

元気に飲む! 愉快に遊ぶ酒マガジン

年4回発行(9月・12月・3月・6月) 2012年新年号 第5巻第2号(通巻18号)



参加者募集中!!  
100種類!

おいしいどぶろくとマッコリが

①本格麦焼酎「知心剣」 720ml 5名様

5名様



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。発酵が続き刻々と

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。

今回は韓国な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

味が変わると、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。

今回は韓国な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

味が変わると、いい状態を飲むには現地に足

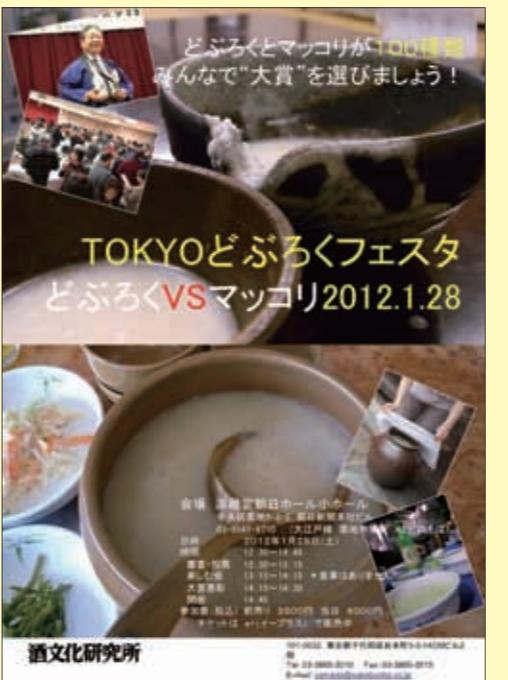
を運ばなければなりません。そんな酒を直接取り寄

せ皆で飲み比べ、おいしいものを表彰します。

今回は韓国な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



- 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。  
提供:サントリ
- ③ヴィニデルサ・ドゥーシェ・シュバリエ・ロゼ 750ml 5名様  
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
- ④燐酒コンテスト金賞酒1本 7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。  
燐酒コンテスト2011の金賞受賞酒の中にもスキッとした飲み口の中にもコクがあります。



燐酒コンテスト金賞酒1本 7名様  
スローフードジャパン燐酒コンテスト2011の金賞受賞酒の中にもスキッとした飲み口の中にもコクがあります。  
(銘柄の指定はできません)。  
提供:金賞受賞蔵元各社

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・「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 TEL 010-0032 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!  
次号予告  
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

季刊 さけ通信 2012年新年号 2011年12月10日発行 第5巻第2号(通巻18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 TEL 010-0032 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/>



# 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つたり来たり。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



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  
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



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  
上海で若者に人気のスポット田子坊。赤ちょうちんの下がった無国籍な店が並ぶ

### 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、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ondon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にも関心を持ったまま、新しいチャレンジが続々と出ています。

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くあります。「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。気がつかなかつ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になつて行くのです。



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

本の酒の活躍の場が増える  
など、日本  
の酒  
が増える  
はずだ。

### 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ることは珍しかった。「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」

「SAKEにしようと思うんだけど……」「SAKEは初めてですか?」「HOT SAKEを飲んだことがありますよ」「では今は冷たい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」「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を飲んだことがありますよ」「では今は冷たい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」

日本酒が指令を出した。各國の日本大使館は、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。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。こうも飲んでもらうことがスタート。こうした動きがあちこちに広がります。

### 日本食といっしょにGO

日本食と言えばスキヤキ、天ぷら、スシだつた時代は終わり、焼き鳥、ラーメン、たこ焼など、さまざま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ながる居酒屋がそのまま輸出され、各国の盛り場に赤ちょ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。

(サキと発音される)と呼ばれます。今でもグランフロント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





## 瑞鷹 純米酒 菜々

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、醪に灰を加えた灰持酒<sup>あくもじさけ</sup>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、日本酒の醸造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。纖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「純米酒しかつくらい」と画期的な宣言をしました。「純米酒」と表示されています。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つたのです。

「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级感がある」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 嘉宝藏 雅

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、この製法はしつ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 嘉宝藏 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。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」「米の旨みが感じられ、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

