

さけ通信

2012
新年



ウイスキーラバーズアワード2011を受賞した松本幸四郎さん、JUJUさん、桑田真澄さん、杏さん、桐谷健太さん。この賞は毎年ウイスキーのスピリットを体現する著名人に授与される

特集 日本酒からSAKEへ

スローフードジャパン燗酒コンテスト
みんなでリッキー つぶしてハッピー

お酒DEクッキング ストーブで晩酌／城崎歩いて丹波でドブロク

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



酒文化研究所は、飲み手が選ぶどぶろくグランプリ「TOKYOどぶろくフェスタ」を開催します。
いま、どぶろく生産者は全国におよそ130者。大半はどぶろく特区の農家です。発酵が続く刻々と味が変わるどぶろく。いい状態を飲むには現地に足を運ばなければなりません。そんな酒を直接取り寄せ皆で飲み比べ、おいしいものを表彰します。
今回は韓国のどぶろくであるマッコリの出品も募ります。韓国や日本のマッコリを飲み比べてみましょう。※食事はありません

開催日時 1月28日(土) 12時30分～14時45分
会場 浜離宮朝日ホール(東京都中央区)
参加費 前売り三三〇〇円／当日四〇〇〇円(税込み)
購入方法 e+イープラスまたは
☎〇三・三八六五・三〇一〇 酒文化研究所まで

おいしいどぶろくとマッコリが
100種類
参加者募集中!!

読者プレゼント

- ① 本格麦焼酎「知心剣」 720ml 5名様
麦本来の甘い香りと味わいが特長。国産の二条大麦を黒麹菌で麦麴にし、独自の蒸溜技術と貯蔵方法で香り高く飲みやすく仕上げた自信作。
提供：宝酒造
- ② アペロール 700ml 5名様
イタリアを中心にヨーロッパで人気を集めているハーブリキュール。ビターオレンジやスイートオレンジなどを使用し、軽やかな甘さとさっぱりとした後味が特長。
提供：サントリー
- ③ ヴィニデルサ・ドウシエ・シュバリエ・ロゼ 750ml 5名様
辛口の本物志向のスペイン産スパークリングワイン。スキツとした飲み口の中にもコクがあります。
提供：サッポロビール
- ④ 燗酒コンテスト金賞酒1本 7名様
スローフードジャパン燗酒コンテスト二〇一二の金賞受賞酒のなかから二本を(銘柄の指定はできません)。提供：金賞受賞蔵元各社



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・「あなたの記憶に残る酒シーン(映画・小説・実体験など)」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3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



次号春号は
3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…家飲みカクテルのすすめ
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

日本酒からSAKEへ —海の向こうでSAKEが始まる

世界各地の情報がインターネットでまたたく間に広がるようになりました。ビジネスも旅行も世界中を行ったり来たり。ローカルな酒だった日本酒も気がつけば世界中で飲まれています。今回は海外に広がる日本酒をレポートします。



ニューヨークで開催される最大のSAKEイベント
JOY OF SAKE。毎年600人以上が集まる



行列ができるニューヨークのラーメン屋。客の大半は外国人



上海で若者に人気のスポット田子坊。赤ちようちんの下がった無国籍な店が並ぶ



地方の酒蔵も海外で商談。日本酒の展示会はどこも大盛況



ニューヨークには清酒をばっちり品揃えするワインショップが増加中

日本食といっしょにGO

日本食と言えばスキヤキ、天ぷら、スシだった時代は終わり、焼き鳥、ラーメン、たこ焼など、さまざまな日本の料理が海外に広まりました。飲みながらいろいろつまめる居酒屋がそのまま輸出され、各国の盛り場に赤ちようちんがぶら下がっています。

一緒に広がった日本酒は海外ではSAKE（サキと発音される）と呼ばれます。今でもグラグラに沸かしたHOT SAKE（ホットサキ）を出す店も多いですが、香り高い吟醸酒（GINJO）を冷やして提供したり、発泡性のSAKEをメニューにのせたりする店が次々に誕生しています。世界各国の居酒屋で、きつとこんな会話がされていることでしょう。

「お飲み物は？」
「SAKEにしようと思うんだけど……」
「SAKEは初めてですか？」
「HOT SAKEを飲んだことがあるよ」
「では今回は冷たいSAKEはどうですか？」
「冷たいSAKE？」
「メロンのような香りのものや、絹のように滑らかなものなどいろいろあるんですよ」
（メロンの香りのSAKEをためして）
「たしかにメロンの香りだよ。ジュースでも混ぜた？　ほんとうに米だけ？」
「ほんとうに米と水だけです。驚きですよね」
「すごいな。信じられないよ」

