

さけ通信

2012
春

特集 フルーツたっぷりカクテル

塩麴を使ってみました／お花見に松竹梅「天」エコパウチ
イタリアンでブランデースプリッツァー／ノンアルでビアカクテル
山道を歩く価値あり手白澤(栃木)／わんこそば形式でビールぐびぐび

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



酒文化研究所のホームページでは、どこで、どんな酒の催しがあるかカレンダーでお知らせしています。トップページ(右図)下方の左サイドにある「イベント情報」をクリックすると、カレンダーが表示されます。イベントの詳細は下欄に掲載されています。

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



event!
酒のイベント情報はここからゲット！

酒文化研究所のホームページのご案内
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 松竹梅「天」パウチバック900ml 5名様
コクがあつてすっきり辛口。
好評の松竹梅「天」にパウチバックが新登場。
収納しやすく、すぐに冷え、
空き容器も捨てやすい優れものです。
提供：宝酒造
- ② サントリーブランデーVO 640ml 5名様
新鮮なぶどうのフルーティーさを持つ原酒をキーンに、
飲み口あつさり原酒と絶妙にブレンド。
ジュース系との相性も良く、
カクテルベースとしてもグッド。
提供：サントリー
- ③ ミント焼酎「MIN+（ミintas）」 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
ぴったりの爽快ミント焼酎
提供：宝酒造
- ④ 福正宗 純米酒 金色のしずく 1800ml 5名様
純米酒しかつぐらない金沢の老舗酒蔵が発売する、
安くておいしいパック酒。
地元では晩酌用に大人気。
提供：福光屋
- ⑤ ファイバーパイナップル 2袋 5名様
パイナップルの芯でつくった新しい食感。
甘さ控えめで食物繊維が
たっぷりなドライフルーツです。
提供：龍屋物産

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://www.sakebunka.co.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・「あなたの勝利の美酒体験」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6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



次号夏号は
6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…やっぱりビール とことんビール
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

フルーツたっぷりカクテル

いろいろ新鮮やかな春です。ドリンクもカラフルに行きましょう。まずはフルーツをつぶしながら飲むリッキー、そしてフルーツを浮かべて食べながら飲むパンチ。さらにひと晩漬けるだけのお手軽果実酒にチャレンジしてみましょう。



スペインの日常酒
サングリア

ためしてびっくり
本みりんのパンチ

ジンとレモンのリッキー



リッキーのおいしく作り方

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 マドラーでプシュとつぶして 好みの味に。目安は5回

手元にあるお酒にいろいろなフルーツを落として、プシュプシュとつぶしてみてください。オリジナルの新しいおいしさが見つかるかもしれません。その時に参考になりそうなのがサントリーカクテルアワードのホームページ。昨年、リッキー部門が

設けられ優秀作品が一〇〇点紹介されています。覗いてみるとイメージが膨らみます。
<http://www.suntory.co.jp/wnb/rickey/award/index.html>

フルーツ浮かべてパンチ

酒にフルーツを浮かべるパンチカクテル。自宅でのパーティーのウエルカムドリンクにいかがでしょうか。つくり方はとても簡単です。柑橘類は表面のワックスを落として皮ごと厚めの輪切りに、リングは芯を抜いてくし形に、バナナやキウイは皮をむいて厚めにカット。要するに出盛りの果物をザクザク切ります。予算がなければいくつかは安価な缶詰のフルーツで構いません。あとは酒に放り込んで冷蔵庫で冷やすだけです。一時間もするとフルーツの風味が酒に移って、甘い香りが漂ってきます。フオークでフルーツを食べながら飲んでください。

ベースの酒はシャンパンを使った高級バージョンもありますが、安価な酒でもおいしくできます。今回は本みりんを使ってみました。レモン果汁をたっぷり加えてさっぱり仕上げます。アルコール度数が一五度前後あるので、ソーダで割ってください。

赤ワインでつくとサングリアになります。本当はシナモンなどスパイスを加えてひと晩置いて風味をつけるのですが、フルー

とりあえずリッキー

バーで最初にジンリッキーを注文するようになってから一五年。きっかけはカクテルに詳しい先輩のひと言でした。「ジンとライムとソーダだけで、こんなに酒がおいしくなるなんて感動だろ。それに一杯目はこれと決めておくと、店ごとに微妙に味が違うことがわかるんだ」。カクテルの初心者になんと都合なアドバイス。以来ずつと「とりあえずジンリッキー」できました。そしてたしかにジンの種類、ライムの量、ソーダの割合、提供される温度がピシャッと決まったジンリッキーは、最高の味わいです。

