

sake 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)／鶏のから揚げにロゼワイン
お花見にハイボール／自家醸造ビールを飲み比べ(NZ)



写真左から、どぶろく大賞2010の「どぶろく卓」(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/>



酒文化研究所のコンテスト結果は**こちら**！

酒文化研究所のホームページのご案内
本格的な酒情報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 種類の厳選樽貯蔵熟成焼酎を二三％。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・ミティークロゼ 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

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。

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

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。きつと職人技や農産物と距離があるように見えるからでしょう。ですが、この酒、甲類焼酎は、酒文化の歴史の転換点となったすごい酒なのです。



野菜系割り

梅干し、梅肉、トマトジュースなど、野菜系のものをプラス。さらにソーダで割っておいしいものも

お茶割り

烏龍茶がポピュラー。麦茶、ジャスミン茶、杜仲茶などお茶の数だけバリエーションがある。食中酒として幅広い人気

ソーダ割り&フルーツ

ソーダ割りにレモンなどの果汁を搾ったり、きゅうりのスライスを浮かべたりすれば、ロングカクテルとして楽しめる

フレーバー系ソーダ割り

ジンジャーエールやサワーなど味のついたソーダ類で割る飲み方。とにかく手軽でバラエティが豊富

おいしさの核は「ピュア」

- 「スッキリ飲みやすい」
- 「酔いざめさわやか」
- 「糖質ゼロ！」
- 「いろいろ割って楽しめる」
- 「経済的」

甲類焼酎ファンから出てくる、こうしたたくさんの方の言葉には、どれも頭に「甲類焼酎はピュアだから」と補うことができます。

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步は、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。醗を上手に管理したり、さまざまな原酒のブレンド比率を設計したりする職人技について目が行きがちですが、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、純粋なアルコールを取り出す「連続式蒸溜」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した。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、それまで日本にあったクセの強い焼酎に対して「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っ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

るものをだけを取り出して形づくられます。たとえばワインでは、ぶどうの品種・栽培地・栽培方法を選択し、収穫したぶどうをどこまで使い、どの程度搾り、と各工程で選り抜いてゴールに近づきます。技術者はバランスがよく飲みやすいだけでなく、複雑でアクセントのある印象的な酒を生み出そうと精魂を傾けます。この基本姿勢は香味の「取捨選択」です。

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

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。



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。

本格焼酎をプラス

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ったタイプ。



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。

本格焼酎とは？

甲類焼酎が連続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ったり、複数回蒸溜したりするものもある。ちなみにウイスキーやブランデーも単式蒸溜。



下町のボールは マティーニに通ず？

東京の下町の大衆酒場には「ボール」と呼ばれる、特製ハイボールを出す店があります。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、少し黄色みがかっていて、レシビ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、甲類焼酎にちよい足しするこのスタイル、マティーニに通じると言ったら言い過ぎでしょうか。ジンに少量のベルモットでつくる著



ボールには店ごとに秘密の「素」をプラス

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

生姜、とうがらし(鷹の爪)、シナモン、クローブ、ミントなどのハーブやスパイスを、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。ソーダで割って、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。



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

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って、甘みが残りもつたりした味。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0.00%」「アサヒダブルゼロ」「ブローリー」「龍馬1865」。焼酎は25度を使用

蒸溜器あれこれ

エッセンスを取り出す工夫

蒸溜は、さまざまは味や香りが入り混じる醗酵液から、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。



自家製の酒 1 遊牧民が30年以上前に使っていた蒸溜器。醗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雫を受ける(モンゴル) 2 山村の焼酎おばさん。米を醗酵させて自宅で蒸溜、近隣の人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醗酵液を入れ、頭に冷水の銅をセットする。象の鼻のような管から焼酎が流れ出る(韓国・済州島)

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醗酵させる。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。中央の蒸溜器に醗酵液を入れ、蒸

気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ポットスティル。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。連続式蒸溜器の要素が加わっている(イタリア・ヴェネト州)

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)



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！」と悦んでいるもので、何を隠そう私自身がその一人です。これからの季節はビール

でも、それは理解していただけることでしょう。

そのホップの健康パワーとしては、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。

党以外の人々でもビールが美味しくなります。ビールの美味しさは何と言っても、あの特有の苦味と爽やかな香り、そしてのと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

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、LDL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

えられており、それがラットを使った研究で明らかになりました。鎮静・睡眠誘導効果も民間療法的には言われています。それを、広島国際大学人間環境学部の故・吉田倫幸教授らが脳波計測計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ったのです。

