

さけけ通信

2011
夏



特集 もっともっとハイボール

ワイングラスでなぜ日本酒？／チューハイがおいしい夏のおつまみ
すべすべ若返りの旅 法師温泉(群馬)／ビールの放射線防護効果
モッツアレラに辛口白ワイン／軽やかに変わってゆく酒事情(バンコク)

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



▶仙台東前さくら百貨店裏。立ち飲み「ちたや」

▶広島の大島神社の参道の杜嶋専門店杜嶋屋」

▶新橋駅前で魚が安くおいしい根室食堂」



酒文化研究所のホームページでは本誌「洋酒歳時記」でご紹介したお店など、東京、大阪、仙台、広島、札幌、博多、上海と各地にあるハイボールの楽しいお店を掲載しています。

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



ハイボールの楽しいお店はこちらから、

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 タカラCANチューハイ直搾り 350ml 12缶セット 5名様
果実のおいしさを産地で搾って封じ込めたストリート混濁果汁を使っています。
8つのフレーバーをお楽しみください。
提供：宝酒造
- 2 サントリー角ハイボールセット 5名様
絶妙のバランスで飲み飽きない、食事をしながら飲みやすいと評判の角ハイボール。
そのおいしさを実感いただくセットです。
提供：サントリー
- 3 ワイングラスでおいしい日本酒アワード金賞酒 5名様
同アワードで金賞を受賞した商品(720ml)いずれかを一本プレゼント。
銘柄は指定できません。
提供：受賞各社
- 4 こうじの恵み化粧水・乳液・クリームお試しセット 30名様
日本酒を使ったスキンケア「こうじの恵み」シリーズのお試しセット(写真は本商品で賞品とは外観が異なります)。
提供：土田酒造
- 5 食べる酒粕2個 5名様
吟醸酒しかつからない酒蔵人気酒造。人気一の吟醸粕でつくった「食べる酒粕ー辛口・辛すぎない」をペアで。
提供：人気酒造



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・「ワイングラスで日本酒ってどう思う?」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9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



次号秋号は
9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…とっておきの秋ビール

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

季刊 さけ通信 2011年夏号 2011年6月20日発行 第4巻第4号(通巻16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/>

もつともつとハイボール

あつという間に広がったハイボール。スッキリ飲みやすく、食べながら飲めることが人気の理由。今回は本格的なウイスキーをハイボールで試したり、割り方を工夫したりする、ハイボールでの遊び方を特集します。

香りの深さ、味わいの厚み
プレミアムなハイボール

高級ウイスキーをハイボールにするのもったいないでしょうか。いいウイスキーはストレートかオン・ザ・ロックで飲むという方が多いようですが、ソーダ割りはウイスキーほんらいの味わいを損なわず、その魅力をよく引き出します。三月にロンドンで開催されたウイスキーイベント「ウイスキーライブ」の会場で、日本でのハイボールブームをどう思うかと聞いたところ、スコットランドの名門スプリングバンク蒸溜所のスコットさんは、「オン・ザ・ロックスよりも、少しだけソーダを入れたハイボールの方が香りが開くのでいいんじゃない」と頷いていました。

角瓶やトリリスのハイボールは理屈抜きに楽しく気楽です。でも時には高級なものや個性的なものをじっくり味わうのもいいもの。深みのある複雑な香り、分厚い味わい、長い余韻、ウイスキーの醍醐味を堪能してみましょう。

実はこの潮流は世界的なものなのです。モルトウイスキーの人氣が高まり、イベントはこの国でも大盛況。閉鎖していた蒸溜所が操業を再開したり、新たに蒸溜所をオープンしたりするなど、活況を呈しています。そして日本のウイスキーが「すごい」と注目されています。

角ハイにモルトをちよい足し

「高級ウイスキーでハイボールを」とは言うものの、気になるのは懐具合。そこで角瓶にモルトウイスキーをちよい足したら、おいしくなるのかと試してみました。角ハイボールはバランスがよく、マイルドにまとまっています。そこに山崎一〇年をちよい足し（角3・山崎1）。すると、レーズンのような甘みを感じさせる香りが立ちのぼり、味わいは格段に厚くなりました。同じ割合で白州一〇年をやってみると、柑橘系の香りが加わって爽やかな味わいに変身。こんな遊びもたまには悪くないですね。

さて次はアイラモルトのボウモア。スモークーナ逸品です。ちよつと多いかなあと思いつつ同じ割合でためしてみると、煙っぽい味とボディが出過ぎて角瓶とはまるで別物に。これはこれでもいいですが、好みがはっきり分かれそう。おためしになる時は、ほんの数滴から始めることをお勧めします。

