる減圧蒸溜という技術を使つたり、複数回蒸溜したりするものもある。ちなみにウイスキーのブランデーも単式蒸溜。

このタイプは大きく二つ。ひとつは芋焼酎や麦焼酎を甲類焼酎とブレンドして経済的な価格にした商品。もうひとつは紫蘇や生姜などの香りの高い素材の本格焼酎を、フレーバーとして使つたタイプ。

では、ピュアなアルコールとして誕生した甲類焼酎の場合はどうでしょうか。すでに精魂を傾けます。この基本姿勢は香味の「取捨選択」です。

甲類焼酎の場合はどうでしょうか。すでに

このタイプは大きく二つ。ひとつは芋焼酎や麦焼酎を甲類焼酎とブレンドして経済的な価格にした商品。もうひとつは紫蘇や生姜などの香りの高い素材の本格焼酎を、フレーバーとして使つたタイプ。

では、ピュアなアルコールとして誕生した甲類焼酎の場合はどうでしょうか。すでに

精魂を傾けます。この基本姿勢は香味の「取捨選択」です。

甲類焼酎が連續的に何度も蒸溜を繰り返すのに対して、本格(乙類)焼酎は一回一回蒸溜が完結するシンプルな単式蒸溜でつくられる。芋や麦などの原料素材の特徴が蒸溜液に多く残るので、個性的な焼酎になる。

また、スッキリした味にするために、蒸溜釜内の気圧を下げる減圧蒸溜という技術を使つたり、複数回蒸溜したりするものもある。ちなみにウイスキーのブランデーも単式蒸溜。

下町のボールは マティーに通ず？



自家製の酒 1 遊牧民が30年以上前に使っていた蒸溜器。醸酵液の入った鍋に底のない樽を載せて、頭に冷水を張った洗面器を置き、その底から落ちる焼酎の露を受ける(モンゴル) 2 山村の焼酎おばさん。米を醸酵させて自宅で蒸溜、近隣の人々にこっそり販売していた(ベトナム) 3 朝鮮半島の伝統的な蒸溜器。ひょうたん型の下の部分に醸酵液を入れ、頭に冷水の鍋をセットする。象の鼻のような管から焼酎が流れ出る(韓国・济州島)

固体の酒を蒸溜 4 中国の白酒の蒸溜器。穀物を土中に埋めて粒のまま固体で醸酵させる。掘り出して巨大な蒸籠の蒸溜器にはりこんで蒸し、水蒸気でアルコールを抽出する(山東省・蘭陵) 5 酒粕を蒸溜する。木製の部分は三層で、大量のものみ殻を混ぜ込んだ酒粕をはりこむ。下から蒸して水蒸気でアルコールを取り出す(福岡・杜の蔵)

本格焼酎の蒸溜器 6 木製の単式蒸溜器。中央の蒸溜器に醸酵液を入れ、蒸

氣を大量に送り込んで加熱しアルコールを気化させ、冷却装置を通して焼酎を得る(鹿児島・濱田酒造・伝兵衛蔵) 7 本格焼酎づくりで一般的に使われている減圧蒸溜器。蒸溜釜のなかの気圧を下げて、低温で蒸溜することで嫌な香りや味を排除する(ベトナム・ホーチミン)

洋酒の単式蒸溜器 8 ジンの蒸溜器。ジンはジュニパー・ベリーなど様々なハーブを加えて蒸溜し香りを得る(大阪・サントリー・リキュール工房) 9 モルトウイスキーのボットスタイル。形状やサイズを変えることで多彩な蒸溜液が生まれる(山梨・サントリー白州蒸溜所) 10 グラッパの蒸溜器。ワインを搾ったぶどう滓を蒸溜するグラッパ。クセの強い成分が多いため、単式蒸溜ながら多段階型。

連続式蒸溜機 11 巨大なプラントでピュアなアルコールを得る。甲類焼酎の原酒は糖蜜やコーンなどを原料としたものが多い(写真提供:宝酒造)

工ッセンスを取り出す工夫 蒸溜器あれこれ

蒸溜は、さまざまに味や香りが入り混じる醸酵液から、欲しいものだけを取り出す作業。単純なものから時代とともに形を変えてきました。



あります。注文が入るとグラスに氷を数個、甲類焼酎、秘伝の「素」、そしてソーダと、手際よくつくってくれます。どこもガス圧は低めで、アルコール度数は高め。飲み慣れたソフトなチューハイのつもりで飲むと、ちと危ない。