ミクソロジストがSAKEを変える

ミクソロジスト（mixologist）は酒類にとどまらず、果物、野菜、ハーブにも通じていて、従来よりも幅広い素材でカクテルやソースをつくる職人のこと。一〇年ほど前にロンドンの一部のバーテンダーが名乗り始めたと言います。彼らはSAKEにも関心を向けカクテルを創り始めました。つぶしたリンゴに大吟醸酒を加えて漉す、イチゴのホイップクリームを大吟醸酒の熱燗に浮かべる等、新しいチャレンジが続々と出てきています。

また、味のタイプ別のSAKEリストを用意するレストランが増えていきます。産地別や純米酒など規格別のメニューは、予備知識の少ない人には意外と選びにくいものです。「rich&bold（豊かでどっしり）」「smooth&round（滑らかで丸い）」など、味で括られて商品リストになっています。さらに、燗を「hot（ホット）」ではなく「warm（ウォーム）」と表示して、SAKEも選べる店もあります。

日本酒は海外で新しい発見をしています。私たちが使い慣れた言葉では、初めて日本酒に触れる人に十分な説明ができません。気がつかなかった魅力を彼らから指摘されることもしばしば。こんな経験を積み上げて日本酒はSAKEになって行くのです。

世界中の日本大使館 乾杯は日本の酒で



世界的にフォーマルなパーティーでの乾杯はシャンパン、そして食事中に用意するのはワインが一般的。これまで日本でおこなわれるパーティーも、このルールを踏襲、日本酒が用いられることは珍しかった。

日本の酒もどんどん海外に出ていく時代。あらゆる場で日本製品をアピールしようと、外務省在外公館課が指令を出した。各国の日本大使館は、天皇誕生日の祝賀会（12／23）では日本の酒で乾杯するようにと。祝賀会は在外公館が毎年おこなう最大のパーティー。駐在国の政府要人、高官、有識者が集う。おいしい酒や優れた酒も飲んでもらうことがスタート。こう



在外公館でのパーティーだけでなく、官民が連携して日本の酒を紹介するイベントは多い
写真提供：日本酒造組合中央会

した動きがあちこちに広がり、日本の酒の活躍の場が増えるはずだ。

ワイングラスでS A K E 半・冷・水

海外ではS A K Eをワイングラスで飲むことが一般化してきています。日本酒は陶磁器や漆器などの和酒器と育ちましたが、海外にそのまま普及させることは至難です。和酒器とともに紹介することは大切ですが、S A K Eが普及するほど、ふだん使っているワイングラスで自由に飲むようになります。ワイングラスで日本酒を飲んでみて発見がありました。和酒器より香りがはつきりわかるのです。理由はワイングラスのボウル型の形状にあります。ボウルの中に酒の香りが溜まって、スツと入ってくるのです。控えめだった香りが浮かび上がり、和酒器では見られなかった表情を見ることができます。



ワイングラスでなら
和食でなくとも日本酒が馴染む

飲み方のポイントは3つ。ひとつはお酒をグラスに半分だけ注ぐこと。香り溜まりをしかりつくるためです。ふたつめは酒を冷やすこと。スッキリと飲みやすくなります。温めた燗は和酒器でゆっくりどうぞ。そして3つめは水を一杯用意することです。日本酒のアルコール度数は15%とビールの約3倍。いつも水をそばに置いて、時々飲むと悪酔いしません。

日本から海外へ 海外から日本へ

日本から海外へ広がるS A K Eを紹介してきましたが、海外でつくられているS A K Eもあります。松竹梅を製造する宝酒造はアメリカと中国に工場があり、現地で製造販売しています。

また、台湾中部にある埔里酒廠は清酒のほか黄酒（紹興酒と同種）や焼酎をつくっています。年に3回も米が収穫できるベトナムのS A K E工場はホーチミンと中部のフエの2か所。

北欧のノルウェーでS A K Eをつくる人も出てきました。クラフトビールのヌウダネ・ブルワリーが北海道の酒米で醸造、日本に輸出しています。日本酒にモデルを求めず、自分たちの感覚でおいしいS A K Eづくりにチャレンジしたいと言っています。

スローフードジャパン
燗酒コンテスト二〇二一
おすすめ金賞酒



賀茂鶴 超特撰特等酒

間当り



醸造元 賀茂鶴酒造株式会社
希望小売価格 720ml 1265円(税込)
TEL 082-422-2121

今回、審査会に出品されたお酒は全国各地の酒蔵から二五四点にのぼりました。激戦のなか、このお酒は二人の専門家がブラインドで唎酒する厳正な審査で、最高点を獲得したのです。