世界中でウイスキーが熱い！
ウイスキーライブに密着



New York

◀「バリの叔父が「日本のウイスキーがすごいと言うので来てみました」という女性



Tokyo

▶「ウイスキーバーを飲み歩いています!」



London

◀「ウイスキーは食後に舐めるものだ」という古典派も



Shanghai

▶アーモンド、レーズンなどの香りサンプルを側に試飲



London

「ウイスキーはニート（ストレート）か加水。ノーアイス（氷なし）」という英国紳士。その横で「若い子はコーラ割りだよ」と言う声が。



Shanghai

◀モルト試飲セミナーには女性の姿も



London

◀「当社のジンジャーの香りのトニック割りも試してみて」とトムさん



Shanghai

上海ではウイスキーを甘い緑茶で割って飲む姿を見かけるが、ライブではストレートで丁寧に飲む人ばかり。ここには世界中の有力メーカーが集結した。



スコッチモルトをソーダで割ると個性豊かな香りが開く

高級ウイスキーのハイボールはおしゃれにフルートグラスで

角瓶にモルトをちよい足しアップグレード。ブレンダー気分も味わえる

ミニ蒸溜所が続々オープン

モルトウイスキーの人氣の高まりで、スコットランドだけでなく北欧、北米、台湾など世界中にウイスキー蒸溜所が生まれている。日本では〇八年にベンチャーウイスキーが埼玉県秩父市に蒸溜所を開設した。



発酵槽はどれもミズナラ製。蒸溜器はスコットランドのメーカーに特注したもの



人氣の「イチローズモルト」(ベンチャーウイスキー)のカードシリーズ。ひと樽ごとに名前が変わる



グラスには-15℃の
大きな氷が一個。
なかなか溶けず
ハイボールは
最後まで冷たいまま



とことんこだわる
ハイボール専門店
HIGH BALL BAR 新橋 1923



ボウモアのハイボールは
グラスに塩をつけたスノースタイルで。
牡蠣のオイル漬けとベアリング



人気のメニューの
「コマネチ」。
旨さ10点満点



冷たさが肝心。
どのドリンクも氷で
グラスをしっかり冷やす

HIGH BALL BAR 新橋 1923

東京都港区新橋2-11-1 村上建物ビル1階
☎ 03-3597-6500
日・祝定休 17:00~02:00(土は~23:00)

洋酒
歳時記
夏

おつ、このハイボールはちょっと違うと、
グラスに顔を近づけたとたんに気づくだろう。
爽やかなライムが香って、すぐにウイスキー
が追いかけてくる。ほのかに甘い口当たりの
後、ウイスキーらしい味わいが広がり、すつ
きり綺麗にフィニッシュする。さすがにハイ
ボール専門店と言うだけのことはある。
この「新橋ハイボール」は店のオリジナル
で、もちろん一番人気。ベースのウイスキー
は、シングルモルトの名門マッカランの一二
年フラインオーク。二℃以下までしっかり
冷やして、業界最高のガス圧という強炭酸で
割る。割合は一对三・五、アルコール度数は
八・六度、これがこの酒の黄金比率。一般の
ハイボールよりも少し強いのだが、マイナ
ス一五℃でカチカチに冷やした氷のせいか、
まったくそうは感じない。
おいしさの秘密はグラスにもあった。バー
ボン樽を連想させる、ほんの少し胴がふくら
んだグラスの上部に、ハイボールは三分の二
まで注がれる。これでグラスに香り溜まりが
できる。顔を近づけた時にふわっと香ったの
はこのせいだったか。
さらに山崎や白州など、他のウイスキーを
ベースにしたハイボールもそれぞれに工夫
があった。個々の持ち味が生きる黄金比率
で、ハーブやフルーツをトッピング。ここま
でこだわられると、ウイスキー好きでなくと
も、あれもこれもと飲み比べたくなってしまうに
違いない。

ハーブ&スパイス
自然派ハイボール



ミントやバジルを添えてみる。ウイスキーに通じる香りの
スパイスをひとふり。ナチュラルな香りが溢れだす

ベースを変えて
お手軽カクテル



ジン、テキーラ、ウォッカ、本格焼酎などのスピリッツ、そ
してカラフルなりキュールをハイボール・スタイルで

コーラ・ジンジャー・トニック
ちょい甘党ハイボール



ソーダをコーラやジンジャエル、トニックウォーター
に変えてみる。少し甘さが欲しい方にはコレ!