さて、このボールの「素」ですが、ほのかな甘みとかすかな香り、少し黄色みがかったいて、レシピは秘密ということになっています。たぶん梅シロップに何かを……。

「素」の正体はさておき、甲類焼酎にちょい足しするこのスタイル、マティーに通じると言つたら言い過ぎでしょう。

ジンに少量のベルモットでつくる著



生姜は小指大のスティック状にカットしてボトルのなかにひと晩。フレッシュなジンジャー・エール割りが楽しめる

クローブ、ミントなどのハーブやスパイクを、ほんの数日、甲類焼酎に漬け込むだけで、香り高いリキュールが簡単にできます。ソーダで割つて、物足りなければレモンや甘みを足してどうぞ。

もうひとつおすすめしたいのが、最近人気のドライフルーツ。パイナップルやマンゴーを焼酎に漬けると、トロピカルな香りの自然な甘さが漂うリキュールに早変わり。お試しください。

名なカクテル。ソーダで割ることこそしませんが、ドライな酒にほの甘い複雑さをのせるところが似ていると思うのです。

ドライフルーツ&スパイスで お手軽リキュール

ノンアルコールビール割りを 試してみたら……

焼酎をホッピーで割るのだから、ノンアルコールビール(※以下ノンアルビール)も、と試してみました。基準を知るためにまずホッピーをひと口。フラットでドライ、ビールというよりチューハイです。

ノンアルビール割りはどれも麦芽の甘い香りが立つて、甘みが残りもつたりします。ビールらしいホップの香りもあるのですが、バランスが崩れてNG。ホッピーに近かったのは日本ビールの龍馬一八六五。そのままよりも焼酎割りの方がスッキリ飲めたのは、気のせいでしょうか。やはりノンアルビールはそのまま飲むことをおすすめします。



試したノンアルコールビールは「サントリーオールフリー」「キリンフリー」「キリン休む日の0.0%」「アサヒダブルゼロ」「ブローリー」「龍馬1865」。焼酎は25度を使用

医学ジャーナリスト
松井宏夫

ビールのホップと健康

ビール好きは寒い冬にビールを飲んでも、やはり「ビールは最高！」と悦にいるもので、何を隠そう私自身がその一人です。これから季節はビール党以外の人々でもビールが美味しくなります。ビールの美しさは何と言つても、あの特有の苦味と爽やかな香り、そしてのど越しの良さでしょう。その苦味と香りの原料がホップです。一六世紀以前は薬草、香草なども使われていましたが、最終的にホップが最もビールに合うと判断されたのです。

ビールらしさを作っているホップは、健康にもホップ、ステップ、ジャンプと大いに貢献

でも、それは理解していただけることでしよう。

そのホップの健康パワーといふことで、用いたこと

しては、①「抗酸化作用」、②「食欲増進効果」、③「鎮静・睡眠誘導効果」、④「女性ホルモン様作用」など数多くあげることができます。

抗酸化作用はポリフェノールによるもの。国立健康・栄養研究所の板倉弘重名誉所員らの研究によると、ビールを飲んだ後は赤ワイン同様、LDLコレステロールが酸化されにくく、HDLコレステロールを増やす作用もあるので、心筋梗塞、脳梗塞に結びつく動脈硬化予防に効果があります。

食欲増進効果は民間薬で伝わるものの、女性ホルモンであるエストロゲンの悪い作用“と言われている発がん作用を抑えながら”良い作用“を出します。更年期症状を抑え、美肌効果が期待できます。

このような効果がビールにあります。飲んでいてもより楽しくなるのではないかと思うと、飲んでいてもよう。飲みすぎにはくれぐれもご用心を。

えられており、それがラットを使つた研究で明らかになりました。鎮静・睡眠誘導効果も民衆療法的には言わっていました。それを、広島国際大学人間環境学部の故・吉田倫幸教授が脳波計測を使って研究結果を示しました。ビールに含まれるホップ香を強調したビールの香りをかぐと、リラックス度が高まつたのです。

そして、女性ホルモン様作用はホップに含まれている「フィトエストロゲン」によるもの。大豆に含まれているイソフラボンと同じようです。フィトエストロゲンを摂取すると、女性ホルモンであるエストロゲンの悪作用“と言わされている発がん作用を抑えながら”良い作用“を出します。更年期症状を抑え、美肌効果が期待できます。