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はあると思うと、飲んでいてもより楽しくなるのではないのでしょうか。ただし、女性はもっと美しくなりたいと欲をかくようです。飲みすぎにはくれぐれもご用心を。

男鹿温泉水
まんさくの花の内蔵

男鹿温泉とまんさくの花の内蔵

居酒屋かつちゃ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継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心持ちで湯に浸かりました。



日の丸醸造株式会社
横手市増田町増田字七日町114番地の2
☎ 0182-42-1335
http://hinomaru-sake.com/
*見学は要予約

ナトリウム塩化物泉。
加水加温なし源泉100%のかけ流し

元湯雄山閣
男鹿市北浦湯本字草木原52-1
☎ 0185-33-3121



地元の魚介たっぷりの
石焼料理



飲み比べても、
どれもうまくて迷うばかり

なんと見事な蔵でしょう。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…まんさくの花）。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、競って構えたのだそうです。

「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、やっぱり一番のお目当てはお酒です。

まんさくの花は、やさしい味わいながら芯に凛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が、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つとお試しください、「純米酒と温泉をこよなく愛す」と自分で言ってしまうヤスシ師匠は、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った褐色。パイプから間欠泉のように、湯が断続的にビュー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。あっ、秋田美人の話もあったのですが、それは次の機会にまた。

さけの小道具 お酒をプシュッと スプレー！



スプレーボトルは雑貨
ショップで手に入る

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です。ですが、大きなパックから直接ふりかけるのはちょっとたいへん。そこで小さなスプレーボトルに小分けして、プシュッとワンプッシュしてはいかがでしょうか。ノズルに日本酒が残りがびやすいので、保管は冷蔵庫で。

このスプレーは、生牡蠣やホヤの刺身に、アイラモルトをふりかけて海の味を楽しみたい方にもおすすめ。手軽にスモーキーフレーバーを試せます。

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、そんなおらずにひと工夫した酒の肴をご紹介します

カルパッチョ&焼きしめ鯖

真空パックされたしめ鯖は、わざわざ醤油でおいしいですが、趣向を変えて洋風のカ



極上「宝焼酎」のソーダ割りにレモンスライスを一枚。レモンの風味がしめ鯖に心地いい

ルパッチョもおすすめてです。

まず、しめ鯖にタカラ料理のための清酒を軽く振りかけます。ちぎったレタス、食べやすく切ったトマトとカラーピーマンを皿に盛り、しめ鯖を数きれ。そのうえに水にさらした玉ねぎスライスをのせて、レモンを搾ってオリーブオイルをかけます。

半が残しておいたしめ鯖は、熱したフライパンで皮の側を軽く焦がせば炙りしめ鯖気分が、少し長めに火を入れると焼きしめ鯖が楽しめます。



極上「宝焼酎」

樽で貯蔵した熟成酒を3%ブレンドしたひとクラス上の宝焼酎。ほのかな香り、まろやかな口当たり、すっきりとした後味をお楽しみください。

料理酒 まめ知識

おいしさの秘密

焼く前にお酒をひとふり

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。

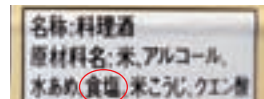
- ①生臭みを消し、よい香りをつける
 - ②コクとうまみを与える
 - ③味を染み込みやすくする
 - ④素材を柔らかくする
 - ⑤おいしさを閉じ込める
- ぜひお試しください。



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)

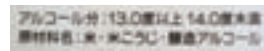
ご注意ください 料理酒には食塩を加えてあるものがあります。

●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。

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ったのですが、ひと手間かけると立派な一品に早変わりします。

柔らかなめの裂きイカひとつかみに、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よ。

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チューハイどうぞ。



レシピ提供: 亀田製菓。
亀田の柿の種「変わり種グランプリ2009」受賞作品

焼き鳥のさっぱり野菜和え



鰻は匂いで誘うと言いますが、焼き鳥も同じですね。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。



焼き鳥やホルモンにはタカラ焼酎ハイボールが似合う

ごぼうサラダのこんがり焼き



いつの間にか惣菜売場の定番になったごぼうサラダ。ちよつ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。つぶさないとお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、好みでとうがらしや胡椒を振ってどうぞ。



スライスチーズを載せてもグッド

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

カジュアルに楽しむならジャック・コークがぴったり



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



父の日!!
選り抜いたひと樽の原酒だけを詰めた、唯一のテネシーウイ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？

