

さけ通信

2012 秋

特集 おもしろさ香る焼酎

ニョ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蔦温泉(青森)／身も心も温まる紹興酒酒場

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



「さけ通信」読者プレゼントの応募とモニター登録

読者プレゼントへのご応募はこちらから。また、弊誌の発行予告メールをご希望の方は、モニターにご登録ください。予告のほかイベントのご案内など楽しい情報を配信します。
また、バックナンバーや入手できるお店もご覧いただけます。

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



【コンテストの結果はこちら！】

おいしい日本酒&どぶろくが知りたい方はここをご覧ください。「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」「TOKYO&どぶろくフェスタ」など、酒文化研究所が関係するコンテストの入賞酒をご覧いただけます。

読者プレゼント

- ① **ミント焼酎「MIN+(ミintas)」 720 ml 5名様**
爽やかな香りとすっきりした味わい、
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 700 ml 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：サントリー
- ③ **福正宗 陽気な黒 辛口 720 ml 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 **鐵高譚 720 ml 5名様**
厳選された香り高いしそと
大雪山系の清冽な水を使用した
爽やかな風味の焼酎。
提供：合同酒精
- ⑤ **金金譚 720 ml 5名様**
北海道礼文島産のこんぶを使用。
豊かな香りと爽やかな味わい。
提供：合同酒精

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・燗酒の好きところ・嫌いところ・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 〒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



次号新年号は 12月10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…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

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、クリアー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。



さまざまな植物素材が香る焼酎が登場してきている

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



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



カーボヴィッツ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

出てこい日本らしい「香り焼酎」

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気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。

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、香気成分を取り出して化粧水をつくるのが流行しました。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できます。

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に常時用いていたのは、温暖で醸造酒づくりが難しかった南九州くらいです。

日本での香りの抽出を意識した蒸溜酒づくりは、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麴(麦麴・芋麴もある)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す。ゴマ焼酎のように本格的なものもありますが、多くは長く愛飲いただくための取り組みもなく、目新しさを狙っ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

が出てきます」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。フラコップで受けて口に含むと、緑茶の強い芳香があるのに味はほとんど無味。「蒸溜にはアルコールを濃縮して度数を高めるほかに、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ボヴィッツ蒸溜所では、アプ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のこだわりよう。私たちに自慢の酒をテイastingさせると、「フレッシユなリンゴそのままの香りだろう、こっ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。マティーニ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

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、極上の素材を使っ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)



店のカウンターに自家製果実酒を並べる店も(大阪・阪急かっぱ横丁 居酒屋キノエ)



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りは食中酒にしたい



タッブリの氷を入たグラスに焼酎を注ぎ、よくステアしてソーダを満たす



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

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局です。世界に通用する「和が香る焼酎」が登場するかもしれません。

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」を割ってみると、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。

食前ならトマトジュース割りをお試ください。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します。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」をご紹介します。

ミントが香る

MIN+（ミントス）

独自の製法で開発されたフレッシュなミントの香気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、焼肉のようなガッ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、味に厚みが出ていっそうマイルドに。モヒートがお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。



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、ミントに何かをプラスするという意味だそう

紫蘇が香る

紫蘇高譚

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香気です。

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。

おすすめの飲み方は「1対1」のソーダ割り、好みでレモンを添えて。紫蘇の香りがきれいに立ちあがります。烏龍茶割りは落ち着いた味わいです。



アルコール度数20度 720ml

合同酒精株式会社

「タンタカ」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モチーフになっています

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。



『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



『シロク』(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



カラーウォッカも登場。『ブラヴッド』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トする(右)。『UV』は色と香りのパリエティが豊富

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。



アルコール度数20度 720ml

合同酒精株式会社

鍛高譚と同じく北海道の民話にちなんだネーミング

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、その香気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ください。



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。好みて柚子ピールを一片落として



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っている人は多い。そのときは「もうお酒はやめた!」などと殊勝なことを思っているものだが、午後から元気が戻ってくと、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ってくれることをご紹介しましょう。

これは日本の食品会社が行った動物実験で明らかにになったものです。ラットに体重1kgあたりアルコール42g

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よう。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えます。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なのですが……。

この時点で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「真の酒好き」。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)で絶好調。秋の夜長は幸せだなー。

ぽんぐり
めぐり
湯めぐり
酒め

ぽこぽこと底から湧き出る蔦温泉



青森

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は青森の蔦温泉を二泊二日で訪ねる強行軍です。新幹線を使えば八戸までは早いものの、そこから車で二時間半。途中で海の幸を堪能し、翌朝は蔦沼までの森林浴。自然満喫の旅となりました。