ホルモンであるエストロゲンの悪い作用“と言わされている発がん作用を抑えながら”良い作用“を出します。更年期症状を抑え、美肌効果が期待できます。

魚を焼いたり鰻の蒲焼を温め直したりする前に、日本酒をひとふりすると臭みが消えてふっくら仕上がります。ですが、大きなパックから直接ふりかけるのはちょっといいへん。そこで小さなスプレーを出します。ただし、女性はもっと美しくなりたいと欲をかくよう。飲みすぎにはくれぐれもご用心を。



お酒をブショウツとスプレー！

にっぽんぐりぐり
にっぽんぐりぐり男鹿温泉と
まんざくの花の内蔵

居酒屋かつちん常連客の温泉めぐり。今回は新幹線とレンタカーを乗りついで男鹿半島まで足を延ばします。途中、見事な内蔵を見学して贅沢な気持ちで湯に浸かりました。

なんと見事な蔵でしよう。観音開きの扉は七層もの分厚さ

で、なかには畳の敷かれた奥座敷。格子状に並ぶヒバの柱は、長く二階までひとつながりに伸びています。柱はもちろん梁も床も総漆塗り。メンバー全員が見とれて声も出ません。

ここは増田町（秋田県横手市）にある日の丸醸造（酒名…まんざくの花）。新幹線を大曲で降りて、レンタカーで一時間ほど。明治から昭和初期にかけて、商都として栄えた増田では、成功者たちが贅を尽くした内蔵を、競つて構えたのだそ

です。

「どうぞ酒も見てください」と蔵元に促されると、みな表情が緩みました。内蔵は素晴らしいものですが、やつぱり一番のお目当てはお酒です。

「どうぞ酒も見てください」と蔵元に促されると、みな表情が緩みました。内蔵は素晴らしいものですが、やつぱり一番のお目当てはお酒です。

まんざくの花は、やさしい味わいながら芯に凜とした余韻が残るのが持ち味です。吟醸酒には兵庫の山田錦を使います。米の個性が出る純米酒は、地元秋田県産の米にこだわっているのも特徴。主だった商品をひととおり試すと、「純米酒と温泉をこよなく愛す」と自分で言ってしまうヤシシ師匠は、あれもこれもと買い込んで、まだ宿に着いてもいないのに大荷物です。

さて、これから目指すは男鹿温泉の元湯雄山閣。源泉と風呂を直接パイプで結んでいるという温泉は、日によって湯の色が変わります。この日は少し緑がかつた褐色。パイプから間欠泉のように、湯が断続的にビュードアと吹き出すのもおもしろく、じわ～と沁みる湯に三〇分も浸かってしまいました。

水を張った杉の桶に、真っ赤に焼けた石を放り込む石焼料理も盛り上がり、いい湯、いい酒いい肴の秋田路。あつ、秋田美人の話もあつたのですが、それは次の機会にまた。

惣菜＆珍味をひと工夫

忙しかった日や遅くなってしまった時は、

夕飯のおかずは、惣菜や刺身などできあいのメニューで済ませてしまいたいもの。

今回は、そんなおかげでひと工夫した酒の肴をご紹介します

カルパツチヨ&焼きしめ鰯

真空パックされたしめ鰯は、わさび醤油

一枚。



柿の種と裂きイカの キムチ和え

柿の種を料理に使うなんて思いもよらなかつたのですが、ひと手間かけると立派な一品に早変わりします。

キムチの素大さじ一を加えてからめ、食べる直前に「亀田の柿の種」(小袋)ひと袋を合わせます。キムチの酸味と辛みが裂きイカの旨みに加わって、そこに柿の種のポリポリした食感がなんともいい感じです。

ひと晩置くと柿の種がしんなりして、モチモチに。こちらが好みという方もいそうです。軽いタカラCANチューハイはどうぞ。



焼き鳥の さつぱり野菜和え

鰯は生いて読ふと言いますか 燻き鳥も同じですね。みなさんも、夕方、お店から煙とともに漂う焼き鳥の匂いに、ぐぐうとお腹を鳴らした経験をお持ちのことでしょう。

持ち帰った焼き鳥（正肉、鶏皮）は、温めて一～二本を櫛からバラします。セロリとキュウリを食べやすく切り、玉ねぎとレモンのスライスを加えて和えます。野菜はサラダで食べるものならなんでもOK。これにバラした焼き鳥をプラスして、最後にポン酢で味を調えたらできあがり。