賀茂鶴酒造株式会社の創業は江戸初期（一六二三年）。西条の酒蔵は、早くから香り高くきれいな吟醸酒づくりに熱心に取り組みますが、一翼を担ってきたのが同社。

後に高級酒の賀茂鶴として全国に知られるようになりました。

審査員は「味と香りの調和がとてもよい」「味の骨格がしっかりしていて落ち着いた風格を感じる」と評価。フルーティな吟醸香がほのかに漂い、ぬるめの燗でうまさ伸びやかに広がります。酒蔵が「燗酒にしてうまいのはこの酒」と自慢の品をエントリしたなかで、ナンバー1になったこのお酒、見逃せない逸品です。

金賞選考会(一次審査)

応募総数：254点(158社)
金賞受賞酒：81点(スコアベースで上位30%)
審査方法：湯煎(47℃)して審査員がブラインドで唎酒し選考
審査員：石川雄章(日本醸造協会副会長)、濱田由紀雄(前国税庁鑑定企画官)、上野成之(㈱京急百貨店)、江口まゆみ(酒ジャーナリスト)、加藤直光(㈱折原社長)、神吉佳奈子(雑誌『dancyu』編集部)、高岡哲郎(㈱人形町今半副社長)、高瀬斉(漫画家)、清永真理子(酒サムライ叙任者)、長郷和弘(㈱ヤオコー)、升本正(㈱升喜社長)、山田聡昭(㈱酒文化研究所)

大賞審査

一次審査の上位をあらためて採点し最高位を決定

特別賞審査

お披露目会で一般入場者170名の試飲投票で最多得票を選出

*金賞酒一覧は酒文化研究所ホームページ参照
<http://www.sakebunka.co.jp>



審査員と金賞受賞酒



審査シートを手にじっくり試飲

酒器協力:器の店 ギャラリー佑英

大阪市西区江戸堀1-23-14 新坂ビル1F TEL:06-6443-0203 <http://gallery-yuei.com>



来日してプレゼンするヌウダネ・ブルワリーのシェーティル・ジキューン社長



ホーチミン市の酒造工場。ベトナム人だけで清酒をつくる



台湾で清酒をつくる埔里酒廠は観光にも熱心



松竹梅はアメリカでのシェアNo. 1



ビールの醸造機器でつくったノルウェー清酒「裸島」(ヌウダネの日本語訳)



ベトナムには米の種類も量も豊富、常に新米が出回っている



埔里酒廠はもともとは日本がつくった酒造工場



宝酒造は10月にカリフォルニア州の工場の生産能力を1.5倍に増強した



瑞鷹純米酒 菜々さいさい

瑞鷹のある熊本で日本酒の製造が本格化するのは明治以降。当時の技術では、温暖な熊本での日本酒づくりは難しく、みりんに似た赤酒という、醪もろみに灰を加えた灰持酒あぐもちしゅが飲まれていました。

明治の後半、熊本の酒蔵は最新の技術と設備を積極的に導入し、日本酒の銘醸地としての評価を高めます。そして大正七年、瑞鷹はコンテストで全国第一位の快挙を達成します。

この「純米酒 菜々」は、原料に九州の風土にあつた酒米として開発された「吟のさと」を用いています。繊細な甘さとさわやかな酸味を感じるこの純米酒を、審査員は「香りにふくらみがある良酒」「香・味のバランスがよく整っている」と評価しました。

受賞酒お披露目会では、来場した日本酒ファン一七〇名の投票で一番人気となり、**特別賞**を受賞しました。



醸造元：瑞鷹株式会社
希望小売価格：720ml 1300円（税別）
TEL 096-357-9671

福正宗 純米芳醇辛口

福正宗を醸す福光屋は江戸時代初期の寛永二年（一六二五年）創業。以来、加賀百万石の城下町である金沢を代表する銘酒として愛され、京の雅な味を伝える、美食の町の食文化とともに歩んできました。

この老舗の酒蔵は二〇〇一年に「純米酒しかつからない」と画期的な宣言をしました。「純米酒」と表示されていない日本酒は、香味を整えたり、製造コストを下げたりするために、醸造用アルコールを加えます。純米酒こそ日本酒の本来の姿と考える福光屋は、そのとおり行動し純米蔵になったのです。

「福正宗 純米芳醇辛口」は、コクのある純米酒に純米吟醸酒を二割ブレンドした、きめ細かく軽快な味わいです。審査員からは「酸が生きていてよいボディを感じる」「丸くまとまった味わいで高級感がある」と評価されました。



醸造元：株式会社福光屋
希望小売価格：720ml 880円（税別）
TEL 076-223-1161

菊正宗 超特撰 嘉宝蔵 雅みやび

菊正宗は万治二年（一六五九年）の創業。味わいは「辛口一筋」。自然の乳酸菌を巧みに使う、伝統の生酛づくりにこだわります。多くの手間と時間がかかりますが、この製法はしっかりした旨みや深い味わいを生みだすからです。