元気がわき出る
果実のハイボール



ライム、レモン、オレンジ、リンゴetc. 櫛型に切ったフ
ルーツをトッピング。マドラーでつぶしながら果汁感を
加減して

ハイボール・
バラエティ
おいしさの鍵は
冷・比・圧

ハイボールはバリエーションが豊富で、左にご紹介したようにさまざまなスタイルで楽しめます。どれもおいしく飲むためのコツは下の手順のとおり、「冷やして」「黄金比率で」「ガスを逃さない」ということ。これだけ守れば必ずおいしいハイボールができます。

ハイボール
絶品1:2:3

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。



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。



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。



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。



医学ジャーナリスト
松井宏夫

事故でも、お酒で放射線障害が低減されたという噂が流れました。

この話、

は放射線防護効果はなく、アルコール（エタノール）単独よりも明らかにビールの方が効果は高かったのです。

では、ビールのどの成分が放射線防護効果を発揮したのでしょうか？

ビールの放射線防護効果

福島第一原発の事故で放射性物質が拡散、たいへん広い範囲に影響が出ています。そして、玉石混交のさまざまな風評が飛び交うなか、放射線を正しく知り、正しく対応しようという動きが出てきています。

アルコールでいち早く注目されたのが、ビールの放射線防護効果“です”。

これまで、放射線に対するアルコールの効果は知られていました。原爆被爆後の病体がお酒を飲むことで改善したという記録が残っているのです。一九八二年に東京大学出版会から発行された『医師の証言 長崎原爆体験』に記されています。また、二五年前のチェルノブイリ原発

これまでは「アルコール」だったのですが、今回、注目されているのはビールに限った研究です。それは、放射線医学総合研究所粒子線治療生物研究グループと東京理科大学薬学部放射線生命科学研究所との共同研究で、六年前の二〇〇五年に発表されました。

実験では、ヒトがビールを飲む前と、ビール大ビン一本を飲んでから三時間後の血液を採取。それぞれにX線と重粒子線（炭素イオン）を照射しました。すると、明らかに飲酒後の血液の染色体異常が減少していたのです。それもX線のみならず重粒子線においても同じ結果になりました。

さらに、いろいろ調べていくと、ノンアルコールのビールで

ビール好きにとって、何とも心強い効果がまたひとつ加わったわけで、さらに飲みっぷりが良くなってしまいそうな気配です。でもきつと、飲み出したら放射線防護効果のことも忘れていくでしょうねー。

ビールにはさまざまな成分が含まれているので、まだ特定には至っていないものの、多くの有効成分があつて複合的に効果を発揮しているものと思えます。

ビール好きにとって、何とも心強い効果がまたひとつ加わったわけで、さらに飲みっぷりが良くなってしまいそうな気配です。でもきつと、飲み出したら放射線防護効果のことも忘れていくでしょうねー。

ぽんぐり
めぐり
湯め
酒め

法師温泉

すべすべ若返りの旅



群馬

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は秘湯ランキングで常に上位に入る法師温泉の長寿館です。江戸時代の旅籠の面影を今にとどめる二軒宿。噂どりの名湯を堪能しました。



いよお楽しみみの夕飯です。真っ先に注文したのは宿がふつうに出す燗酒。意外と多いんです、やたらに高い有名地酒を並べて、基本の酒がダメな宿。これがいい酒で、しかも地元の酒蔵のものだったら、この旅行会のメンバーの満足度はぐんとアップなのです。

ほんとうに新鮮な温泉は、さらさらにして馴染むというのでしょいか、しっとり染み込み肌がキュキュツと仕上がる感じがです。プクプクと泡が立ちのぼっているのは、底から温泉が湧き出ているから。たいていの温泉は離れた源泉から湯を引いて、温度を調節して風呂に溜めます。けれども、ほどよい温度と豊富な湧出量に恵まれたこの湯は、源泉をそのまま囲って風呂にしているのです。しかも浴槽がよく手入れされていて、底の玉砂利にぬめりがありません。旅行会のご意見番ヤスシ師匠と、泉質にうるさいスーさんも納得です。

極上の湯でくつろぎ、いよ

出てきたのは地元土田酒造（銘柄：誉國光）の酒で、この宿のオリジナルだそう。柔らかな口当たりで上々の味わいでした。

翌日、土田酒造を訪ねてみました。敷地内に湧く水は関東名水百選に選ばれた超軟水で、これが仕込み水。純米酒を試飲していると、女性陣から「この化粧水、しっとりしていいわ」との声。この蔵は日本酒を使ったスキンケア用品もつくっていたのでした。土産に買って帰ったところ妻と娘が絶賛、今では取り寄せて愛用しています。保湿力が強く、値段も手頃なのがいいそう。温泉行つて飲んでばかりと言われていますが、「こ