じょうサラダの こんがり焼き

この間はか惣菜売場の定番はなつたごぼうサラダ。ちょっと甘めのマヨネーズ味に、歯ごたえのあるごぼうの食感が魅力です。

これをパンにのせてカリカリに焼くと、香ばしいおつまみに変身します。八枚切りの食パンを四つに切り、麺棒などでぺちゃんこに押しつぶしてから（ここがミソ）。つぶさないとつまみっぽさが出ません）、ごぼうサラダをひと箸のせてください。一〇〇〇Wのオーブントースターで八～一〇分焼き、好みでどうがらしや胡椒を振つてどうぞ。



知識めのり
おいしさの秘密
焼く前にお酒をひとつふり

魚や肉を焼く前に酒をひとふりするとおいしさが増すのは、酒に次の5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 ロフこうじを用いる

③味を染み込みやすくす

④素材を柔らかくする

⑤ おいしさを閉じ込
せりお詰しぐださ

料理酒には食
ものがあります。
表示

ご注意ください
塩を加えてあるも
●加塩料理酒の
名称:料理酒
原材料名:米
水あめ(食塩)
塩加減は味付で
口は食塩の1

- タカラ料理のための清酒の表示

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)

洋酒
歳時記
初夏

BBQ with ジャックダニエル



骨つきの肉は竹串で突いて穴をあけて、ソースがしみ込みやすくするとおいしい。



選び抜いたひと樽の原酒だけを詰めた、唯一のテネシーウィスキー・シングルバレル。貯蔵棚、樽番号、瓶詰の日付が手書きされている。この極上の酒を父と酌み交わしては?



カジュアルに楽しむならジャック・コーラがぴったり



カマンベールチーズを5分間燻せば大人の味わいに



さっぱりとシーフードも加えて

「えー! BBQソースにジャックダニエル(以下JD)を入れるだつて(もつたいない)」という声をよそに、ワンショット加えてみれば、華やかな甘い香りが広がって、ソースの風味がいちだんと増す。アメリカではJDを使ったBBQソースのレシピコンテストまで開催されているのだとか。

このソースのBBQにおすすめの飲み方はジャック・コーラ。JDとコーラを一・四で割つただけ。好みでレモンスライスを加えてどうぞ。

特別読者プレゼント

トリハイコース

トリハイジョッキ 1個

50名さま



オリジナルグッズが合計150名に当たる!

角ハイコース

角瓶ジョッキ 1個

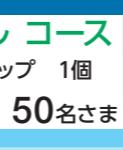
50名さま



ジャックダニエルコース

ジャックダニエルマグカップ 1個

50名さま



締切 2011年6月30日消印有効

送付先

〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-3-14 CMビル
酒文化研究所 特別読者プレゼント係

ハイボールで乾杯! あなたは角ハイ? トリハイ?



洋酒
歳時記
春

お酒飲む人花ならっぽみ
今日もさけさけ明日もさけ
”酒なくてなんの己が桜かな“

なんて具合で、花見に酒がつわらないらしい。当時の酒は、日本酒などぶろくだつただろうけれど、今はビールにチューハイ、ワインに焼酎とさまざま。おいしいハイボールである。

ウイスキーをソーダで割るだけの簡単な飲み方だが、侮つてはいけない。いい加減につくつたら、おいしさ半減、皆の顔が曇つてしまう。

いちばんのコツは酒とソーダをよく冷やすこと。グラスに氷を入れてレモンを搾り、ウイスキーを加えてマドラーでクルクルと十数回。そこにゆづくりソーダを注げば、おいしいハイボールのできあがり。卵焼き、のり巻き、ポテトサラダなど、花見の定番おつまみも進む。

軽くて飲みやすいトリハイと、しっかりとした味わいの角ハイ。あなたはどうどちらが好みだろうか。今年の花見で飲み比べてみてはいかが。

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。



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。

ハイボール
絶品 1・2・3

鶏のから揚げには爽やかな辛口ロゼ！

藤原正雄・渡辺正澄

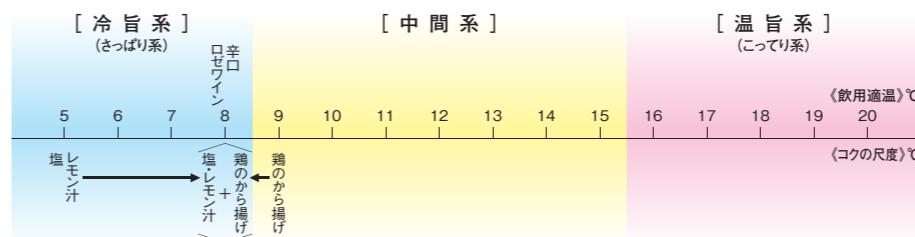
野に町に色とりどりの花があふれる春。この季節に楽しみたいワインは、なんといってもロゼ。