酒米の王と言われる山田錦は灘の酒蔵が育てた米です。菊正宗は最上級の山田錦を産する兵庫県三木市で、早くから栽培農家と契約し、山田錦づくりを奨励してきました。

「超特撰 嘉宝蔵雅」は、こうしてできた特上の山田錦と灘の「宮水」を用い、生酛づくりのエキスパートである丹波杜氏が丹精込めて醸したものです。そのままの味わいを楽しめるよう、水を加えないで詰めた原酒です。

審査員は「ほのかな木香があり香味が整っている」「米の旨みを感じられ、バランスがよくマイルド」と評価しました。



醸造元：菊正宗酒造株式会社
参考小売価格：720ml 2000円（税別）
TEL 078-854-1043

褒紋 大吟醸ヘイチ

昨年の爛酒大賞を受賞した「褒紋 大吟醸ヘイチ」。二年連続での金賞受賞はさすが、安定感を感じさせます。製造元の世界一統は和歌山で明治一七年に創業しました。名付け親は大隈重信侯。高野山に参詣の折「酒界の一統」たれという意味で命名したと言います。

いま、酒づくりをリードするのは武田博文杜氏。四一歳の若さながら、さまざまなコンテストで入賞するなど、技術の高さは折り紙つき。一番を目指す命名された「ヘイチ」を、厳選された山田錦と紀ノ川の伏流水を使い、小規模な仕込みでじっくりと丁寧に醸します。

審査員の評価は高く「とてもよく調和しており、ぬる爛でうまさ引き立つ」とコメント。また、手ごろな価格の純米酒「紀州」（七二〇ml・八九〇円）も同時に金賞を受賞。同社の酒づくりのレベルの高さを証明しました。



醸造元：株式会社世界一統
希望小売価格：500ml 990円（税別）
TEL 073-433-1441

銀嶺月山 からくち

山形県の中央、銘醸地として知られる寒河江地方にある月山酒造。夏スキーで有名な月山には、万年雪と日本有数のブナの原生林が広がります。雪解け水が四〇〇年の歳月を経て湧き出ると言われるのが月山山麓湧水群。月山酒造の酒は、日本名水百選にも選ばれるこの水で仕込まれます。

厳冬期には酒蔵の屋根まで雪に覆われる豪雪地帯。低温で長い時間をかけてゆっくり発酵させるのに最適な環境です。そこから生まれた数々の銘酒のなかから、爛でおいしい自信作として出品されたのが「銀嶺月山 からくち」。見事に金賞を受賞しました。

ほどよい酸味でコクがあり、飲み終えた後はスツと切れる。飲み飽きしないこの酒を、審査員は「辛口だがしっかりした旨みがある」「まるやかにふくらみ、後味がよい」と評価しました。



醸造元：月山酒造株式会社
希望小売価格：1.8L 1650円（税別）
TEL 0237-87-1114

奥の松 全米吟醸ぜんまい

奥州二本松に銘酒あり。戦前からいくつものコンテストで入賞し、当主の名前から「伊兵衛の吟醸蔵」と呼ばれた奥の松。その精神は受け継がれ、加熱殺菌による香味の劣化を防ぐため、酒を短時間冷却する装置をいち早く導入するなど、品質向上の技術革新に力を注いでいます。

今回受賞したのは「奥の松 全米吟醸」。日本酒に添加する醸造アルコールは、サトウキビからつくられています。ところがこの酒は、わざわざ純米酒をつくり、それを蒸溜して添加します。これも米だけでつくった吟醸酒。コストを下げるためではなく、純粹に味わい追求のためのアルコール添加を問う意欲作です。

華やかな香りと深い味わいが実現されたこの酒の爛を、審査員は「調和が実に良い」「ぬる爛がベスト」「この価格でこれだけの酒はない」と評価しました。



醸造元：奥の松酒造株式会社
希望小売価格：720ml 1040円（税別）
TEL 0243-22-2153



医学ジャーナリスト
松井宏夫

お酒は生活習慣病予防薬

生活習慣病といわれる病気は数多くあります。がん、心臓病(虚血性心疾患)、脳卒中、高血圧症、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症、肥満、COPD(慢性閉塞性肺疾患)、歯周病など。まず、30代以上の人で生活習慣病のない人を探すほうが難しい時代。そんな中、2011年秋にお酒と健康に関する注目の研究発表が、アメリカのハーバード大学公衆衛生学部のキ・サン博士らによって行われました。