うじの恵」のおかげで今回は少し株があがったようです。



法師の湯は温めで長く浸かっていられる

スキンケアシリーズ「こじの恵み」。化粧水、乳液、クリーム



土田酒造株式会社
利根郡川場村川場湯原2691
☎ 0278-52-3670
<http://www.homare.biz>



法師温泉長寿館
群馬県利根郡みなかみ町永井650
☎ 0278-66-0005
<http://www.houshi-onsen.jp/>



総木造の長寿館。豊かな自然のなかにボツリとある



リーデル・ワイン・ブティック青山本店
☎ 03-3404-4456
<http://www.riedel.co.jp/>

さけの小道具 大吟醸オー 酒テイスター

ワイングラスの名門リーデル社は、カベルネソーヴィニヨン種のワイン用やシャルドネ種のワイン用など、ワインのタイプごとに専用のグラスを開発しています。ワインの個性を最大限に引き出すための最適なグラスの形を追求するのが同社のスタイルです。

このラインナップにある日本酒用のグラスが「大吟醸」です。今回ご紹介するのは脚のないヘリデー・オー・シリリーズ。ワイングラスのボウルの部分を切り取った形のもので、コンパクトでカジュアルに使えます。ボウルの一番膨らんだところまで酒を注いで、大吟醸の香りをじっくりお楽しみください。

チューハイがおいしい 夏のおつまみ

鰻のかば焼さっぱりサラダ



鰻のかば焼を食べやすい大きさに切つて、野菜と和えるだけの超簡単メニュー。あっさりしたサラダに、時々こってり鰻が顔を出すとところがおもしろいです。ラー油で韓国風に仕上げてグッド。



—材料—
鰻のかば焼き1/2串、大根10cm、きゅうり1本、みょうが1個、タカラ料理のための清酒、すし酢、ねりわさび(好みでラー油)



—作り方—
①かば焼はタカラ料理のための清酒をふり、ラップをかけてレンジで温め、食べやすい大きさに切る。②大根ときゅうりを千切りにして塩でもみ、しんなりさせてよく絞る。すし酢・ねりわさびで味を調え、鰻を混ぜ、刻んだみょうがをのせる

産地直搾り果汁だからおいしい！ タカラCANチューハイ直搾り

果実のおいしさを封じ込めるために、果実を収穫した産地で搾ったストレート混濁果汁を使用しました。果実感あふれるみずみずしい味わいをお楽しみください。



夏野菜の炒め煮びたし



カラフルな夏野菜をたっぷりかつたひと品。野菜を揚げずに炒めるので油も少なく低カロリー。出汁の染みた冷たいおいしさがなんとも言えません。「沖縄産シークアサー」、「地中海グレープフルーツ」とどうぞ。



—材料—
なす2個、パプリカ1個、グリーンアスパラ3本、しいたけ3個、タカラ料理のための清酒、めんつゆ

—作り方—
①茄子は厚さ2cmの輪切り、パプリカは乱切り、アスパラとしいたけは食べやすい大きさに切り炒める
②タカラ料理のための清酒180mlにめんつゆを適量加えて火にかけ、沸騰したら炒めた野菜を入れて2分煮る。器に盛って粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす



焼きトマトの アンチョビソース和え

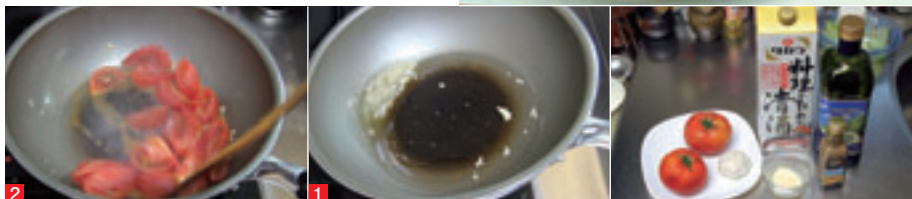


火を通すと甘みと旨みが増すトマト。アンチョビ、にんにく、オリーブオイル、粉チーズで味付けすれば、イタリア感がいつぱい。パスタソースとしてもグッド。「南イタリア産レモン」でいかが？



—材料—
トマト2個、にんにく1片、粉チーズ、オリーブオイル大さじ2、アンチョビペースト適量、タカラ料理のための清酒大さじ1

—作り方—
①オリーブオイルにみじん切りにしたニンニクを加えてから、ゆっくり加熱する
②くし形に切ったトマト、タカラ料理のための清酒を加えて強火でさっと炒め、アンチョビペーストで味付けする。皿に盛って粉チーズをかけ、好みでハーブを添える