料理に合わせやすい辛口ロゼを鶏のから揚げに合わせてみましょう。



筆者のおすすめは、南仏の太陽をいっぱいに浴びたデュオ・ミティーク・ロゼ(Duo Mythique Rose)。ラズベリーのような爽やかな香りとフレッシュな酸味が魅力。

第1表 鶏のから揚げ(塩・レモン)と辛口ロゼワインとの相性診断表



第2表 鶏のから揚げと辛口ロゼワインとの相性
(相性に関係する主要成分のみ示す)

鶏のから揚げ	=	旨味成分	+	油 分	+	香気成分
塩・レモン汁	=	旨味成分	+	ケエン酸	+	香気成分
辛口ロゼワイン	=	旨味成分	+	タンニン少	+	リンゴ酸 酒石酸

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。

手軽で、冷めてもおいしい鶏のから揚げは、お花見の定番おつまみです。作り方はひと口大に切った鶏肉の余分な脂肪を取り除き、醤油・日本酒・塩少々で下味を作り皮がパリッと芳しい鶏のから揚げのできあがり。ワインとの相性診断表では、九℃前後に位置する中間系料理になります。

さて、鶏のから揚げに、春らしくピンク

の辛口のロゼワインを合わせてみましょう。このタイプのワインの飲用適温は八℃くらい。冷蔵庫でひと晩冷やして、保冷バックで持ち歩くと、お昼時にちょうどいいくらいでしようか。これを鶏のから揚げと一緒に含んで嗜み合わせます。もしロゼワインの酸味が浮き立つようならば、塩をパラリとふり、レモン汁をほどよく搾つてください。

いかがでしょう。酸味と旨味が増して、ロゼワインとピタピタ合って、口中に豊かなおいしさが満ちてきてしまいませんか?これがワインと料理が一〇〇%合った時のサインです。レモン汁(ケエン酸)と塩を加えたことで、辛口ロゼワインの爽やかなさつきりとした酸味(リンゴ酸・酒石酸)とうまく調和したのです。さらに辛口ロゼワインがほどよく持っているタンニン(苦味成分)が、鶏のから揚げの油分をやわらかく包み込み、なじみ合いました。ほんの少し工夫するだけで、ワインと料理の相性はグンと増すのです。



日本酒に色とりどりのフルーツを浮かべてワイングラスで。見た目もオシャレ

日本酒の吟醸酒にメロンやリンゴみたいな香りがあるのを、不思議に思ったことはありますか。原料はお米だけで、果物

をまったく使わないので、どうして? そんな気持ちがどこかにあったからでしょう。このあいだスーパーのフルーツ売場で、カットフルーツに目がとまりました。パインアップル、キウイ、オレンジ、グレープフルーツのミックスのカップと、イチゴだけのカップです。しかも「買って行け!」と言わんばかりの三〇%オフ。

自宅に戻つてさっそく試してみました。日本酒にフルーツをトッピングしたら、普通のお酒が吟醸酒のような香りになるのですが、ちょっとわくわくです。お酒は「福正宗 純米酒 金色のしづく」。一・八リットルでたしか一〇〇〇円くらい。純米酒なのに安くで、味に癖がないので時々買います。

まずは、イチゴを浮かべてみました。イチゴの香りが溢れて、ほのかに甘みがあって、これはおいしい! 次はリンゴ。スライスを入れてみると、どひやあ、吟醸酒そのものだ! パインはトロピカルな完熟フルーツつて感じで、甘みと酸味が加わります。