研究はアメリカの看護師健

康調査12万1700人分のデータを基にして、70歳以上生きた人の中で白人女性のお酒の飲み方を分析したのです。その結果は酒好きにはたまらなく嬉しいものとなりました。アルコールの種類を問わず、どれでも「1日3分の1杯から1杯を飲む人は、まったく飲まない人と比べ19%も健康度がアップする」ことが分かったのです。嬉しさはそれだけに留まりません。「1杯から2杯を飲む人は、まったく飲まない人と比べ28%も健康度がアップする」し、毎日の飲酒ではなく「1週間に1杯から2杯でも健康度は11%もアップ」。この健康度というのは生活習慣病になりにくいということなのです。

これは生活習慣病すべてについてよい結果でしたが、それより8ヶ月前の2011年の冬には同大学などの研究者によつて糖尿病とお酒についての研究発表が行われています。その研究対象は、1986年から2006年までの20年間「保健指導者フォローアップ」に登

録された3万8031人の中年のアメリカ人。食事や飲酒について4年ごとに調査が行われました。その4年間に約75%の人は飲酒量が安定しており、その「飲酒量が適度な場合(1日2杯まで)はまったく飲まない人と比べ糖尿病になるリスクを4年間で約25%も低下させる」ことが分かったのです。まさしく「酒は百薬の長」。

そして、気になる飲酒量の1杯とはビールで340ml、ワインで142ml。1日2杯までは28%健康度をアップさせるので、その量をより分かりやすくいうならばおよそビール大瓶1本、日本酒ならば1合。これが「生活習慣病予防薬」となる酒量です。

この健康飲酒量は以前からいわれている量を、あらためて裏つけたもの。ただし、「休肝日を設けましょう」と言わないのは、お酒好きにはかなり嬉しいこと。そして、できればもう一步酒量のアップした、良い研究結果を待ちたいところでもあります。

みんなでリッキー つぶしてハッピー

洋酒歳時記冬



厚切りフルーツをブシュつと5回

リキュールやスピリッツとフルーツの組み合わせは、カクテルの定番中の定番。フレッシュジュ

スをミックスして、ソーダで割ったらソフトなカクテルのできあがり。「リッキー」はジュースの代わりに、厚切りフルーツを入れるスタイル。好みに合わせてマドラーでブシュと潰しながら飲みます。酒の味をそのまま楽しみたい時は軽くブシュ、フルーツ感たっぷりにはさっぱり飲みたい時はブシュブシュブシュつと5回ほど。あまり潰しすぎると炭酸が飛ぶので要注意。

甘酸っぱいルジェ・カシスはレモンが入ってスッキリ、ほんのり甘苦のアペロールはオレンジがかつて夕陽のよう。ドライなスカイウォッカはクセがなく、すっきりしたビーフィータージンは大人の味のリッキーに。

ウイスキーのリッキーももちろんOK。角ハイボールに厚切りレモンを入れてブシュつと。レモンをオレンジに変えるとまたグッド。オレンジとウイスキーの相性は抜群で、ジンジャーエールで割ればクロンダイク・クーラーという本格カクテルです。

クリスマス、正月、節分の恵方巻き、バレンタインデーなど、みんなで飲むならリッキーでブシュつと。

絶品乾物

塩漬けオリーブ

オイルは好きだけれど実は苦手、マティニーに入っているのも食べない方が多いのはわかっていました。でも、あの独特の痺れるような渋みも、慣れてしまえば心地よし。ハイボールに塩豆、ワインに塩漬けオリーブは譲れません。

おいしいのは新鮮な青い実を渋抜きして、塩水に漬けたもの。ただ時期もので、けっこういいお値段なので、ふだんは手頃な瓶詰です。さっぱりしているのにオイルが口中に広がって、ワインがするする入っちゃう。危ないやつです。

独断採点 ☆★★★★
(フリーライターはらだペコ)



リッキーの おいつくり方



STEP1
グラスに厚切りレモンと氷をたっぷり



STEP2
リキュール(スピリッツ)をシングル分(30ml)



STEP3
ソーダを90ml。黄金比率は酒1対ソーダ3



STEP4
マドラーでブシュと潰して好みの味に。目安は5回

丸鶏の蒸し焼きを 知心剣で



骨付鶏もも肉をタジン鍋で蒸してもグッド

肉と野菜の旨みを料理酒で引きだした蒸し鶏には、本格麦焼酎「知心剣」のお湯割りがおいしい

材料

丸鶏、ニンニク、セロリ、玉ねぎ、スパイス、タカラ料理のための清酒、付け合わせの野菜（ジャガイモ、人参、ブロッコリーなど）、ソース（醤油、はちみつ、タカラ本みりん）



