

さけ通信

2012 秋

特集 おもしろさ香る焼酎

ニヨッキがおいしい角ハイボール / 二日酔いにアラニン&グルタミン
天ぷらに「福正宗 陽気な黒 辛口」 / 「粕漬け&酒だし」で味わいアップ
ぽこぽこと底から湧き出る鳴温泉(青森) / 身も心も温まる紹興酒酒場

読者プレゼント



- ① ミント焼酎「M-IN+(ミンタス)」 720ml 5名様
爽やかな香りとすつきりした味わい、
焼き肉などの脂っこい食事に
ぴったりな爽快ミント焼酎。

提供・宝酒造



- ② サントリー角瓶 700ml 5名様
甘やかな香り、厚みのある
まろやかなコクが特長の角瓶。

ハイボールは角でどうぞ。
提供・サントリ



- ③ 福正宗 陽気な黒 辛口 720ml 5名様
黒麹で仕込んだ爽やかな酸味の純米酒。
キレ味がよく飲み飽きません。

提供・福光屋



- ④ 錫高譚 720ml 5名様
厳選された香り高いしそと
爽やかな風味の焼酎。

提供・合同酒精



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・「燗酒の好きなところ・嫌いなところ」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2012年12月9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 TEL101-0032 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

次号新年号は
12月10日発行です!

次号予告

特集…こんなにおいしい燗酒
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

おもしろさ香る焼酎

紫蘇や生姜やミントなどの香り豊かな焼酎があります。穀類や芋類の味わい深い本格焼酎とも、クリアな味わいの甲類焼酎とも違うこの焼酎は「香り焼酎」と呼ぶのがふさわしいかもしれません。

蒸溜は香りを取り出す

ある蒸溜酒メーカーの酒づくり体験セミナーに参加した時のことです。「この小さな蒸溜器では、いまペットボトルの緑茶を蒸溜しています。もうじきこの管から蒸溜液が登場してきます」。



さまざまな植物素材が香る焼酎が登場してきます



カーポヴィッラ蒸溜所ではいろいろな蒸溜器を駆使して、素材の香りが生きたさまざまな蒸溜酒をつくる
緑茶を蒸溜すると無色透明で緑茶が香る蒸溜液が流れ出てくる

「蒸溜酒ができます」と講師が説明すると間もなく、ツーと透明な液体が流れ出てきました。プラコップで受けて口に含むと、緑茶の強い芳香があるので味はほとんど無味。「蒸溜にはアルコールを濃縮して度数を高めるばかりに、素材の香気成分を抽出する働きがあります」という解説を、目から鱗が落ちる思いで聞きました。

イタリア北部ヴェネト州にあるカーポヴィッラ蒸溜所では、アブリコットやリンゴなどの果物ばかりかビールまで蒸溜していました。社長で蒸溜職人のヴィットリオ氏は、いい香りの蒸溜酒をつくるために、市販の素材に飽き足らず自ら原料の果物を栽培するほどこのこだわりよう。私たちに自慢の酒をテイスティングさせると、「フレッシュなリンゴそのままの香りだろう、こつちはビールの香りをそのまま閉じ込めてやった」と、蒸溜酒に漂う素材の香りを満足げに語っていました。

強い香りを放つジン。マティニーなどカクテルに欠かせないこの酒は、ジュニパーベリーというハーブを主体に複数の香草を使います。これらのボタニカルを高アルコールの蒸溜液に投入して、単式蒸溜器(本格焼酎やウイスキー)で使われる素材の香味が残る

る単純な蒸溜器)で数回、蒸溜を繰り返してつくります。香草の種類と配分や蒸溜温度などメーカー各社は独自のレシピをもっています。

このように素材の香氣を思いどおりに取り出して、豊かな香りの蒸溜酒を得ることは西欧で強く意識されています。一方、日本、とりわけ穀類や芋類を原料にした本格焼酎では、醸造酒のように味わいに重きをおいているように思われます。

出でこい日本らしい「香り焼酎」

かつては日本でも蒸溜は香りを取り出すことを目的としていました。江戸期には家庭でランビキという蒸溜器を使って、香りのよい花や草木を蒸溜し、香氣成分を取り出して化粧水をつくることが流行しました。今も本格的なハーブガーデンでは、香りを抽出して精油をつくる蒸溜器を見ることがあります。

また、医師はランビキを製薬に用い、水夫は遭難した時に海水から真水を得るために船に常備しました。ランビキを酒の蒸溜くくりは、ゴマや抹茶などデンプンのほとんどない材料を使った、本格焼酎として登場します。本格焼酎は最初に米麹(麦麹・芋麹もある)で糖化・発酵力の強い一次醪をつくり、二次仕込みで主原料(芋、麦、米など)を投入します。この時にゴマや抹茶を入れると蒸溜液にはこれらの香りが出てくることを利用したのでした。ゴマ焼酎のように飲いただくための取り組みもなく、目新しさを狙つただけのものが目立ちました。

