



**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**  
**モツ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)**

■ 仙台駅前さくらの百貨店

■ 社場専門店社場屋

■ 新橋駅前で魚が安くておいしい「根室食堂」



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

ハイボールの楽しいお店はこちからから!  
 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レ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  
 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  
 吟醸酒しかつくらい酒蔵人気酒造。  
 「食べる酒粕 - 辛口・辛すぎない」をペアで。

提供: 人気酒造



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。

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…とておきの秋ビール  
 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

# 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。

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気が高まり、イベントはどの国でも大盛況。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ブンしたりするなど、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。

## 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つたいないでしようか。いいウイスキーはストレートかオン・ザ・ロックス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ondon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、日本でのハイボーラ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。

さて次はアイラモルトのボウモア。スモーキーな逸品です。ちょっ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。これはこれでおいしいですが、好みがはつきり分かれそう。おためしになる時は、ほんの数滴から始めることをお薦めします。

**ミニ蒸溜所が続々オープン**

モルトウイスキーの人気の高まりで、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。



## 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

### Tokyo

◀パリの叔父が「日本のウイスキーがすごいと言っていたので来てみました」という女性

▶「ウイスキーバーを飲み歩いてます!」と

◀真剣な表情で説明を聞く来場者が印象的

撮影:板谷圭子

カクテルの本場ニューヨークらしく、ハーブやスパイスを加えてシェイクしたり、ローズウォーターで割った新しいレシピがたくさん。

### London

◀「ウイスキーは食後に舐めるものだ」という古典派も

「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。

◀「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

撮影:富久岡ナヲ

### Shanghai

▶アーモンド、レーズンなどの香りサンプルを側に試飲

◀モルト試飲セミナーには女性の姿も

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。



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



人気の「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



スコッチモルトをソーダで割ると個性的な香りが開く  
あまい酒に強くない友人は「モルトをハイボールで飲んでもいいんだ。これなら気楽に楽しめる。ほっとしたよ」と漏らした

高級ウイスキーをハイボールにするのはもつたいないでしようか。いいウイスキーはストレートかオン・ザ・ロックス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ondon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、日本でのハイボーラ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。

「高級ウイスキーでハイボールを」とは言うものの、気になるのは懷具合。そこで角瓶にモルトウイスキーをちょい足ししたら、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ょい足し(角3・山崎1)。すると、レーズンの角瓶にモルトをちょい足しアップグレード。ブレンダー気分も味わえる

うものの、気になるのは懷具合。そこで角瓶にモルトウイスキーをちょい足ししたら、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ょい足し(角3・山崎1)。すると、レーズンの角瓶にモルトをちょい足しアップグレード。ブレンダー気分も味わえる

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  
ルができるあります。



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



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ペアリング



**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		

おいしさの秘密はグラスにもあった。バー  
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、ハイボール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。

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、ハイボール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つ。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、そしてカラフルなリ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

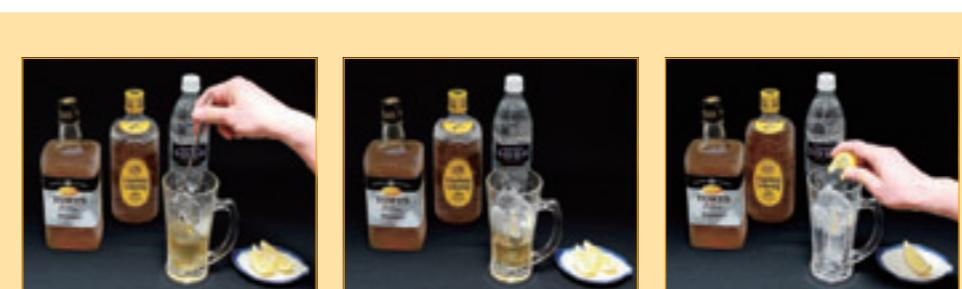


ソーダをコーラやジンジャーエール、トニックウォーターに変えてみる。少し甘さが欲しい方にはコレ!

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。檸檬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



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。

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**

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ふ噂が流れました。

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す。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ます。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 Chernobyl 原発

これまでには「アルコール」だつて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医学部放射線生命科学研究チームとの共同研究で、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ました。

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

も効果がみられました。

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予

想できます。

ビール好きにとつて、何と

も心強い効果がまたひとつ加

わつたわけで、さらに飲みづ

りが良くなつてしまいそうな

気配です。でもきっと、飲み出

したら放射線防護効果のこと

も忘れてはいるでしようねえー。

法師温泉は温めで長く浸かっていられる  
スキンケアシリーズ「こうじの恵み」。  
化粧水、乳液、クリームの3点  
土田酒造は工場見学コースが用意されていた  
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/>

居酒屋かつち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一軒宿。噂どおりの名湯を堪能しました。

にっぽんぐりぐり  
にっぽんぐりぐり  
にっぽんぐりぐり  
にっぽんぐりぐり

## 法師温泉 すべすべ若返りの旅



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うか、しつとり染み込み肌がキュキュッと仕上がる感じです。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、源泉をそのまま囲つ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。旅行会のご意見番やasserと、泉質にうるさいス