① ダッチオーブンに鶏と付け合わせの野菜を入れて、タカラ料理のための清酒を振りかける



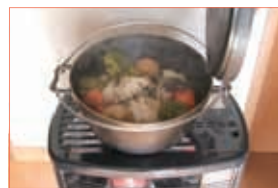
② 腹にニンニク、セロリ、玉ねぎを詰め、そのまま15分以上置いて塩を染み込ませる



③ 鶏はよく洗い尻脂をとって水気を切り、強めに塩コショウ（好みのハーブ）をすりこむ



④ 最初に切り分けた尻脂をフライパンで熱し、タカラ本みりん、醤油、はちみつでソースをつくる



⑤ 1時間くらいしたら蓋を開けてみて、十分に火が入ったところで降ろす



⑥ 蓋をしてストーブに乗せて約1時間。野菜と鶏の水分で蒸し焼きにする



国産二条大麦だけを、黒麹菌ですべて麦麹にして仕込みました。独自の低温蒸溜と貯蔵により、香り高く飲みやすい味に仕上がっています。藤居酒造（大分県臼杵市）製造 宝酒造販売

全国でいちばん鶏肉の消費量が多い大分県（二世帯当たり）。定食屋には鶏天定食が必ずあり、中津市の通りにはから揚げ専門店がたくさん。本格麦焼酎「知心剣」は大分生まれ。麦ほんらいの甘く芳ばしい香り、甘み感のあるしつとりとした味わいは、ジュシーな鶏料理にぴったりです。ストーブでちゃん沸いているお湯で割ると、辛口でカラッとキレのいい味が際立ちます。丸鶏の蒸し焼きはダッチオーブンさえあれば、手間いらずの失敗しないお手軽なメニュー。見た目も豪華で、蓋を開けた時にもうもうと立ち昇る湯気には必ず歓声が起こります。しかもふつうの丸鶏は一羽千円以下と経済的。にぎやかな集まりにおすすめです。

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。もしくはEメール(yamada@sakebunka.co.jp)まで。

料理酒 まめ知識

おいしさの秘密 蒸す前にお酒をひとふり

魚や肉を蒸す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。

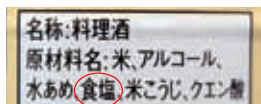
- ① 生臭みを消し、よい香りをつける
 - ② コクとつまみを与える
 - ③ 味を染み込みやすくする
 - ④ 素材を柔らかくする
 - ⑤ おいしさを閉じ込める
- ぜひお試しください。



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。

はらだペコの ためして MIX petit フチ 15

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。

超ふぐひれ探し

まで上げたと思います。フウフウと吹かないと飲みにくかったくらいです。

スルメとたたみいわしは多つて、他はそのままカップ酒に入れば、蓋をして待つこと3分。

まずはスルメを味見します。

思ったほどイカ臭くありませんがスルメがすごく主張します。

力強くおいしい。スルメは柔らかく食べやすくなりました。ただ冷めると臭くてNG。

たたみいわしはふぐひれ酒にすごく近くておいしいですが、芳ばしさと魚の匂いがブワツと来ます。好き嫌いがはっきりしそう。

貝柱はほとんど匂いがありません。口の中がやさしいうま味の膜に包まれて、おいしさが沁みきます。

干し蝦はぶつとい味。舌より上顎でうまい感じ。お粥をつくったらおいしそう。そうだ！今回の4品、もし飲み残したらお粥に使ってください。

はまぐりの酒鍋



はまぐりは擦り合わせてよく洗い、タカラ料理のための清酒で小鍋に仕立てる。好みで醤油を少々、水菜をプラスどうぞ



3分しっかり待ってから
おためしください



貝柱は大きい方がおいしかったと反省。ケチりました



湯せんはカップの蓋を開けてから



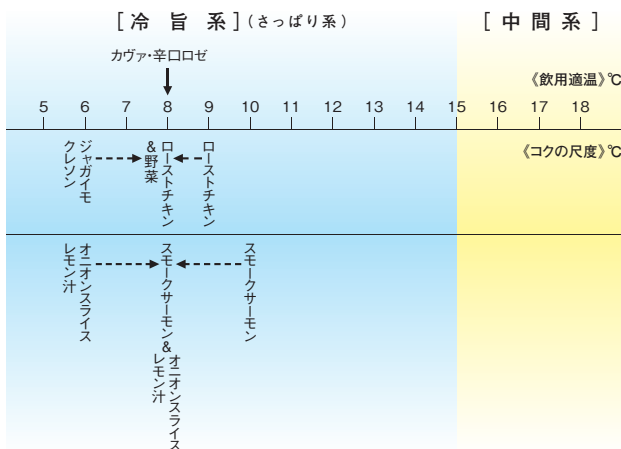
クリスマスや新年を寿ぐホームパーティーで、彩りを添えるカヴァの辛口ロゼ。このワインが幅広い料理に合う秘密を解き明かします。