リッキーを、酒にフルーツをそのまま落とし、ソーダで割ってつぶしながら飲むスタイルと捉えらると、バリエーションは無限に広がります。ベースの酒の選び方の基本は、辛口に仕上げたければジンや焼酎などの蒸溜酒にし、甘口にするならクレームドカシスや梅酒などのリキュールを選ぶことです。フルーツはレモンやライムだけでなくグレープフルーツやオレンジ、甘酸っぱいいちごやキウイ、甘さが勝ったメロンやぶどうに桃、バナナなど。さらにトマトやキュウリのような野菜を使ったり、梅干しをつぶしながら飲んだりするのもOKです。梅干しは焼酎のお湯割りでよく使いますが、ソーダ割りもおいしくいただけます。

ツが濃くなっておいしくありません。そこでワインにジュースか炭酸飲料を加えて、フルーツを入れてすぐに飲んでしましましょう。こうするとフルーツもサングリアもおいしくいただけます。ワインは五〇〇円の安いもので十分。もちろん白ワインでもおいしくできます。

ちょい足しフルーツ発見

最近、あちこちのお店でフルーツを使った酒を見かけます。地元の特産のフルーツを使ったものがあると思えば、旬のフルーツをウイスキーに漬け込んだハイボールがあり、日本酒にレモンピールを添えたSAKEソニック（トニックウォーター）とソーダで割ったものも登場。地方色のアピールやお店の個性づくりにフルーツがひと役買っています。



1 梨をウイスキーに約1ヶ月漬けてハイボールに
2 大分特産のカボスをまるごと使ってビタミンたっぷり
3 日本酒での乾杯はSAKEソニックで



さわやかなフレッシュフルーツの風味が夏にうれしいサングリア



料理用のイメージが強い本みりんだが、もともと暑気払いに飲まれていた



パンチには旬のフルーツをなんでも入れてみる。食べやすい大きさに切るだけ

ひと晩でおいしさアップ

フルーツをひと晩漬けて置くだけで、酒をグンとおいしくするテクニクをご紹介します。フルーツの香りと自然な甘みをとりにこんで、フレッシュさや複雑さがアップします。

ブランデースピリッツァー

ブランデーはワインを蒸溜したもの。フルーティーで甘い香りとまろやかな味わいの特徴です。ブランデーにオレンジなどのフルーツを漬けて、トニックウォーターで割ったのがブランデースピリッツァー。オレンジを一片落としてどうぞ。

—つくり方—

オレンジと漬け込み瓶をよく洗う。オレンジは皮をむいて四く五枚にスライスし、瓶に『サントリーブランデーVO』、オレンジと皮を入れ24時間密閉保存。皮は一週間で取り除く



漬け込みブランデーをトニックウォーターで1:3で割って、オレンジを添えてできあがり



オレンジのほかトマト、パイナップル、リンゴなどいろいろなフルーツでやってみよう

簡単プチ果実酒

甲類焼酎で漬ける果実酒は、酒にクセがないのでフルーツ本来の香味が引き出されます。ただ、本格的なものとはできあがるまでに数カ月待たなければなりません。待ちきれない方のためにご紹介したいのが、プチ果実酒づくりです。早いものは漬けた翌日にはおいしく飲めるようになります。



イチゴ、キウイ、バナナはひと晩で完成。氷を入れてフタ割りがおすすめです

詳しい作り方は、ネットで「プチ果実酒」で検索

キウイ イチゴ バナナ



すぐに焼酎にフルーツの色がつきます

—つくり方—

最初に漬け込み瓶を『ホワイタカラ果実酒の季節』で拭いて消毒する。よく熟したフルーツを選んで小さめにカットする。グラニュー糖を焼酎とよく混ぜて溶かしてから、フルーツを漬け込む。好みで皮を剥いたレモンを1/2個加える。密閉して1日に1～2回ひっくり返して混ぜる

スピリッツに生姜をプラス

モスコウミールやジンバックなど、ジンジャーエールで割るなら、スピリッツに根生姜をひと晩漬けてみてください。生姜のさわやかな風味がぐんと増します。



◀根生姜は皮をむいて3mmくらいにスライス。スティック状にしてもよい

日本酒にドライパイン

リーズナブルでおいしい『福正宗 純米 酒 金色のしずく』二合にドライフルーツ『ファイバーパイナップル』を二本入れてひと晩置きます。甘酸っぱい風味がほどうまい味わい、二(酒)対一でソーダ割もおいしいです。ワイングラスでどうぞ。