シ師匠と、泉質にうるさいス

さんも納得です。

極上の湯でくつろぎ、いよいよ

温泉行つて飲んでば

かりと言わせていますが、「こ

うじの恵」のおかげで今回は少

し株があがつたようです。

温力が強く、値段も手頃なのがいいそう。温泉行つて飲んでば

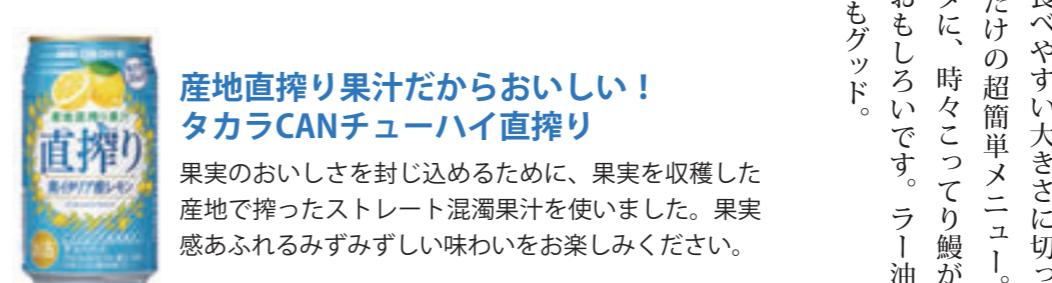
# 夏のおつまみ チューハイがおいしい

## 鰯のかば焼きさつぱりサラダ



鰯のかば焼き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、時々こつてり鰯が顔を出すところがおもしろいです。ラードで韓国風に仕上げてもグッド。

**材料**  
鰯のかば焼き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)



### 産地直挤压果汁だからおいしい！ タカラCANチューハイ直挤压

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いました。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。



**温める前にお酒をひとつ**  
かば焼やご飯を温める前に酒をひとつ  
ぶ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。

## 料理酒 まめ知識

### おじせの秘密

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めレシピの投稿も大歓迎、編集部宛にお送りください。わづくはEメール(yamada@sakebunka.co.jp)もど。

## 奏でるチーズ&サルサソース

スナック菓子に直挤压「国産もも」はいかがでしょうか。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。



ママレードや海苔の佃煮をのせてもおいしい

## 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、イタリア感がいっぱい。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？



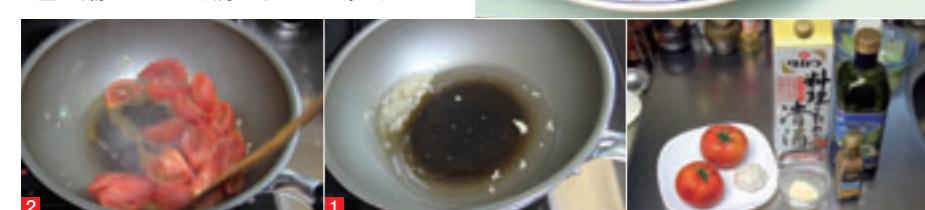
## 夏野菜の炒め煮びたし

カラフルな夏野菜をたっぷりつかつたひと品。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。「沖縄産シークヮーサー」、「地中海グレープフルーツ」とどうぞ。



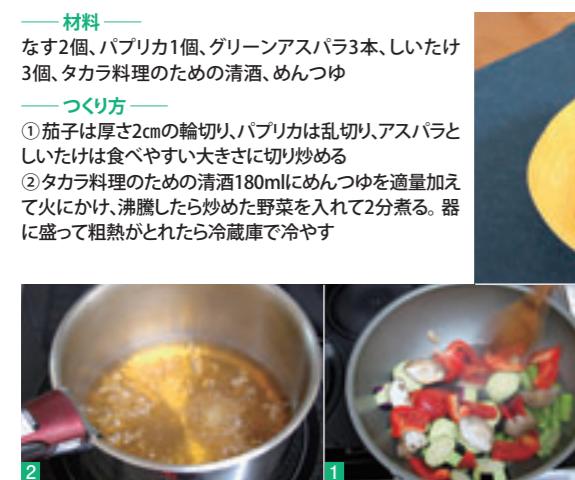
**材料**  
トマト2個、にんにく1片、粉チーズ、オリーブオイル大さじ2、アンチョビペースト適量、タカラ料理のための清酒大さじ1

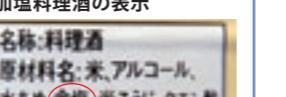
**つくり方**  
①オリーブオイルにみじん切りにしたニンニクを加えてから、ゆっくり加熱する  
②くし形に切ったトマト、タカラ料理のための清酒を加えて強火でさっと炒め、アンチョビペーストで味付けする。皿に盛って粉チーズをかけ、好みでハーブを添える



## 夏野菜の炒め煮びたし

カラフルな夏野菜をたっぷりつかつたひと品。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。「沖縄産シークヮーサー」、「地中海グレープフルーツ」とどうぞ。