料理酒 まめ知識 おいしさの秘密 温める前にお酒をひとふり

かば焼やご飯を温める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

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。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

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

奏でるチーズ&サルサソース



スナック菓子に直搾り「国産もも」はいかがでしょう。チーズを練り込んだうす焼きせんべい「奏でるチーズ」に、サルサソースを添えてメキシカン風に。ピリ辛と「国産もも」の自然な甘さはグッドペアです。



「高知産ゆず」「紀州産うめ」「青森産りんご」「山形産ぶどう」は女子会で人気です。



マーマレードや海苔の佃煮をのせてもおいしい



醸造元：梅錦山川株式会社
希望小売価格 720ml 5000円(税込)
問合せ：TEL 0896-58-1211



梅錦
大吟醸 究極の酒

愛媛県の川之江で明治五年に創業した四国を代表する銘酒梅錦。全国新酒鑑評会で金賞常連の蔵が満を持して出品してきた、その名も「究極の酒」は見事に最高金賞に輝きました。高価な山田錦を惜しむことなく、限界近く三〇％まで磨いた酒は、周囲に発散する香気の強さ、崩れることのないしっかりした味わいが特徴の自信作です。

ワイングラスで飲むと良質の香りが一段と強く感じられるので、この酒の本質がとてよくわかります。ここまで来ると、食中ではなく、酒だけで、酒そのものの味を楽しみたいと思わせます。

審査員からは「香味はとても爽やか、バランスがよく口に入れてからのふくらみもよい」「フルーティな香りの中にミネラルの味も感じられる」「ワイングラスで飲むことで、フルーティな香りがとてもよい」などの評価が寄せられました。



醸造元：株式会社福光屋
希望小売価格 720ml 1208円(税別)
問合せ：TEL 076-223-1161



加賀鳶
純米吟醸 天翔

加賀百万石の美食の町金沢で、最も長い歴史を持つ蔵元福光屋。創業は江戸時代初期の寛永二年（一六二五年）です。この仕込み水は、百年前に霊峰白山に降り注いだ雨が、幾重にも重なる貝殻層を経て、地中深くまで浸みこんだもの。蔵の井戸で地下一五〇mから汲みあげています。この名水で仕込む酒はすべて純米酒。福光屋はアルコールを添加した酒を一本もつくりません。加賀鳶シリーズは「粋」をコンセプトに、キレを重視してつくられた辛口タイプの酒。今回受賞した「加賀鳶天翔」には、すべて契約栽培の「山田錦」と「フクノハナ」という米が使用されています。

審査員からは「味と香りが口中でものごく広がる」「辛口なのにフルーティな香りと濃醇な味わいが面白い」などの評価が寄せられ、ワイングラスで飲むことで一段と特徴が引き立つようです。



醸造元：黄桜株式会社
希望小売価格 720ml 1050円(税別)
問合せ：TEL 075-611-4101



黄桜 特撰
生酛山廃 特別純米酒山田錦

日本を代表する酒どころ京都伏見からは、黄桜特撰 生酛山廃 特別純米酒 山田錦が金賞を受賞しました。かつては日本酒の標準的な醸造法であった生酛山廃酒母造りですが、近年は手間と時間がかかるこの製法でつくられる日本酒はそう多くありません。

黄桜では三〇年前から山廃酒母による酒づくりの研鑽を重ね、現在では技の熟練と研究の深さも増して、良質の生酛山廃酒母を安定的に製造しています。最高級の酒米「山田錦」を用いて、気品ある香りと、生酛山廃ならではの繊細かつ力強い旨みと酸味が特徴となっています。

「香り立ちがよくワイングラスで飲むのに適している」「ほのかな上立香が心地よく感じられる」「バランスがよく含み香も適度で料理を選ばない」などの評価が審査員から寄せられました。



木桶のボトルクーラーに日本酒を冷やし、ワイングラスでいただく。和洋折衷の酒シーンを演出してみては

木桶ボトルクーラー
サイズは注文に応じて自在。榎（櫨の一種）の赤身で手づくり。7000円から。 清水桶店 群馬県富岡市 ☎090-4059-0605

今年に開催された「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2011」は、188社から338点の出品があった。この規模は国内の酒類コンクールとしては最大クラス。出品酒は紙袋で銘柄を隠し、14人の専門家が試飲審査。スコアが上位の115点を金賞（最高金賞含む）に選出した。