## 奥の松 全米吟醸

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燐を、審査員は「調和が良い」「ぬる燐がベスト」「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

## 菊正宗 超特撰 嘉宝藏 雅

## 銀嶺月山 からくち

山形県の中央、醸造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、燐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」。

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

ほどよい酸味でコクがあり、飲み終えた後はスッと切れる。飲み飽きしないこの酒を、審査員は「辛口だがしっかりとした旨みがある」「まろやかにふくらみ、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

# みんなでリッキー つぶしてハッピー



オレンジとヴィンキューの相性は抜群で、ジンジャー・エールで割ればクロンドайク・ケーラーという本格力कテルです。



リッキーの  
おいしいつくり方

寒山子

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。フレッシュジュース

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ギ・サン博士らによつて行われました。

生活習慣病予防薬



医学ジャーナリスト  
松井宏夫

康調査12万17700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、どちらも「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」間に1杯から2杯でも健康度は11%もアップ」。この健康度というものは生活習慣病になりにくいということなのです。

銅された3万8千31人の中の年アメリカ人。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、気になる飲酒量の一杯とはビールで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、あらためて裏づけたもの。ただし、「休肝日を設けましょう」と言わなければ、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あります。



絕品乾物

オイルは好きだけれど実は苦手、マティーニに入っているのも食べない方が多いのはわかっています。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、ワインに塩漬けオーリープは譲れません。

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、けつ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。

(フリーライターはらだ。ベコ)

## 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

# ストーブで晩酌

### 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、水菜をプラスしてどうぞ

**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ます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
- タカラ料理のための清酒の表示

**名称:料理酒  
原材料名:米、アルコール、水あめ(食塩)、米こうじ、醸造アルコール**

※「タカラ料理のための清酒」は無塩です。



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  
貝柱はほとんど匂いがあります  
干し蝦はぶつとい味。  
舌より上顎でうまい感じ。お粥をつくつたら  
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くます。

## 超ふぐひれ探し

今回は「お酒DE クッキング」のコーナーに居候して、ふぐひれよりも酒をおいしくする魚介の乾物を探します。用意したのはスルメ、干した小柱、たたみいわしと、たまたま残っていた中華用干し蝦です。

ストーブで湯を沸かして、カツプ酒をかなり熱めの燶にしました。たぶん60~70℃くらい

貝柱は

いきます。

今まで上げたと思います。フウフウと吹かない飲みにくかったです。スルメとたたみいわしは炙って、他はそのままカツプ酒に入れ、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アつ

と来ます。好き嫌いがはつきり

しそう。



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げています。  
藤居酒造(大分県臼杵市)製造  
宝酒造販売



- ③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
- ④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
- ⑤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
- ⑥最初に切り分けた尻脂をフライパンで熟し、タカラ本みりん、醤油、はちみつでソースをつくる
- ⑦1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
- ⑧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

全国でいちばん鶏肉の消費量が多い大分県(一世帯当たり)。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、ジューシーな鶏料理にぴったりです。ストーブでちんち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。

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@sakabunka.co.jp)もど。

## パーティに万能 カヴァ・辛口口ゼ

藤原正雄・渡辺正澄

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口ゼ。このワインが幅広い料理に合う秘密を解き明かします。

スペインの本格スペクリングワイン、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醸酵させて炭酸ガスを持たせます。カヴァ・辛口口ゼにはフレッシュな酸味とほどよい旨味があり、軽い苦みがアクセントとなつて、おいしく飲める温度は8℃あたりです。

パーティの乾杯の時、主役はなんと言つてもカヴァ・辛口口ゼ。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。これら料理に共通している点は、ほどよい脂分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つたり、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℃前後になり、カヴァ・辛口口ゼの飲み頃温度と一致します。(相性診断表参照)

カヴァ・辛口口ゼは、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く包みます。加えて瓶内二次醸酵で生じた、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つて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口ゼは、幅広く合わせられる万能型。パーティにはもつてこいのワインです。



パーティオードブルとカヴァ・辛口口ゼの相性診断表

[ 冷 旨 系 ] (さっぱり系)				[ 中 間 系 ]										
カヴァ・辛口口ゼ				《飲用適温》℃										
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	《コクの尺度》℃
クレソン	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
ジラシ	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
ガーリック	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
レモン	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
オクラ	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
スモークサーモン	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
レモン	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
オクラ	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
スモークサーモン	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
レモン	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→