ブナ材とヒバ材の大浴場。お風呂は内湯が二つ(時間で男女交代)、露天風呂はない



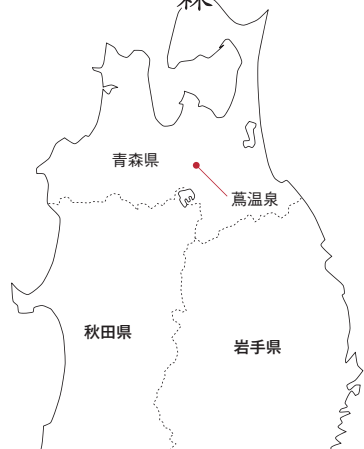
ビニールバッグのクーラーは折りたためるのがいい

昔の小学校のような木造2階建ての本館



さすがに港町八戸。おいしい刺身が安い

蔦温泉旅館
青森県十和田市蔦温泉 ☎0176-74-2311



うまい酒のために手間を惜しまないのがワイン好きの岡ちゃん。今回持ちだしたのはビニールバッグのボトルクーラー。新幹線に乗るなりスパークリングワインをセットして、「朝飯だよ」と駅弁を広げてボンと栓を抜きました。なんとブラコップまでワイングラスです。皆でご相伴にあずかって、旅はワインから始まりました。ひと眠りして昼食は八戸。居酒屋かつちゃんのマスターは、

「宿は山奥だから昼は魚だね」と目星をつけておいた食堂にまっしぐら。「こういう時には、けちっちゃいけねえ」と、ヤリイカ、黒アワビ、近海のマグロ、焼きウニ、ホヤを次々注文、酒は八戸の銘酒の『陸奥男山』をコップ酒で。

酔った先輩方を後部座席に乘せて一路蔦温泉へ。ブナの原生林のなかの一軒宿、大正期に建てられた本館の玄関にあるポストは懐かしい円筒型です。

この日、温泉は少し熱めでした。43℃を超えていたのではないでしょう。最初ちよつと我慢して、風呂の底から湧きあがってくる生まれたての温泉に浸かります。おだやかな湯は肌に馴染み、とろとろヌルヌルというわけではありませんが、じーんと沁みてきます。

翌朝は靄のかかる遊歩道をひとりで蔦沼まで散策してみました。野鳥のさえずりを聞きながら、しっとりした空気に包まれるのは温泉にも匹敵する心地よさ、蔦温泉の露天風呂は森林浴ということでしょう。

I Love Sake! We love Sake!!

地酒祭り 秋の陣

2012年 9月30日(日)
12:00~15:30 (最終受付 15:00)

会場 ホテルメトロポリタン エドモント
東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号

料金 5,500円

特製 酒の肴弁当
(イメージ)

このお酒はどのタイプ? 相性の良い料理は?
SSI研究室の官能評価付き酒リストが
フォロー! 資料としてもご利用いただけます。

料金には、試飲及びおつまみ弁当・選べる屋台メニューチケット代(4ポイント分)・選べるお猪口・記念バッジを含みます。

第3回世界唎酒師コンクール「一般消費者部門」エントリー付

「特製酒の肴弁当」と「屋台メニュー」
選べるお猪口・オリジナル記念バッジ付き

地酒にピッタリの「酒の肴」を弁当箱に盛りあわせました。他、チケット制の屋台メニューをご用意。お腹具合に合わせて、好きな料理を楽しめます。

お気に入りの1本を発見
アナタが選ぶ地酒大show2012



準決勝・決勝大会 同時開催!
第3回 世界唎酒師コンクール
WORLD KIKISAKE-SHI COMPETITION
コンクールに関する詳細は web をご覧下さい。

最新の情報、お申込はウェブサイトから! <http://www.sakejapan.com> ssinet
でお問合せ先▶地酒祭り秋の陣2012実行委員会 TEL.03-5390-0715 jizake@sakejapan.com

「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、鯖、鰯、銀鱈などの切り身、豚のロースや鶏もも肉など、いろいろ漬けておいしく焼きあげてください。



— つくり方 —

① 粕床づくり
酒粕250gに本みりん1/3カップ、みそ大さじ2。酒粕を細かくちぎって他の材料とよく混ぜる。酒粕が固い場合は酒を振りかけて電子レンジで加熱すると柔らかくなる