**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  
●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)



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



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



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



**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つ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もよくわかります。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れます。

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。



**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、百年前に靈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「粹」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すごく広がる」「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。



**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れる日本酒はそつ多くありません。

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纖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。檜(檜の一種)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見せていました。春には「ワイングラスでおいしい日本酒アワード二〇一二」というコンテストも開催されました。獎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獎めるのでしょうか。

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つてきました。

「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は多く、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、なかにはバニラ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」

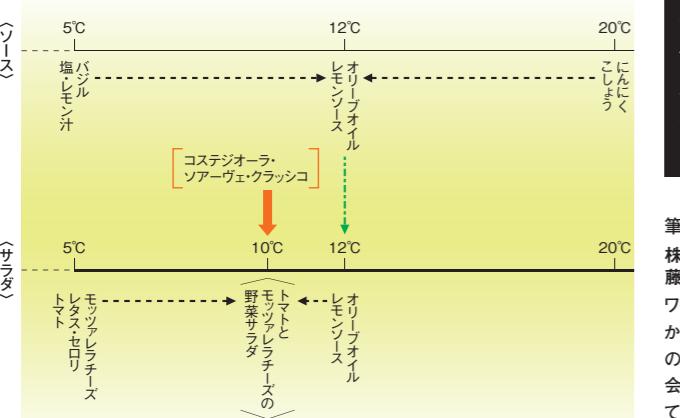
ワイングラスで飲み比べてみると、たしかに猪口で飲むのと印象が違いました。料理がカルパッチョやステーキの時でも、ワイングラスだと日本酒も落ち着きがいい。ワイングラスは、食卓に日本酒がのぼる機会を少し増やすかもしれません。

# ワイングラスでなぜ日本酒?





## トマトとモッツァレラの野菜サラダ(オリーブオイル・レモンソース)と コステジオーラ・ソアーヴェ・クラッシコの相性診断表



ノアベはイタリア北東部のヴェローナに近いワイン产地。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「コステジオーラ・ソアーヴェ・クラシシコ」(グエリエリ・リツタルディ社)。

者プロフィール  
式会社ワイン総合研究所  
原正雄・渡辺正澄  
インと料理の相性に科学的な視野  
ら切り込み、感覚で語られていたこ  
分野に新境地を開拓。後に株式  
社太田商店(東京都)の協力を得  
、その理論を清酒にも応用展開。

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」と出合つ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、ワインのすつきりした酸味（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ない一段上の旨さがつくり出されます。思わず陽気になつて、「オー・ソレ・ミヨー」とカンツォーネでも歌いたくなつてしまふことでしょう。

今年もキリリと冷やした辛口の白ワインがおい、元気が溢れてくるようなフレッシュな酸、飲み物こんなワインをどんな料理で味わいましょうか?

酒と料理のひたひたサイエンス 16

辛口の白ワインにもいろいろありますが、

辛すぎない

製造元: 人気酒造株式会社



前回 日本酒にバ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。

やつちやいます。

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。

人気一 食べる酒粕  
美白効果があるとか、血圧を下  
げる二、食効減退二つ。ハリ二

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つてもキューート。香りや甘味はほとんど変わりません。皮を剥いたらまた違うのでしようけれど見た目のかわいらしさに

最後はバナナ。香りがほど  
んどなかつたのは意外でし

として肴に。酒粕を一年中食  
い方にお奨めします。



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



# 世界の酒場から——バンコク

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。

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

西川 恵(毎日新聞 専門編集委員)

英國のウェイリアム王子と  
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。

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

輪の食事会だつた。

手にとどよか二たあり  
すぐに読み切れるペー

ハセガワ

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。  
斎藤 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。

爽やかで飲みやすいのがいいのがいいのに、アルコール度数は低いのに、イスキーの味が楽しめるのも嬉しい。

堀 浩芳さん(20代・京都府)

白のムルソーとシャンノンの素晴らしい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。

ンに超高級レストランをもつ  
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。

素晴らしい料理だつたこと  
は想像に難くないが、なんと  
言つても私が驚いたのがワイ  
ンだ。乾杯のシャンパンはド  
ン・ペリニヨン・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」にはシャトーヌ  
ペトリュス79年。

## 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。

ピュアな甲類を  
ためしてみます

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

「日本酒十フルーツ」はなかなかの登  
想。日本酒のツーリンとする香りが甘  
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

鮨店を経営して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。

佐藤なおさん(30代・秋田県)

デアが満載でした。

かりでしたか な  
めしてみたいアイ  
カ

君塚文雄さん(50代・千葉県)

真ん中、ラベルナシの焼酎が泡盛に似て旨い  
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  
かつた。古き佳き雑多な趣の場所が減つて  
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）

的に屋台。昔同様、いす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。お手頃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No.1の座を奪ったそうだ。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。よろず屋の酒屋は増殖したコンビニに取つて代わられ、蒸留酒の瓶がノジの奥に置かれるだけ

ずいぶんござつぱりしちやつたなどいうのが、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