詳細は酒文化研究所ホームページ参照
<http://www.sakebunka.co.jp/>

いま、日本酒をワイングラスで飲むスタイルが広がりをを見せています。春には「ワイングラスでおいしい日本酒アワード二〇一一」というコンテストも開催されました。奨めているのは銘酒の誉れ高い酒蔵たち。猪口やぐい飲みなど伝統的な和酒器があるにもかかわらず、彼らはなぜ西洋の酒器を奨めるのでしょうか。

アワードの実行委員会にこうした疑問をぶつけると、次のような答えが返ってきました。

「日本食が海外に広がって、冷酒を出すレストランも増えていますが、猪口や徳利のない店ではワイングラスで提供されています。一方、日本では和酒器をもっていないご家庭が最近も多く、そうしたお宅でもワイングラスはあるといいます。どう考えても、これからワイングラスで飲むことが増えてそうなのです。」

日本酒はワイングラスで飲むと印象が変わります。グラスの半分くらいしか酒を注がないので、ドーム型の形状とあいまって香りが非常によくわかるからです。リンゴやメロンの香り、なかにはバナナのような香りを感じるものもあります。シャンパンのように金色に輝く表情も陶磁器では見えません。和酒器には他にはない風情や豊かな情感がありますが、ワイングラスは別の魅力を引き出します」

ワイングラスで飲み比べてみると、たしかに猪口で飲むのと印象が違いました。料理がカルパッチョやステーキの時でも、ワイングラスだと日本酒も落ち着きがいい。ワイングラスは、食卓に日本酒がのぼる機会を少し増やすかもしれません。



ワイングラスでなぜ日本酒？



前回、日本酒にパイナップルやイチゴを入れてみたらおいしかったと報告したところ、「おもしろい！おいしそう！楽しい！」というお便りがたくさん（感謝、感謝）。あまりの好評ぶりに気をよくしまして、今回は夏のフルーツで



やつちやいます。選んだフルーツは、日本産のさくらんぼとデラウェア、お手頃価格のメキシコ産ハネージュメロン、それにフィリッピン産のバナナです。マスカットや桃、梨でもやってみましたが、まだ出回っていませんでした（チョー高くて手が出ません）。

ハネージュメロン

ではメロンから。もつと香りが立つのではと思ったのですが、意外とおとなしかったです。つい連想してしまうメロンの強い香りは、高価なマスカメロンのものなのかも？

口に含んでみると、いかにも瓜っていう青い香り。でもナチュラルな甘味が少し出て、これはこれでおいしいです。

さくらんぼ

さくらんぼは見た目がとってもキュート。香りや甘味はほとんど変わリません。皮を剥いたらまた違うのでしょうか、見た目のかわいらしさに

は替えがたいかな。途中でさくらんぼを食べてみると、甘酸っぱい風味が日本酒にマッチしていい感じです。

デラウェア

デラウェアは皮を剥いて中身だけ入れてみました。甘味が出て日本酒がとても飲みやすくなりました。フルーツから出る甘みはさわやかで、甘口の日本酒の甘さとは印象がずいぶん違います。香りはおとなしく日本酒のままでしたが、ぶどうでも香りの高いマスカットだと雰囲気さがらりと変わります。

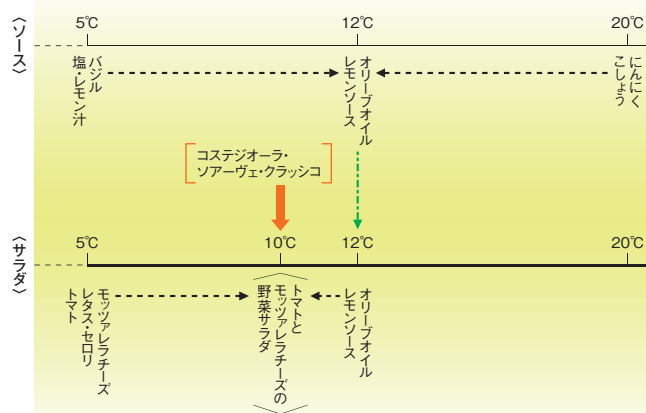
バナナ

最後はバナナ。香りがほとんどなかったのは意外でした。甘味がしっかり出て、酒がうっすらと濁ります。トッピングは厚めにスライスしたものを二〜三片で十分かな。

実はスイカでもやってみたのですが、青臭さが出すぎてイマイチでした。もともとスイカが苦手なせいかもしれませんが、皆さんもいろいろためしてみてください。



トマトとモzzarellaの野菜サラダ(オリーブオイル・レモンソース)とコストジオーラ・ソアーヴェ・クラッシコの相性診断表



ソアーベはイタリア北東部のヴェローナに近いワイン産地。白ワインが有名で軽いものからコクのあるものまで幅広い。なかでも筆者のおすすめは渋味・苦味・旨味・酸味が調和した「コストジオーラ・ソアーヴェ・クラッシコ」(グエリエリ・リッツアルディ社)。