「えー！ BBQ ソースにジャックダニエル（以下JD）を入れるだって（もったいない）」という声をよそに、ワンシヨット加えてみれば、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・コーク。JDとコークを一・四で割っただけ。好みでレモンをスライスを加えてどうぞ。

ハイボールで乾杯！ あなたは角ハイ？トリハイ？



缶入りもよく冷やして



櫛型レモンを忘れずに

「お酒飲む人花ならつぼみ 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、花見に酒がつきものなのは、江戸の昔から変わらならしい。当時の酒は、日本酒かどぶろくだったろうけれど、今はビールにチューハイ、ワインに焼酎とさまざま。ウイスキーだったら、すっきり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、侮ってはいけない。いい加減につくったら、おいしさ半減、皆の顔が曇ってしまう。

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。そこにゆっ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、しっかりした味わいの角ハイ。あなたは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。

特別読者プレゼント

オリジナルグッズが合計**150**名に当たる！

トリハイ コース

トリハイジョッキ 1個

50名さま

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

■応募方法

「さけ通信」をもらったお店でトリスウイスキー、角瓶、ジャックダニエルのいずれかを含んで1000円以上お買い上げの方が応募できます。希望のコース、氏名、住所、電話番号、年齢をお書きのうえ、買い物レシートを添えて郵送してください。※賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。

■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



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。



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。

ハイボール
絶品1:2:3



野に町に色とりどりの花があふれる春。

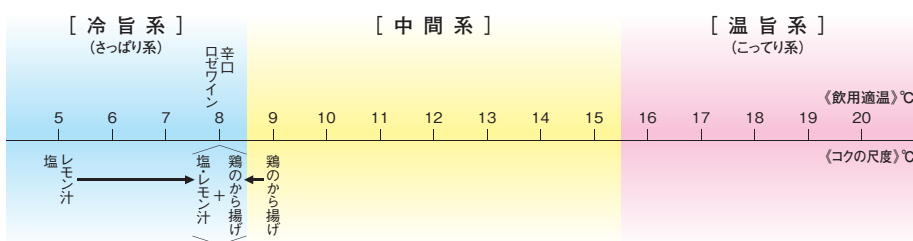
この季節に楽しみたいワインは、なんといってもロゼ。

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 | + | | + | クエン酸 + 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 + 香気成分 |

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・塩少々で下味をつけます。卵白・片栗粉・水などで衣を作り、鶏肉にまぶし、サラダ油で二度揚げすると、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口に含んで噛み合わせます。もしロゼワインの酸味が浮き立つようならば、塩をパリとふり、レモン汁をほどよく搾ってください。

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はいませんか？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(クエン酸)と塩を加えたことで、辛口ロゼワインの爽やかなすつきりとした酸味(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。



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。

日本酒の吟醸酒にメロンやリング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せんか。原料はお米だけで、果物

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

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、ほのかに甘みがあつて、これはおいしい! 次はリングゴ。スライスして入れてみると、どひゃあ、吟醸酒そのものだあ! パインはトロピカルな完熟フルーツって感じで、甘みと酸味加わりま

す。こんな味、前に地酒屋酒屋で飲んだことがあったなあと思い出しました。グレープフルーツは酸がきれい。日本酒と白ワインの中間みたいで、これも美味。キウイは最初香りがなくて、いまいかなって思いましたが、五分もするとフルーツ香が上品に香ってきました。

「日本酒にフルーツを入れるだど!」って、頭の固いこだわり地酒オヤジは怒り出しそうですが、これど、ほんとうにいい。これって絶対ありますね。

調子にのってソーダで割ってまたビックリ。いい感じの日本酒ハイボールです。市販のものは前に買って残念な思いをしました。これはベリーグッド。一...くらいで割ると、どのフルーツも甲乙つけがたく、瑞々しくてふわっとした甘さが口のなかに広がります。この柔らかさは焼酎のハイボールにはありません。ジュースを搾らないから、日本酒らしさがしつかり残っているのもウレシイです。この飲み方、これまで一二回の連載で一番のおすすめかも!