藤原正雄氏のおすすめのカヴァは、熟したイチゴの香りがある「ヴィニデルサ・ドウーシェ・シュバリエ・ロゼ」。

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。



パーティーオードブルとカヴァ・辛口ロゼワインの相性診断表



スペインの本格スパークリングワイン、カヴァ(CAVA)は手頃な価格で人気ですが、シャンパンと同じく瓶の中で二次醗酵させて炭酸ガスを持たせます。カヴァ・辛口ロゼにはフレッシュな酸味とほどこい旨味があり、軽い苦みがアクセントとなっており、おいしく飲める温度は8℃あたりです。

パーティーの乾杯の時、主役はなんとと言ってもカヴァ・辛口ロゼ。脇役はローストチキン、スモークサーモン、オリーブレモンソースのサラダなどのオードブル。これらの料理に共通している点は、ほどこい旨味と旨味を持つ食材に、塩とレモン汁などのフレッシュな調味料をふったり、野菜などを付け合わせたりして、さっぱり仕上げていることです。いずれもコクの尺度は8℃〜9℃前後にあり、カヴァ・辛口ロゼの飲み頃温度と一致します。(相性診断表参照)

カヴァ・辛口ロゼは、なぜローストチキンやスモークサーモンと合うのでしょうか。まず、このワインに含まれるブドウの果皮由来のタンニンの苦渋味が、料理の脂分を柔らかに包みます。加えて瓶内二次醗酵で生じた、酵母由来のうま味成分が料理の旨味とよくマッチします。そのうえフレッシュな炭酸ガスなどが料理の酸味と調和し、双方の香味が引き立て合っており、口の中に優雅なおいしさをつくりだすからです。

酸苦旨がバランスよく、炭酸ガスで全体がまとまるカヴァの辛口ロゼは、幅広く合わせられる万能型。パーティーにはもってこいのワインです。

ぽんめぐり
湯めぐり
酒めぐり

城崎歩いて 丹波でドブクロ



兵庫

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は出張サラリーマンのスーさんの単独行。金曜の大阪出張を利用して丹波・但馬に足を伸ばしました。



「浴場もいろいろあってね、昔の風情を残したところもあれば、サウナやジェットバスがあるところもあって、地元の人の生活感が漂うところが、またいい味出してるんだ」そう。



城崎温泉観光協会
<http://www.kinosaki-spa.gr.jp/>

温泉街の中心にある「一の湯」。趣きのある建物が旅情をそそる



できたてのドブクロは冷でも爛でもうまい

篠山名物ぼたん鍋(猪)を特製の味噌仕立てで

自然薯庵(じねんじょあん)
篠山市真南条上947-8 ☎ 079-550-0727
昼/11:00~15:00 夜/完全予約(17:00~) 水曜定休
<http://www.eonet.ne.jp/~jinenjyoan/>

「城崎は意外と近いんだよね。大阪から特急で3時間。午後3時に商談終えてすぐに出たら7時前に宿に入れる。素泊まりの出張プランを用意しているところがあつたんで、もし遅くなってもそれなら宿に迷惑かけないから行ってみたわけ」とスーさん。

城崎温泉は兵庫県の日本海側。温泉街に点在する7つの浴場を歩いてまわる「外湯めぐり」が人気です。星の瞬く冬空の下、丹前を羽織って、雪の残る道をサンダルでちよつと行けば、すぐにひとつめの浴場。どこも軽く塩気のあるお湯で、浴場によってはヌルヌルが加わります。さっぱりしているけれど、じゅんと沁みる、そんなお湯だとスーさんは評論家顔。

野田佳彦首相が初めて迎えた
外国首脳は就任1ヵ月後の9月
下旬、フィリピンのアキノ大統
領だった。

大統領は震災で大きな被害を
出した宮城県石巻市を視察し、
野田首相との会談では、政治、
安全保障分野などで「戦略的
パートナーシップ」の強化を目
指す共同声明を発表した。続く



歓迎夕食会には両国関係者合わ
せて28人が出席した。
〈オマール海老とキャヴィア
のサラダ〉〈ビーフコンソメ〉
〈甘鯛と五穀豊稔米のリゾッ
ト〉〈国産牛フィレ肉〉〈和栗
のアイスモンブラン〉
メニューには飲みものが記さ
れてなかった。フィリピン側は
事前に大統領がアルコールは嗜