日本酒に色とりどりのフルーツを浮かべて

野に町に色とりどりの花があふれる春。

この季節に楽しみたいワインは、なんといってもロゼ。

料理に合わせやすい辛口ロゼを鶏のから揚げに合わせてみましょう。

日本酒に色とりどりのフルーツを浮かべて

野に町に色とりどりの花があふれる春。

この季節に楽しみたいワインは、なんといってもロゼ。

オバマ米大統領は就任以

来、三人目の国賓として中国の
胡錦濤国家主席をホワイトハウ

スに迎え、一月二九日夜、二三五

人を招いた晩餐会がもたれた。

ホワイトハウスの続きの間に
テーブルが並べられ、中国に敬
意を表した赤のテーブルクロス
に、やはり中国の皇帝の色であ
る黄色の花がテーブルを飾った。

オバマ米大統領は就任以
来、三人目の国賓として中国の
胡錦濤国家主席をホワイトハウ

スに迎え、一月二九日夜、二三五

人を招いた晩餐会がもたれた。

ホワイトハウスの続きの間に
テーブルが並べられ、中国に敬
意を表した赤のテーブルクロス
に、やはり中国の皇帝の色であ
る黄色の花がテーブルを飾った。



西川 恵(毎日新聞 専門編集委員)

晩餐会は
アメリカの真髄を
見せて欲しい。

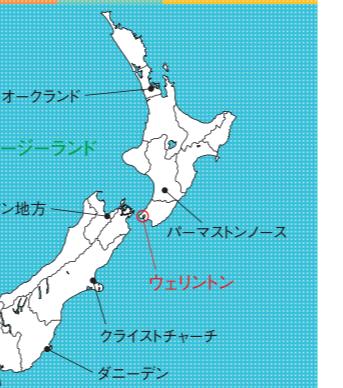
さてワインはロブスターに合わ
せ白が「デュモル・シャルドネ
シアン・ヴァレー08年」、メイン
の仔牛は赤の「クイルシーダ・ク
リック カベルネ コロンビア・ク
リック08年」。デザートには甘
口の「ボエツ・リープ リース
リング08年」。

本来、ホワイトハウスの女性
料理長、クリスティーナ・カマ
フォードさんは、フランス料理を
ベースにアジア系料理を取り込
んだ、フュージョン料理を得意と
する。

しかし今回、中国側から「晩
餐会はアメリカの真髄を見せて
ほしい」との希望が出されていた
ため、アメリカの伝統的な料理
でまとめられた。

注目はワインで、特にカベル
ネ・ソービニヨン種の赤は、ワイ
ン評論家のロバート・パークー氏
が一〇〇点満点をつけたワシントン州の逸品である。
今回、両国には北朝鮮、通貨
元安、人権問題と多くの懸案が
あり、オバマ大統領は率直に中國
の責任ある行動を求めた。最高
のもてなしをするが、言うことも
言うオバマ流だった。

世界の酒場から——ウェリントン 自家醸造ビールを飲み比べ



ニュージーランドの北島の南端にある首都ウェリントンは風の街。秋から冬にかけては容赦ない、家をも揺らす強い風が吹く。一転して春から夏にかけては最高の季節、日差しが強くポカポカ暖かい上に、心地の良い風が町を通り抜ける。

この街の海辺の近くにフレッシュなクラフトビールが飲める、Hashigo Zake(はしござけ)という隠れ家のようなビアパブがある。薄暗い地下に続く階段を降りると、そこはビール好きの集会所。チキンパイや枝豆をつまみながらビールをゴクゴクではなく、ゆっくり味わう。

カウンターに立つ十一本のタップから注がれるのは、新鮮なクラフトビール。おもしろいことに毎日銘柄が変わる。ひとつずつビール樽が空になると、タップに別のビール樽を繋げる。ニュージーランドの地ビールの次が沼津の「ベアード」だつたり、カリフォルニアの「バレスポイント」だつたりする。もちろんボトルビールも、世界中から集めた手づくりのビールばかりだ。

こんな店だからスタッフも詳しい。ビールのニュースを誰よりも早く知っているうえ、自家製ビールもつくるようなマニアばかり。自家醸造は日本では違法だが、ニュージーランドでは大人の趣味としてポピュラーなもの。おもしろいビールをつくろうと、愛好家はあれこれ工夫する。自慢のビールを持ちよって、店で飲み比べパーティーになることも珍しくない。

初めて見るビールに感動
しているお客様

タップから丁寧にクラフトビールを注ぐ。黒いキャップの男性が筆者

世界中のクラフトビール
が味わえる

ウェリントンにあるケーブルカー終点からの町の眺め。
空は青く、緑も多い

薄暗い地下への階段、中
から楽しそうな声が聞こえ
てくる



初めて見るビールに感動
しているお客様

世界中のクラフトビール
が味わえる

薄暗い地下への階段、中
から楽しそうな声が聞こえ
てくる

世界中のクラフトビール
が味わえる