絶品乾物

でん六
あずき甘納豆チョコ

どう見てもお茶うけにしか見えないのですが、これがウイスキーによく合うんです。売場では探しにくくて、チョコ、ナッツ、スナック、クッキーのコーナーなどをさんざん探して見つけれず、諦めた時にかりんとうの横にポツリと置かれていたのです。

教えてくれたのは知り合いの甘党男子。「これうまいよ」って。下戸の彼はお茶か牛乳を飲みながら摘まんていたようですが、私の場合は酒のあてにいいかどうかが判断基準。ひと口食べて、ああこれはウイスキーだと閃きました。

独断採点 ★★★★★
(フリーライターはらだペコ)

7~8粒毎にテトラパックされた大袋(右)と小袋(左)があります。





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



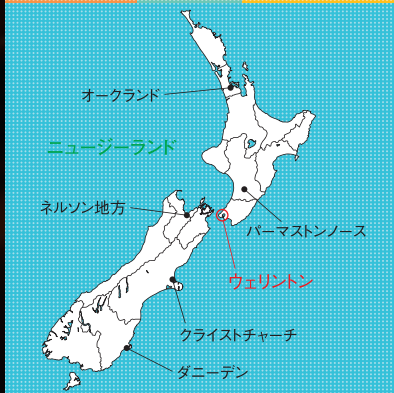
初めて見るビールに感動しているお客さん



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



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



世界の酒場から——ウェリントン

自家醸造ビールを飲み比べ

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、一月一九日夜、二二五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。

晩餐会は アメリカの真髄を 見せて欲しい。



西川 恵(毎日新聞 専門編集委員)

ファーストレディーのミシェル夫人も赤いロングドレスで決めた。用意されたメニューは、〈アンジュ梨、山羊のチーズ、ウイキョウ、クルミ〉〈ロブスター、ニンジン、オレンジ和えと黒ラップ茸〉〈レモン・シャーベット〉〈仔牛のリップ、ポテトとほうれん草添え〉。デザートは〈アップルパイ、バニラアイスクリーム〉であった。

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 ロシアン・ヴァレー08年〉、メインの仔牛は赤の〈ケイルシーダ・クリーク カベルネ コロンビア・ヴァレー05年〉。デザートには甘口の〈ポエーツ・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、クリステイター・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・ソービニオン種の赤は、ワイン評論家のロバート・パーカ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国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。

「さけ通信」は嫌いです

この冊子があると、うちのダンナは読みながら、あれが飲みたい、コレ食べたいとうるさしい。

井上満寿子さん(60代・茨城県)

一般的なお酒の飲み方を

酒の特集は多いですが、「さけ通信」は内容がシンプルで誰もがお酒に興味をもてるのでは？ 一般的なお酒の楽しい飲み方を教えて欲しいです。

岩月厚司さん(40代・愛知県)

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。

カレーヌードル鍋

は大ヒット

鯖の缶詰とカレーヌードル鍋を試してみました。夫と息子がふたりとも「うまい、うまい」と喜んでいて、三人の孫まで集まってきた急遽追加したほどの人気ぶりでした。

菅野寿子さん(70代・岩手県)

湯豆腐も酒鍋です

我が家は湯豆腐も酒鍋です。ちよつといい豆腐、昆布、長ネギを手に入れたら、たつぷりのお酒と水でシンブルに。塩分が気になる料理酒は使いません。

佐々木憲子さん(30代・福島県)

飲み比べ記事を続けてください

「ソーダで変わるハイボール」のような、飲み比べの記事を続けてください。家ではなかなかできないので。

須藤一夫さん(50代・神奈川県)

おすすめのおつまみ

山菜や野草などたくさんのおすめを頂戴しました。今回は変わり種をご紹介します。

桜餅で一杯

意外ですがこれがなかなか合うのです。桜の葉の塩気がいい。

唐澤美由貴さん(20代・東京都)

お花見にキッシュ

ほうれん草とソーセージと玉ねぎを炒め、生クリームと卵を混ぜて、花型に抜いた食パンの上に並べてオーブン(二八〇℃で三〇分。

田口華恵さん(30代・埼玉県)

春キャベツのミルフィーユ

春キャベツとベーコンを何段かに重ねて、コンソメ、塩、胡椒で味付けして蒸すだけ。

榎本永子さん(40代・栃木県)

菜の花のクリームチーズ和え

茹でた菜の花を細かくカットして、クリームチーズと豆腐と和えて、酒と醤油で味を調えます。

松岡美雪さん(30代・東京都)

鯛の簡単酒蒸し

お皿に昆布を敷き、鯛の切り身を載せ、酒をふりかけて蒸し器で一〇分蒸す。梅肉ペーストやポン酢でさっぱりと。

長谷川ゆうさん(50代・東京都)

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。ひとつのビール樽が空になると、タップに別のビールの樽を繋げる。ニュージーランドの地ビールの次が沼津の「ベアード」だったり、カリフォルニアの「バレスポイント」だったりする。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らうと、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。

(Hashigo Zake スタッフ 高木シゲオ)