② 生魚の下処理
生の魚は漬ける前に塩をふって30分ほど置いて、余分な水を拭き取り、日本酒を軽くスプレーする。塩鮭など塩をしてあるものや干したものではこの作業は不要



⑤ 漬け込み
容器の底に粕床を敷き、素材を並べて上から粕床を塗って冷蔵庫で2〜3日寝かせる。写真のようにクッキングペーパーやガーゼで素材を包むと、焼く前に粕を落とさなくて済む



④ 豚肉の粕漬け
筋切りした厚切りの豚ロース肉を粕に漬け込む。上の写真は漬けた直後、下は3日後。粕のうま味が肉に沁み込み余分な水分が出てくる



⑥ 焼き方
魚の切り身は粕を落としてグリルで。豚肉は熟したフライパンに油をひき中火で焼く。肉の半分強に火が入ったら裏返して、蓋をして1分ほど加熱し、皿にとって3分置く



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。

— つくり方 —

- ① 日本酒 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
- ③ ①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っ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とどうぞ。

— つくり方 —

- 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
- ② ①をこま油で炒めて、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。

— つくり方 —

- 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・フナシメジなど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





日本酒にスピリッツをプラスしてみたものの、それだけでは味がまとまらなかった

はらだペコの
ためして MIX 18

日本酒にウォッカ

写真提供
ウエノグルメ

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。

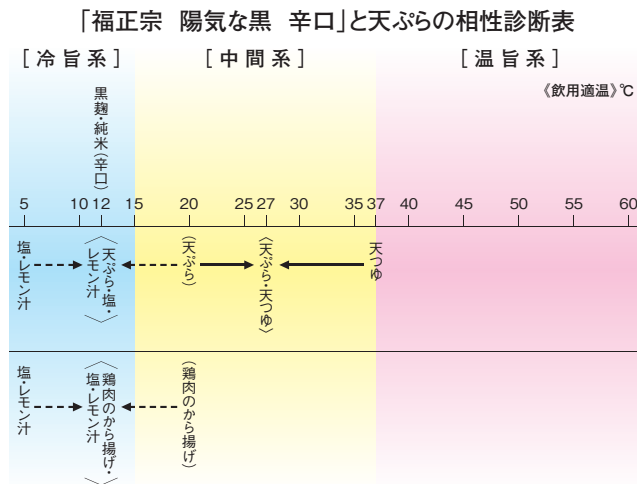
銀座の某カクテルバーで、マスターが考案したという日本酒のカクテルをいただきました。アルコール度数が15度しかない日本酒ベースでショートカクテル？ ショートには40度以上あるハードリカーを使わないと無理じゃないの？ といぶかしく思いながら待っていると、「ウォー」桜の花が沈んだ涼しげな一杯が登場しました。

日本酒にアクセントをつけた心地いい香り。このへんで気分はおいしいモードが全開となり、飲む前から「おいしいー」って言ってしまうそうです。よく冷えているのに柔らかい口当たりで、日本酒が活きています。日本酒45mlと極上のウォッカ20ml、それに2種類のリキュールを少々というレシピだそう。

こんな驚き体験に刺激されて、日本酒とスピリッツのミックスに挑戦してみました。しつかりした濃いめの日本酒を冷



「陽気な黒」には天ぷらを塩とレモンで味つけるとおいしい



「福正宗 陽気な黒 辛口」を製造する福光屋(金沢市)は純米酒しかつくりたくないこだわりの老舗

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。

泡盛や芋焼酎によく使われる黒麹は、温暖な気候での仕込みに適しており、酸を多く出す性質があります。これを日本酒づくりにとり入れたのが「福正宗 陽気な黒 辛口」。さて、この酒がぴたぴたとマッチするのはどんな料理ででしょうか。

天ぷらから揚げに「福正宗陽気な黒 辛口」

酒と料理のぴたぴたサイエンス 20
藤原正雄・渡辺正澄

「福正宗 陽気な黒 辛口」(以下「陽気な黒」と略)は黒麹で仕込んだ純米酒。クエン酸が一般的な酒より多いので、爽やかな酸味と特有のキレ味があります。クエン酸はレモンなどのカンキツ果汁に多く含まれる酸味で、筆者らの実験では、冷やすと「爽やかな、すっきりした酸味」を感じ、ぬる燗の温度(43℃前後)では「やわらかなマイルドな味わい」になることが実証されています(『日本調理科学会誌』42・5)。