◀手前がファイバーパイナップルをひと晩漬けたもの。黄金色を帯びている

ミント焼酎でモヒート気分

フルーツの漬け込みではありませんが、今回、ご紹介したいのが宝酒造から発売されるミント焼酎『MIN+ (ミントス)』です。ラム酒とフレッシュミントを使うカクテルモヒートは、自宅ではなかなか楽しめませんでした。でも『MIN+』ならばフレッシュミントは要りません。手軽にモヒート気分が味わえます。



3月27日
新発売!!

▲ミント焼酎『MIN+』
3月27日新発売!

◀『MIN+』にライムを搾ってソーダで割り、好みでガムシロップで甘みをプラスして





医学ジャーナリスト
松井宏夫

かっっていました。その中で、LDLを低下させたのは酒粕の中の『レジスタントプロテイン（消化されにくいタンパク質）』でした。油をがっちりたえて排泄したからだったようです。

酒粕は、がすに、あらず豊富にある健康効果

「ここ一年半、酒粕の品薄状態が続いている」と聞きました。その親である日本酒よりも人気があるというから驚きです。原因を調べると、あるテレビ番組にたどりつきました。二〇一〇年一月二四日放送の『ためしてガッテン』。ここではダイエツト効果は確認できませんでした。が、LDLコレステロール（以下、LDL）を低下させることが確認されました。

LDLは「悪玉コレステロール」という言われ方をしております。実際にはLDLが悪さをするのでありません。LDLが酸化し、酸化LDLになって悪さをするので。そのメカニズムを紹介しましょう。

と、酸化LDLが血管内腔を少しずつ厚くし粥状（じゅくじょう）アテローム）硬化を引き起こします。下水管に例えらと管の内側に汚れが付着してガスグズになった状態。これが動脈硬化で、血管の狭窄が四分の三になると狭心症の症状が出てきます。酒粕はその動脈硬化の予防に結びつのです。

さらに、番組では確認されなかつたダイエツト効果は、二〇〇七年に大関（株）総合研究所がラットを使った研究で確認済み。酒粕の難消化性成分を含んだ餌を食べさせたグループのラットは有意な脂肪減少の結果が出たのです。この研究が進み、人間に対する試験でラットと同程度の効果が出ると大変な騒ぎとなることは想像できます。

このほか、酒粕は血圧降下作用、美肌効果、がん細胞を殺す作用などさまざまな効果があると……。上手に食生活に取り入れましょう。昔は「食は薬」と言われていました。がすはなのいのです。

編集長の「酒」 クリア・アイ



ワイングラスで 日本酒テイスティング

Japanese

Sake



酒類関連で注目される商品・イベント・運動などを本誌編集長の山田聡昭が解説する。

2回目の今年、出品数は196社から325点にのぼり、民間の日本酒コンテストとしては最大規模のものになった。入賞商品は「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」ホームページで
<http://www.finesakeawards.jp/>



ワイングラスはボウルに香りが溜まる



次に立ち上る香りを確かめる

最初に酒の色・つや・粘度・透明感を見る



最後に口に含んだ時の香り、味わい、吐き出した後の余韻を見る



二月に「ワイングラスでおいしい日本酒アワード二〇一二」というコンテストを開催した。その名のとおりワイングラスで日本酒の味わいを評価する。二〇人の審査員がブラインドでテイスティング、その数はひとりあたり一〇〇点を超える。香味を確かめ、デッサンするように特徴を書き出し、評価理由をコメントしていく。一時間に四〇点できれば速い方。スタートして五分もすると集中が高まり、皆機械のように黙々と進んでいく。

日本酒の啺き酒には「啺き猪口」といわれる、底に紺色の二重丸が描かれた白い筒型の磁器が用いられてきた。ワイングラスとの一番の違いは酒の香りのとりやすさだ。ワイングラスには酒を三分の一から半分しか注がないから、ボウルの中に酒の香りが溜まる。口を近づけるとそれが鼻孔にスツと入ってくる。啺き猪口では気づかなかつた香りも見えてくる。