そして、最近ようやく紫蘇やミントや生姜など、強い香りのある素材を使い、香気を狙つただけのものが目立ちました。

酒場でオリジナルの風味づけ

4年前の法改正で、許可を得れば酒場自家製の果実酒を提供できるようになりました。極上の素材を使つたオリジナルリキュールを提供する店が増えている。漬け込みは蒸溜同様、素材の風味を取り出す代表的なテクニック。



梅とハバネロ唐辛子を漬け込んだ激辛梅酒(大阪・天神橋筋商店街3丁目 べろべろばあ)



自家製果実酒を提供する店は、燻製やピクルスも自家製を出す店が多い



余韻に焼酎が香るお茶割りは食中酒にしたい

成分を上手に取り出した「香り焼酎」が登場してきました。まだ数は多くありませんが伸びしろは大です。世界に通用する「和が香る焼酎」が登場するかもしません。

お茶割り&トマトジュース割りで

「香り焼酎」の本誌の一番のおすすめの飲み方はお茶割りです。緑茶、烏龍茶、麦茶などいろいろなお茶で「香り焼酎」を割つてみると、どれもすっきりと飲みやすく、飲み込んだ後の余韻に焼酎の香気がふわりと残ります。食事をしながら飲むならお茶割りがいいでしょう。



アルコール度数が25度以下の焼酎は冷凍庫では凍結してしまう。強く冷やすときにはシェイクがおすすめ

タッパーの氷を入れたグラスに焼酎を注ぎ、よくステアしてソーダを満たす

食前ならトマトジュース割りをお試しください。トマトジュースは香りが強くないので、焼酎がほどよく香り、飽きずに楽しめます。柑橘類のジュースは、香りが強く焼酎が負けてしまいます。これらにはジンのように強い個性があるものか、甲類焼酎のようにクリーンな味わいのものがよいでしょう。

焼酎そのものの味わいを楽しむならばソーダ割り。ソーダとともに香りが立ち、この焼酎の魅力を引き出してくれます。たっぷりの氷を入れたグラスに焼酎を注ぎ、マドラーでクルクルかき回してからソーダを注ぎます。ではおすすめの「香り焼酎」をご紹介しましょう。

MIN+ (ミンタス) ミントが香る

独自の製法で開発されたフレッシュなミントの香氣成分たっぷりの焼酎。ミントの香りは口のなかをリフレッシュするので、焼肉のようなガツツリ系の料理を食べながら飲むのにピッタリ、熱々のお好み焼きをハフハフしながら食べる時にもよさそうです。みんなで鉄板を囲むときには、ぜひお試しください。

おすすめの飲み方は「1対4」のソーダ割り。少しガムシロップを加えると、味に厚みが出て、いつそうマイルドに。モヒートが好きな方にはピッタリです。ビールで割るとミントビアの味わいを楽しめます。