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。

酒と料理のぴたぴたサイエンス 16 トマトとモzzarellaのサラダに辛口白ワイン

藤原正雄・渡辺正澄

今年もキリリと冷やした辛口の白ワインがおいしい季節がやってきました。元気が溢れてくるようなフレッシュな酸、飲み飽きさせない苦味と渋み。こんなワインをどんな料理で味わいましょうか？

辛口の白ワインにもいろいろありますが、今回はイタリアを代表するソアーベを選んできました。

おすすめの料理はイタリアらしく、トマトとモzzarellaチーズのサラダです。トマトは輪切りに、モzzarellaチーズはサイコロ状に切ります。これにちぎったレタスや薄切りのセロリを添え、オリーブオイル・レモンソースを振りかけるだけの簡単なもの。これによくできた辛口白ワイン(渋味・苦味・旨味・酸味が調和したもの)を合わせると、口の中に素晴らしいおいしさが生まれます。

決め手は、イタリアなど地中海沿岸地方の人々が好んでつくるオリーブオイル・レモンソース。エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルにレモン汁をしぼり(二:一)、おろしニンニク(または粒マスタード)を少々加えてよく混ぜ、塩・胡椒で味を調えてバジルの葉のみじん切りを散らしてできます。このソースを獲れたばかりの魚介類や新鮮な生野菜にたっぷりかけて辛口白ワインと合せます。「オリーブオイルの油分」と「ニンニクの刺激味」が、白ワインの「渋味・苦味成分」と出合って旨味に変わります。加えて新鮮なレモン汁の酸味(クエン酸)が、ワインのすっきりした酸味(リンゴ酸と酒石酸)とほどよく一致し、料理にもワインにもわず陽気になって、「オー・ソレ・ミヨー」とカンツォーネでも歌いたくなってしまうことでしょう。

絶品乾物

人気一 食べる酒粕

美白効果があるとか、血圧を下げるとか、食物繊維がたっぷりだとか、ダイエット効果があるらしいとか、いいことずくめの酒粕。ところが使い方を知らず、甘酒か粕汁、がんばって粕漬けをつくるくらいでした。寒い時のメニユーが多いので、夏場に口にするにはありませんでした。

この商品は友人からもらったのですが、「辛口」の方を豆板醤の代わりに焼肉につけたり、ラーメンに溶いたりしてみても、なるほどこれはいいと。「辛すぎない」は舐め味噌として看に。酒粕を一年中食べたい方にお奨めします。

独断採点 ☆☆☆★

(フリーライターはらだペコ)



製造元:人気酒造株式会社 ☎0243-23-2091
http://www.ninki.co.jp



外食比率が高いタイでは、のんべえも食いしん坊も、夕方になると屋台に集まる



ボトルを見て選ぶノボテルのワインバー



真ん中、ラベルナシの焼酎が泡盛に似て旨し



魚の塩焼き、鳥の素揚げなど、酒もご飯も進む屋台タシ



世界の酒場から——バンコク

軽やかに変わってゆく酒事情

プシヨンは結婚式に参列した各国の王族、政府首脳らを慰労する公的行事。六〇〇人が出席したが、緊縮財政の折、世論の目も意識して立食形式で行われた。

これに対して父のチャールズ皇太子が新郎新婦を祝福してもった晩餐会は、カップルの友人、親戚、親交のある著名人

英国のウィリアム王子とキャサリン・ミドルトンさんのロイヤル・ウェディングが行われた四月二十九日、バッキンガム宮殿では昼夜二つの饗宴がもたれた。ひとつはエリザベス女王主催のレセプション。もうひとつは、チャールズ皇太子主催の晩餐会。

エリザベス女王主催のレセ

世紀のロイヤル・ウェディング

美酒→外交

西川 恵(毎日新聞 専門編集委員)

ら、気心が知れた者を招いた内輪の食事会だった。料理を担当したのはロンドンに超高級レストランをもつスイス人シェフ、アントン・モジマン氏。バターやクリームを排し、有機栽培の野菜や有機飼育の肉など、素材を生かした料理で知られる。