そのため、この酒の飲み頃温度も冷温からぬる燗まで幅広く、さまざまな日常料理との相性を楽しむことができます。

さて、爽やかな酸味とキレ味ときたら、誰でも思いつく相性のよい料理は「揚げもの」でしょう。今回は「天ぷら」および「鶏肉のから揚げ」との相性診断をしてみます。

天ぷらに塩をふり、レモン汁を搾ると、爽やかなおいしさが口中に広がります。そこにほどよく冷えた「陽気な黒」を口に含むと、一段上の旨味が生じます。よく合ってきたときのサインです。相性診断表上では、天ぷらのコクの尺度は20℃前後。冷たい状態でおいしい冷旨系調味料の塩とレモン汁により、表の左方向に引っ張られて12℃前後に落ち着き、「陽気な黒」とピッタリと合ってきます。ただし「天つゆ(温旨系調味料)」では、コクが増して27℃付近に移るので相性はイマイチです。

「鶏肉のから揚げ」のコクの尺度は「天ぷら」とほぼ同位置にありますから、相性関係はほぼ一致します。

絶品乾物

三陸の味 ほやの燻製

日本酒に合うつまみとは、こいつのことだと思っています。東北新幹線に乗るたびにワゴン販売で必ず買ってしまう。こぼれないうようにカップ酒の蓋を開け、ひと口飲んでほやをつまみ、ほやをつまんでまたひと口。

初めてほやを食べたのは二〇年前の陸前横山の知人のお宅。「生がおいしいのだけれど、あまりイキがよくなかったから蒸したの。よかったら食べてみて」と奥さんが出してくれました。潮の風味が口に合い、それなら電車で売っているほやの燻製も好きははず、と聞いたのが始まりでした。

生のほやが嫌いであれば、日本酒と一緒にためしてください。

独断採点…★★★★★
(フリーライター…はらだペコ)



洋酒時記秋

ニヨツキがおいしい 角ハイボール



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。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



食べ残しても温めるとふっ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。飲めば必ず納得していただけます。

ニヨツキはジャガイモと小麦粉でつくるパスタの一種。ギュッと握ってちぎった団子のような形で、イタリア版のスイートミtain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ってきたら出来あがり。熱いうちにオリブオイルを絡めておくとベタベタとくっつかない。

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。パスターソースが並んでいる。お好みのものを選んで、茹であがったニヨツキに混ぜればおつまみが一品完成。プロッコリーやカララピーマン、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すめ。こってりソースやピリ辛ソースを、サツ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。

編集長の科
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。



「山崎ミズナラ原酒」や「グリーンウイスキーのニューメイク」は他ではまず味わえない



「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」もテイastingする



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



「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

「酒の工場見学はどこがおすすすめですか?」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、スタッフの対応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・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っ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、ぎつしりと樽が並ぶ貯蔵庫を歩く。最後においしいハイボールのつくり方を体験して、きっちり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イasting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。



店の前の通りにはまだ竿を伸ばして洗濯物を干す家も



店構えの割に店内は明るくきれい



前菜はどれも一皿100円くらい。みそ醤油に慣れた日本人には馴染みやすい味



頭まで真っ黒なアヒルの醤油と紹興酒煮。落花生も紹興酒に漬けて



世界の酒場から——上海 身も心も温まる紹興酒酒場

が、どちらも素晴らしい内容だった。
初日夜のワーキング・ディナー。前菜ヘチコリとタンポポとコーンのサラダに黒豚のベーコン、主菜牛肉の煮込みと野菜盛り合わせ、そして洋ナシのタルト。
合わせた白ワインはバージニア州のヘブレンハイム・ヴィ

キャンプデービッドの食の印象を一八〇度変えた。
今サミットは外交関係者の

美酒外交

キャンプデービッドで 予想外のご馳走



写真提供：首相官邸

西川 恵(毎日新聞 専門編集委員)

今年五月、米キャンプデービッド山荘でもたれたG8サミット。米大統領の別荘でもあり、ここの首脳会談はくつろいだ雰囲気演出される。それもあって食事もよくハンバーガーが出される。

これを知る日本の外交関係者は食事には期待していなかった。しかし一泊二日の二食

ニヤード ペインテッド・ホワイト10年、赤がメリーランド州のブラック・アンクル・ヴィニヤード スレート・レッド・ブレンド。
キャンプデービッドはメリーランド州にあり、料理は同州と、隣接のバージニア州の食材が使われた。美食の鉄則でワインも両州のもの。随行員にも首脳と同じものが出され、この外交関係者は「料理、ワインともに洗練され、素晴らしかったです」と語る。