審査員は日本酒だけでなくワインに精通した方が数人いた。終了後、ある審査員から「ワイングラスでのテイスティングでは『時間の流れ』も評価するべきではないか」という意見が出た。ワインでは最初感じる香りから、口に含んだ香りへの展開の見事さなども評価すると言うのである。フィギュアスケートには技能点だけでなく芸術点の評価がある。日本酒でもそうした見方をしてみてはという提案だろう。こんなやり取りが出てくると、アワードを開催してよかったと思うのである。

さけの小道具 レモン・オレンジ ジュース



パール金属株式会社
☎0256-35-3113 <http://www.p-life.co.jp/>



レモンやオレンジのジュースを搾るアイデアグッズ。レモンの端を少し切り落としてジュースをねじ込みます。レモンをギュッと握ると、あら不思議、口からジュースが流れ出てきます。ちよつと力が必要なので、少しモミモミしてから握るとうまくいきます。カクテルやレモン醬油をつくる時に便利です。

イタリアンでブランデースプリッツァー BOSSO YAESU (ボッソ八重洲) (東京・八重洲)



中央の石窯では炎がゆらめく



BOSSO
ブランデースプリッツァー
なぜ美味しい？
オレンジの「果皮」を使用
ノンジュガーで
漬けています
ワインも蒸留したお酒
「ブランデー」を使いました

キレイに
果物の「実」を剥き
あすすめは
トニック割り
「ブランデー」は高品質な
イタリア産を使用
梅酒は「梅」の香り
を抽出し、
「ブランデー」で
調製しています

BOSSO YAESU (ボッソ八重洲)
東京都中央区八重洲1-4-16 八重仲ダイニングB1F
☎ 03-3527-9474
<http://beat-itn.com/bosso/yaesu/index.html>



オレンジのほかイチゴや
パイナップルを漬けた
ブランデーもある

東京駅から歩いて三分、気さくな感じのイタリア食堂。飲み物をオーダーしようとすると、カウンターのフルーツを漬け込んだ瓶があった。目をとめたことに気がついたのか、すかさず「ブランデーです」とお店の方。フルーツを一昼夜漬けた自家製の、トニックウォーターで割って出しているそう。こんなお店ではいつもはワインなのだけれど、ものはためしとブランデースプリッツァーを注文する。

料理を決めようとメニューを見る。銚子産イワシとキャベツのペロンチーノスパゲッティ、大多喜産天然イノシシのロースト、本日の房総地魚の窯焼き……。どれも房総(千葉県)の食材を使ったもののばかり、相当なこだわりがある様子。

房総には長い海岸線と山地があり、温暖でひと足早く菜の花が咲く。それが東京と隣り合う好条件。良質でバラエティに富んだ房総の幸は、短時間で都心に届く。それらは厨房の真ん中に据えられた石窯でいねいに調理され、すてきなイタリア料理に生まれ変わるというわけだ。

絶品乾物

鯨の大和煮

「希望の缶詰」をご記憶の方も多いと思います。東日本大震災で津波に流された、木の屋石巻水産の缶詰工場跡から掘り出されたあの缶詰です。同社がつくっていた金華さばや三陸さんまの缶詰は、一年たった今もまだ生産を再開できていません。安い缶詰がたくさんあるなか、味と品質で勝負していたさばの味噌煮缶は、大のお気に入りでした。

石巻の漁業が復活するまでつくれないと聞いていたのですが、鯨の大和煮は製造しているそう。この春は昭和三二年の創業以来変わらない大和煮を、東北の酒で味わってみようと思います。

(フリーライターはらだペコ)



はらだペコの
ためして MIX 16
ノンアルで
ビアカクテル

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。

から授乳期にある女性が飲んだり、用途が広がっているそうです。私はめったに飲みませんが、飲むのはたいいてい休日の昼間です。ちよつと飲みたいけれど、午後に何もできなくなっちゃうのが嫌だなあと思う時です。

いろいろ飲み比べてみると、サントリーのオールフリーはスッキリと軽く、サッポロのプレミアムアルコールフリーはコクがあつて対象的でした。今回はこの二つでビアカクテルをつくってみます。比較のために用意したビール(酒税法ではリキュール)はサントリー金麦。プレミアムモルツやエビスビールでやればもっとはつきりわかるのだけれど、ビアカクテルにするにはもったいなくて、リーズナブルな金麦にしました。