素晴らしい料理だったことは想像に難くないが、なんと言っても私が驚いたのがワインだ。乾杯のシャンパンはドン・ペリニョン・ロゼ96年。前菜〈カニのムース〉に合わせてムルソー・レ・シャルム05年。主菜〈仔羊のフィレ〉にはシャトー・ペトリュス79年。

白のムルソーとシャンパンの素晴らしさは言うまでもないが、ここは赤のペトリュスだ。フランス・ボルドーのポムロール地区の別格中の別格ワイン。一本数十万円。招待者三〇〇人だから五〇本は用意しただろう。これだけの規模の饗宴でペトリュスが出された例を私は知らない。ロイヤル・ウェディングだけに許された贅沢かも知れない。

手にとってよかったあゝ

すぐに読み切れるページ数。手にとってよかったあゝって思いました。辻 真理子さん(20代・茨城県)

お試し体験記事がおもしろい

焼酎のノンアルビール割りなど、くだらないけどやってみたいことにトライする姿勢が好きです。斉藤 勝さん(40代・埼玉県)

お酒をスプレーに感心

お酒を調理の時にスプレーするのは、なるほどと感心しました。こんな裏技をどんどん教えてください。鈴木禮子さん(50代・東京都)

ピュアな甲類をためてみます
前号の特集「実はすごい甲類焼酎」に目が釘付け。これまで乙類焼酎ばかりでしたが、ためてみたいアイデアが満載でした。佐藤なおさん(30代・秋田県)

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。

日本酒にフルーツはいけます
「日本酒＋フルーツ」はなかなかの発想。日本酒のツーンとする香りが甘い香りに変わって、いけました。佐藤真紀子さん(40代・愛知県)

店の酒肴のヒントになります
鮎店を営営して30年。「さけ通信」に出会って2年。毎号、料理や酒のヒントをもらっています。君塚文雄さん(50代・千葉県)

ハイボールの好きなところ

ウイスキーの味わいがある

爽やかで飲みやすいのがいい。アルコール度数は低いのに、ウイスキーの味が楽しめるのもうれしい。堀 浩芳さん(20代・京都府)

ロックは硬派に見えすぎる

ウイスキー好きですが、オン・ザ・ロックだとあまり飲めないし硬派に見える。ハイボールなら飲み会でも目立たずに飲めるのがうれしいです。菟原郁恵さん(30代・奈良県)

たこ焼にハイボール

ハイボールならウイスキーも食事の最初から楽しめます。食事に合わせて飲み物を選びますが、子どもの好きなたこ焼やもんじゃ焼の日はハイボールです。中島正行さん(40代・埼玉県)

ハイボールでウイスキー入門

ハイボールでウイスキーデビューしました。最近はおん・ザ・ロックやストリートで飲みます。食事中ならハイボールです。高野 翔さん(20代・秋田県)

ハイボールは大人の味

カクテルなど甘い酒が好きですが、ハイボールは大人の味って感じで、ビールのように苦くなくて、クセになります。落合真紀さん(20代・北海道)

ずいぶんござっぱりしちゃったというのが、二〇年ぶりに訪れたバンコクの印象だった。街の様子だけではなく、甘酸っぱく濃厚な空気そのものからしてやわらいだ感がある。同様に酒事情にもまた、変化が生じていた。

バンコクで酒を飲む場所といえば、基本的に屋台。昔同様、いずこも活気にあふれていたものの、ラベルに獅子が描かれたお馴染みの「シンハ」(タイでは「シン」と発音)以上に見かけたのは、象のマークのビール「チャーン」である。九〇年代創業。お手軽価格なこのブランドは庶民の間で人気が高まり、ついにはシェア「の座を奪った」そう。どちらにしても、ジョッキに氷を入れるタイ流サービスは健在。氷がとけるとビールの後味が軽くなり、すいすいけるので嬉しい限り(筆者の胃袋は、頑丈鋼鉄製。皆さまは、体調に考慮してご注意を)。

蒸溜酒人口が減っているのか。メコンをはじめタイのウイスキーを飲む人に、一度も遭遇しなかったのは残念だった。よろず屋的酒屋は増殖したコンビニに取って代わられ、蒸溜酒の瓶がレジの奥に置かれる状況も影響しているのかもしれない。

一方で知人に案内された「ノボテル」の最上階にあるワインバーは、価格、品揃え、サービスとすべてにわたり、かなり満足度が高かった。古き佳き雑多な趣の場所が減っていくのは、正直なところ旅人として寂しいが、酒場の選択肢が増えると思えば、それもまた幸せか。

(文山内史子 写真、松隈直樹)