白は有機栽培のシャルドネ種のブドウ。赤はメルロー主体で、二〇一一年にメリーランド州政府カップ賞を受賞している。ヴィンテージがないのには訳がある。オーナーは07年のワインの出来がもうひとつなので、樽でとっておいた。一昨年、残しておいた08年と09年の同じ赤とブレンドしたところ、信じられないような厚みと凝縮感をもった香り高い赤ワインに変身したのだ。

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。

女王陛下の祝宴メニューは？

「美酒外交」のお話は、報道されない部分なのでワクワクします。今度、英女王陛下の在位60周年を祝う晩餐会のメニューを教えてください。

斎藤紀子さん(40代・宮城県)

ニューヨークでチップをはずむ

娘が住むニューヨークへ初めての一人旅。あちこちで道路際に椅子を並べて、大人の男女が飲みながら団欒しているのが素敵でした。私もいい気分になって、チップをはずんでしまいました。

伊藤節子さん
(60代・宮城県)

「酒やめろ」が無いのがうれしい

ふつうの健康講座では、お酒は減らしましょう、やめましょうですが、『さけ通信』のコラムは、それが無いのでうれしいです。

竹内祐司さん
(40代・愛知県)

手羽先のビール煮が大好き

毎号おつまみのレシピを見るのが何よりの楽しみ。読んだその日につけて旦那と品評会♪手羽先のビール煮は3歳になる娘も「このチキンとっても美味しいね!」と大絶賛でした。

今本麻衣さん(30代・奈良県)

お酒にポジティブすぎますね

酒飲みが冷たい目で見られる昨今、こんなにも飲酒推進派の雑誌は見たことがありません。

渡部祥恵さん(30代・埼玉県)

二人で飲みたいお酒

古酒

古酒のつくられた年を見て、その頃二人がどのように生活していたか思い出し、話しながら飲むのが楽しい。

小番公二さん(60代・埼玉県)

自家製ハーブのカクテル

家で育てたミントなどを使ってカクテルをつくって二人で飲む。夏にはこれがいちばんです。

山下勝宣さん(30代・群馬県)

手づくりサングリア

ビールは大勢でワイワイがいいので、二人でならば、最近手づくりにはまっているサングリアです。お洒落なつまみと一緒に飲みたいです。

小林千咲登さん(30代・愛知県)

日本酒を江戸切子で

夫も私もお酒はすごく弱いので、純米酒や吟醸酒をほどよく冷やして、江戸切子の冷酒グラスで一杯ずついただきます。

草野基子さん(40代・福島県)

酒蔵の写真をしながら二人で

地酒酒蔵を探して夫婦二人でドライブ旅行。酒蔵の写真を撮り、気に入った酒を購入して帰った後、写真を見ながら二人で飲む酒が「最高のご馳走」です。

ナカオヒサトシさん(50代・千葉県)

上海に居住する日本人は五万人を超え、今や日本人が最も多く住む海外の都市となった上海。東京から空路で約3時間、飛んでいる時間は沖縄に行くのとそう変わらない。

世界中から人が集まっているから、各国各人向けのあらゆる酒場はあるのだけれど、意外に見えないのが紹興酒の専門店。スーパーマーケットに行けば紹興酒はたくさん並んでいるし、中華料理店では紹興酒を飲んでいるテーブルがあることはあるが、5年物、10年物、20年物と揃えて、しかも一杯ずつ量り売りしてくれる店はまず見かけない。

あちこち探してようやく見つけたのが孔乙己酒家。黄浦江を挟んで古い石造りの西洋建築と高層ビル群が向かい合う、金ピカの外灘地区からそう離れていないタイムスリップしたかのような裏町にあった。紹興料理の専門店、上海市内のレストランに紹興酒を卸しているのだとか。どおりで品揃えが豊富なわけである。

中国語のメニューを見ても皆目見当がつかないが、この店のように並んだ料理から選ぶのは助かる。紹興料理の特徴は、臭いけどどうまい発酵食品と紹興酒に漬けた料理が多いこと。無理なく食べられそうなものを選んで席に戻り、20年物の紹興酒をお燗してもらおう。たつぷり二合は入ろうかという徳利に入ってきた酒を、木製のタンブラーでいただく。ふうふう温まる。燗酒で身体も気持ちもほっとしたのであった。

(写真・文 山田聡昭)