紫蘇が香る 鍛高譚

封を切ると爽やかな紫蘇がふわりと香ります。自然で素直な香りは、厳選された紫蘇と北海道の大雪山系の清冽な水を贅沢に使ったからこそ、その香氣です。

口に含むと味わいはすっきりと軽く、香りの高さからは意外な感じを受けるかもしれません。クセがないので料理を邪魔せず、食事をしながら飽きずに飲んでいられそうです。

昆布が香る 黄金譚

北海道礼文島の昆布を使った焼酎。口いっぱいにやさしい昆布の風味が広がります。なめらかな舌触り、あっさりしたキレのいい味わいはお湯割りで。



北海道礼文島の昆布を使った焼酎。口いっぱいにやさしい昆布の風味が広がります。なめらかな舌触り、あっさりしたキレのいい味わいはお湯割りで。

生姜が香る しょうが庵

身体をあたためる働きで人気の生姜、その香氣成分をたっぷりと含んだ焼酎です。生姜はカクテルとの相性は抜群、いろいろな割り材との相性をお試しください。



アルコール度数25度 720ml
宝酒造株式会社
『MIN+』という名前は、「ミント+食事、ミント+烏龍茶など、ミニトに何かをプラスして」という意味だそう



アルコール度数20度 720ml
合同酒精株式会社
「タカ」とはアイヌ語でカレイ科の魚のこと。鍛高譚は北海道の民話がモチーフになっています



アルコール度数25度 500ml
宝酒造株式会社
まずはお湯割りで。
好みで柚子ピールを一片落として

香るプレミアムスピリッツ

ジンやウォッカでも「香り」にこだわったプレミアム商品が登場、注目を集めている。



カラーウォッカも登場。「ブラヴォド」は天然素材でブラックに。水の上にゆっくり注ぐとフローする(右)。「UV」は色と香りのバラエティが豊富



「シロック」(右)はブドウを原料とした繊細な香りの仏産のウォッカ。「スカイウォッカ」(左)には果実を漬けて蒸溜したフレーバードシリーズが登場



「ヘンドリックス ジン」。キュウリとバラの花びらを含む13種類の香草を、伝統的な2種類の蒸溜器で手作業で蒸溜したプレミアムジン



医学ジャーナリスト
松井宏夫

二日酔い予防に
アラニン&グルタミン

二日酔いの苦しみを味わつてゐる人は多い。そのときは「もうお酒はやめた!」などと殊勝なことを思つてゐるものだが、午後から元気が戻つてくると、朝の決意は雲散霧消。仕事場で出すべきはずの元気な声を居酒屋で張り上げているのです。そして翌朝、こりもせず二日酔い……。そういう人々のためにアミノ酸のアラニン&グルタミンが強い味方になつてくれるご縁を紹介しましよう。

松井宏太
摂取となる餌を与え、加えて、各種アミノ酸などの水溶液15種類と5%アルコール水溶液を選択摂取できるようにしました。試験開始直後は人間同様に餌でのアルコール摂取のみならず、5%アルコール水溶液を好んで摂取。ラットも人間同様にお酒が好きな動物なのでしょう。試験開始40日をすぎたあたりから体重減少や脱毛するラットが出てきたのです。60日を過ぎると死亡するラットも出始め、死亡したラットの肝臓にはアルコールによるとみられる炎症が起きていました。ところが、残ったラットはそれからアラニン&グルタミンの水溶液を選んで摂取するようになり、症状が改善して行き、200日を迎えた時点ではアルコール症状を回避したというのです。ラットは自然と身体に必要なものを摂取する能力があるのです。もちろん人間にもあるはずですが……。

ルの分解を早める作用があるのです。二日酔いの原因はあまりに有名なアセトアルデヒド。アルコールが分解される過程、また、アセトアルデヒドが分解される過程でNADH(還元型ニコチンアミドアデニンヌクレオチド)補酵素の一種)が多量にでき、飲酒量が増えれば増えるほどNADHは増えて解毒が進まなくなります。アラニン&グルタミンはこのNADHを消費することで、アルコールの分解を促進するのです。

この時点でも多くの読者はサプリメントで取れば良い!と考えがちですが、お酒の友にアラニン&グルタミンを多く含んだものを選択するのが”眞の酒好き”。アラニンはシジミ、アサリ、海苔、蟹など、グルタミンは大豆、昆布、チーズなどに多く含まれているので、酒の肴は「チーズ&オリーブの実」で飲み始め、「アサリの酒蒸し」で調子が出、昆布の入った「蟹鍋」(もちろん豆腐は入る)で絶

「粕漬け＆酒だし」で味わいアップ

おいしさが増す粕漬け

粕漬けは酒粕に漬けるだけで高級料亭の味わいが楽しめる魔法の調理法です。鮭、鰯、鰆、銀鮓などの切り身、豚のロースや鶏もも肉など、いろいろ漬けておいしく焼かあげてください。



うま味が凝縮されて上品な味わいになる酒粕。自分で漬ければ経済的。酒は日本酒をワイングラスで

かんたん海老大根



日本酒に干した海老や椎茸、貝柱を入れてひと晩置くと、うま味が引き出され、極上のだしがとれます。これを隠し味にするとプロの味に一步近づきます。

ーつくり方ー

- ①日本酒1合に干し海老を軽くひと掴み入れてひと晩置く
- ②大根の皮を厚くむいて2~3センチほどの厚さで輪切りにして下ゆでする
- ③①に本みりんと醤油(めんつゆでも可)を加えて大根を煮て冷ます



材料
大根1/3、本みりん小さじ1、醤油適量、干し海老酒1合

茄子と鶏肉の中華風炒め



炒め煮は、干し椎茸のうま味が入つただけでコクが増して一段上のおいしさに。濃い目に味つけてビールやチューハイなどどうぞ。

ーつくり方ー

- ①茄子、ピーマン、鶏もも肉を食べやすい大きさに切る。生姜は千切りに
- ②①を豆板醤で炒めて、干し椎茸を漬けた日本酒で炒め煮する
- ③砂糖、醤油、豆板醤で味を調える



材料
茄子2本、ピーマン5~6個、鶏もも肉100g、生姜1片、醤油大さじ1、砂糖小さじ1、干し椎茸酒50~60ml

キノコと貝柱のホイル焼き



干し貝柱を日本酒で戻すと、マイルドでうま味の深いだしが出ます。これで野菜を蒸すと上品な味わいのおつまみに。炊き込みご飯につかってもおいしいです。

ーつくり方ー

- ①好みのキノコを食べやすい大きさに切る
- ②塩こしょうして、バター、スライスしたニンニクと一緒にアルミホイルで包む
- ③貝柱と酒を加えて、オーブントースター やグリルで10分ほど焼く。好みでレモンを搾る