まないことを伝えており、主賓
がアルコールを飲まない時は官
邸のルールで記載しないことにな
っている。

しかし記されていないが、
他の出席者にはフランスのワ
インが注がれた。白がヘビュ
リニー・モンラッシェ クロ・
ド・ラ・ムシエール07年〉赤が
〈シャトー・パルメール02年〉。

夕食会の冒頭、大統領は
ジュース、野田首相以下の参加
者は白ワインで乾杯した。

白ワインはブルゴーニュ地方
ヴォルネー村で最も古いワイナ
リーの一つ、ジャン・ボワイヨ・
エ・フィスが造り手。等級は二
番手となる1級。赤ワインはボ
ルドー地方マルゴー地区で、格
付け3級だが、2級、もしくは
1級の力があるといわれる。料
理、ワインを見ると相当に高い
レベルのもてなしである。

海洋問題で日本とフィリピ
ンは中国との間で領有権問題
を抱え、大統領の訪日を機に両
国の連携強化を図る狙いがあつ
た。夕食会の翌日、今度は天皇
が異例の昼食会をもたれたこと
が日本側の意図を示していた。

世界の酒場から——コスタリカサンホセ

カリブでビアカクテル



森の妖精。バードウォッチャー憧れの
世界一美しい鳥ケツァール。手塚治虫
の漫画「火の鳥」のモデル



BOCAS(ボカス)4人前。魚、ユカ芋、チーズのフライ、料理
用バナナ、チチャロン等。BOCAとは「口もと、口当たり」の意
味で、日本で最初に出す皿盛を「口取り」と言うのと似ている



カンティーナ(居酒屋)。ビール瓶を片付けな
いのは、お勘定の時に計算するため。「津波で
たいへんだな」と励ましてくれた

私のお気に入りの酒器

ピンクの象さんのグラス

「デリリウム・トレメンス」のグ
ラスです。ベルギービールには
まるきつかけになったピンクの
象のビール。出会った時には、
ビビビビビ」と衝撃が走りまし
た。

フカダエイコさん(三〇代・茨城)

かつては「あった」

華奢なワイングラス。奮発して
買ったのに割ってしまいました
た。以来高いグラスを買えませ
ん。「確かにあった、けれど今
はない」というのが答えです。

池田美代子さん(四〇代・兵庫)

漆器の二合片口

家飲み&一升瓶派なので片口は
欠かせません。軽くて片手で扱
える漆器の片口から、猪口に注
いで飲んでいきます。

松下英治さん(五〇代・長野)

祖父の形見 ためきの燗徳利

ためきの形の燗徳利。しつぽか
ら酒を入れて、口から注ぐよう
になつていて愛嬌たっぷりです。
長谷川裕美さん(四〇代・東京)

缶コーヒーの キャップ付きのアルミ缶

酒を入れて冷凍庫で凍らせて、
グラスに注いで凍結酒にして飲
んでいます。ちよっと貧乏くさ
いけど、おいしいです。

伊藤るりさん(五〇代・兵庫)

映画ジュラシック・パークの舞台となり、
村上春樹の『1Q84』では青豆さん(スポー
ツ・インストラクターで裏稼業が必殺仕事
人)が、カリブ海側のビーチに小さなヴィラ
を借りて生活したいと思っていた国・コス
タリカ。エコツーリズム発祥の地で環境保
護の先進国、非武装・永世中立を守り抜い
ている中南米の楽園。コロンビア、チリ、
キューバと並んで、国名の頭に「C」がつく
美人(男女共)の産地としても知られている。
英国のシンクタンクによると、世界一幸せ
な国である。

コスタリカの酒場は、レストラン、大衆
的なバル、そしてカンティーナ(居酒屋)。
一番よく飲まれるのはビール。トップブラ
ンドはインペリアル。350mlで100円
くらい。氷を入れライムやレモンを搾る。
塩をまぶしたり、トマトジュースとタバス
コを入れたりする人もいる。

カリブの海賊キャプテン・ジャック・ス
パロウがガブ飲みする茶色い酒は、甘い香
りのラム。スペイン語では「RON(ロン)」。
サトウキビを発酵、蒸溜して樽で寝かせて
色づかせる。国産のGUARO(グアロ)は、グ
レープフルーツ味のSquirt(スクイル)やジ
ンジャーエールでよく割って飲む。

カンティーナではボカスといわれるつま
みを食べながら飲む。いろいろ盛られてい
るが、人気はチチャロン(豚肉をカリカリに
揚げたもの)。レモン汁でサクッと食べる。

(黒田斎/中小企業診断士

国立工科大学 コスタリカ在住)

ビールによく氷を入れて飲むが、大衆的なバルでは
お腹をこわす心配があるので、皆ボトルから直接飲む