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・ドゥシェ・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。



「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、サウナやジエットバスがあるところが、またいいところが、またいい味出してるんだ」そう。

「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、もし遅くなつてもそれなら宿に迷ひがけないから行つてみたわけ」とステーさん。

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ょっと行けば、すぐにひとつめの浴場。お湯だとステーさんは評論家顔。どちらも軽く塩気のあるお湯で、れど、じくんと沁みる、そんな

わります。さっぱりしているけれど、それでも汗がでてくる。今度案内するから、みんなで行こうや」と、とめどもなく上機嫌になつてついたのでした。

「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、もし遅くなつてもそれなら宿に迷ひがけないから行つてみたわけ」とステーさん。

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ょっと行けば、すぐにひとつめの浴場。お湯だとステーさんは評論家顔。どちらも軽く塩気のあるお湯で、れど、じくんと沁みる、そんな

わります。さっぱりしているけれど、じくんと沁みる、そんな

汗がでてくる。今度案内するから、みんなで行こうや」と、とめどもなく上機嫌になつてついたのでした。

「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、もし遅くなつてもそれなら宿に迷ひがけないから行つてみたわけ」とステーさん。

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ょっと行けば、すぐにひとつめの浴場。お湯だとステーさんは評論家顔。どちらも軽く塩気のあるお湯で、れど、じくんと沁みる、そんな

汗がでてくる。今度案内するから、みんなで行こうや」と、とめどもなく上機嫌になつてついたのでした。

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ょっと行けば、すぐにひとつめの浴場。お湯だとステーさんは評論家

野田佳彦首相が初めて迎えた

外國首脳は就任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

野田佳彦首相が初めて迎えた  
外國首脳は就任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

アキノ大統領を  
歓待した理由

西川 恵(毎日新聞 専門編集委員)

写真提供:首相官邸



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

歓迎夕食会には両国関係者合わせて28人が出席した。  
「オマール海老とキヤヴィアのサラダ」「ビーフコンソメ」「  
甘鯛と五穀豊穣米のリゾット」「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つた。フィリピン側は事前に大統領がアルコールは嗜

うべきだといつて、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

## 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

映画『1Q84』

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つていた国・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。英國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。

カリブの海賊キヤプテン・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)やジンジャーイールでよく割つて飲む。

カンティーナではボカスといわれるつまりを食べながら飲む。いろいろ盛られていくが、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。

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



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

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

お!という飲み方を紹介して  
ゆるいようで真面目が好き  
ゆるいようで真面目が好き  
ゆるいようで真面目が好き  
ゆるいようで真面目が好き  
ゆるいようで真面目が好き

中田富子さん(三〇代・千葉)  
発行直後に「さけ通信」をゲットしに酒屋に走ります。ベルギービールの特集は予告から楽しみにしていました。家にラムやジンの飲みかけがあるので、お!っていう飲み方を紹介してください。

赤星 綾さん(二〇代・大阪)  
「さけ通信」はゆるいようで結構面白い。でも堅苦しくはないという雰囲気が大好きです。

岩澤佑一さん  
(三〇代・秋田)

酒がなきや  
人生つまらない  
内容豊富ではまりそうです。震災と原発事故で心がすさんでいます。おいしい酒を楽しく飲んで愉快な人生を送りたいものです。若松茂雄さん  
(四〇代・福島)

かつては「あつた」  
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て。以来高いグラスを買えません。「確かにあつた、けれど今はいい」というのが答えです。池田美代子さん(四〇代・茨城)

漆器の一合片口  
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ます。

松下英治さん(五〇代・長野)  
「さけ通信」を読んでいたら、もう少しは答えられたのに。残念です。

伊藤るりさん(五〇代・兵庫)  
かつては「あつた」  
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て。以来高いグラスを買えません。「確かにあつた、けれど今はいい」というのが答えです。池田美代子さん(四〇代・茨城)

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になつ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。家にラムやジンの飲みかけがあるので、お!っていう飲み方を紹介してください。

黒田斎/中小企業診断士

国立工科大学 コスタリカ在住