材料
エノキだけ・まいたけ・ブナシメジなど1/2~1/3株、ニンニク1片、バター1片、レモン、干し貝柱酒大さじ1

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ご紹介します。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。

二ヨツキがおいしい 角ハイボール



食べ残しても温めるとふくらするのもニヨツキのいいところ

角ハイボール絶品 1・2・3

おいしい角ハイボールのつくり方、ポイントはこの3つ。飲めば必ず納得します。



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、酒とグラスをしきり冷やす。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。これでアルコール度数は8度~10度

①氷をたっぷり
氷をたっぷり詰めてレモンを軽く搾る。レモンはそのまま落としてもGOOD

茹で時間はわずか2~3分。熱湯に放り込んで浮き上がつたら出来あがり。熱いうちにオリーブオイルを絡めておくとベタベタとくつかない。
酒屋さんのパスタコーナーには、トマト、バジル、チーズ、アンチョビなどさまざまなものを選んで、茹であがつたニヨツキに混ぜればおつまみが一品完成。ブロッコリーやカラーペーマン、アボカド、玉ねぎスライスなどをプラスするとさらにおいしさがアップする。

手軽でご飯代わりにもなるニヨツキには、角ハイボールがおすすめ。こつてりソースやピリ辛ソースを、サッと洗い流して口のなかはいつもさっぱり。ニヨツキのモチモチした食感には、ゴクゴクと飲めることもうれしい。

甘い香りがほのかに漂う角ハイボール。ウイスキーの味があるのに料理を邪魔しない。だからこそ食事をしながら楽しめるのだが、この絶妙なバランスはハイボールでも香味が崩れないブランド技術があればこそ。角瓶が誕生したのは一九三七年。さすがに七五年間も飲み継がれてきただけのことはある。



「It's Whisky Time.」はレクチャー、見学、体験の3拍子揃ったセミナー。シングルモルトウイスキー「山崎」「白州」もティースティングする



「It's Whisky Time.」開催概要

開催日:土・日・祝日
※時間はHPをご覧ください
会場:サントリー山崎蒸溜所
JR山崎駅、阪急大山崎駅から徒歩10分
対象:20歳以上
定員:40名(先着順・予約制)
所要時間:80分
参加費:1000円(税込)
お申込み方法:下記サイトから
<http://www.suntory.jp/factory/>
※他のセミナーや工場見学の申し込みもできます

編集長の人の科
大社見

サントリー山崎蒸溜所

酒造工場見学はおもしろい。原材料に触れ、香りをかぎ、工場の空気を吸い、最後に試飲。一緒に各地の酒造施設を訪ねてみよう。

昭和20年~30年の角瓶のポスターを見ると価格は今とほとんど変わらない1,250円。当時の角瓶は贅沢品だったのだ

駅から蒸溜所へは趣のある古道を進む。見学は駅を降りた時から始まっている

「酒の工場見学はどこがおすすめですか?」と聞かれたら、サントリー山崎蒸溜所を挙げる。見学コースの設計、施設、スタッフの応対の充実ぶりは群を抜き、交通至便にもかかわらず緑豊かで春夏秋冬それぞれの美しさがある。今夏、この蒸溜所で「イツツ・ウイスキー・タイム」というセミナーが開かれている。ハイボールでウイスキーに出会った方に、その奥深い魅力を知つてもらおうというプログラムだ。覗いてみると参加者の大半は20代のカップルやグループ客。日本でのハイボールの足跡を映像でたどり、工場の見学では仕込、発酵、蒸溜の各工程や、ぎっしりと樽が並ぶ貯蔵庫の方を体験して、きつちり80分という密度の高いカリキュラム。

見学の足場となるウイスキー館の有料ティースティングも特筆もの。貴重な酒や高価な酒をゆつくりと試すことができる。ポットスチールの熱気に触れ、熟成を続ける樽の香りに包まれた後でいただく極上のウイスキー。こんなにおいしく飲める場は他にない。

ニヨツキはジャガイモと小麦粉でつくるパスタの一種。ギュツと握つてちぎつた団子のような形で、イタリア版のスイートみたいなもの。シンプルな味でクセがないから、ソース次第で味付けは自由自在、バラエティは無限大だ。

茹で時間はわずか2~3分。熱湯に放り込んで浮き上がつたら出来あがり。熱いうちにオリーブオイルを絡めておくとベタベタとくつかない。

茹で時間はわずか2~3分。熱湯に放り込んで浮き上がつたら出来あがり。熱いうちにオリーブオイルを絡めておくとベタベタとくつかない。