まずはジンジャーエールと一対一のシャンディ・ガフです。金麦は少し甘めのカナディアンクラブのジンジャーエールが、スッキリライトになった感じ。オールフリーは

金麦のとよく似ています。プレミアムアルコールフリーは、穀物っぽい後味が残って重たい感じでした。

次はトマトジュースで割るレッドアイ。シャンディ・ガフと同じで、もともと軽いオールフリーではソーダで割った感じになり、プレミアムアルコールフリーは独特な甘みが残ります。ビアカクテルとしてどうなのかという点よりも、飲みやすくなつて「トマトジュースのソーダ割りはありだ」というのが素直な感想。だったらソーダで割ればいいのですけれど。

最後はオレンジジュース割りです。どれも味はオレンジスカッシュ。まずくはないのですけれど、これもあえてビールで割る必要はありませんね。

今回の結論は「ノンアルコールビールでビアカクテル気分は十分に味わえます。ただ、おいしさが増すわけではありません」というところでしょうか。

塩麴を使ってみました！

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。読者の皆様のおすめレシビの投稿も大歓迎、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。

シンプル手羽焼き



材料と作り方

手羽元・手羽先各4本に、塩麴大匙1～2杯をまんべんなくまぶして、そのまま2～3時間おいて焼くだけ

話題の塩麴を使ってみました。塩麴は米麴と塩と水だけでつくった発酵調味料です。麴は日本の発酵文化の基で、日本酒や味噌などたくさんさんの発酵食品に使われています。塩麴そのものも簡単につくれるようですが、市販のもので試してみました。すると鶏肉が柔らかくなり、塩気のなかに麴の甘みのある優しい味わいに仕上がりました。



塩麴提供：山崎醸造株式会社
☎ 0258 (83) 3460
<http://www.echigojishi.co.jp/index.html>

キャベツの塩麴サラダ



材料と作り方

キャベツ4分の1、にんじん、セロリ、きゅうり、生姜など適量
野菜は食べやすい大きさに切って、塩麴大匙2杯を和えて2～3時間置く

塩麴で味付けしたものは素朴で優しい味わいです。発酵の力で素材のうま味を引き出し、出しやばることありません。春キャベツ、新玉ねぎ、菜の花など、次々に出て来る春野菜。順番に油を使わない塩麴サラダを試してみたいかがでしうか。残ったサラダは、翌日にはしっかりとした一夜漬けとして楽しめます。

お花見にバーベキューに

とにかく楽ちん 松竹梅「天」パウチパック



おだやかな日にはアウトドアで春を満喫



コンパクトなだけでなく、すぐに冷えるところもエコなパウチです



パウチパックをくるくると丸めるとこんなに小さくなります



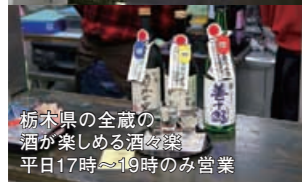
コクがあってすっきり辛口。おなじみの松竹梅「天」にパウチパックが登場。小型、軽量、すぐに冷えて冷蔵庫にも入れやすい。空き容器のゴミ出しも楽々、最後の一滴まできれいに出来る優れものです

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)

塩麴をつかった焼鳥やサラダをもって、お花見に出かけてみてはいかがでしょう。暖かい日ならバーベキューもいいですね。厚切りの豚ロース肉や鮭を塩麴にひと晩漬ければ、ジューシーに美味しく焼けます。お酒は松竹梅「天」パウチパックをお試ください。かさばらないので、飲み物をいろいろ詰め込んで、最後に入れてもクーラーボックスにすっぽり収まってしまいます。飲み終わったらクルクルと丸めて超コンパクトに。この手軽さはアウトドアではとても便利です。あつ、でもゴミは必ず持ち帰って捨ててください。アウトドアでの酒盛りの基本マナーです。



手白澤温泉
栃木県日光市川俣870-2
☎0288-96-0156 http://www.teshirosawa.co.jp/index.html



栃木県の全蔵の酒が楽しめる酒々楽
平日17時～19時のみ営業



浴槽だけでなく流しの湯もかけ流し



自家製の岩魚の燻製を唐揚げ

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は山道を二時間歩く手白澤温泉です。毎分三〇〇リットルも湧く自家源泉をたつた六室で使う贅沢な宿。晩はワインで山の幸を堪能して、帰りは宇都宮で途中下車して試飲どころ「酒々楽」で二杯という行程です。

ほんぐり
湯めぐり
めぐり
酒めぐり

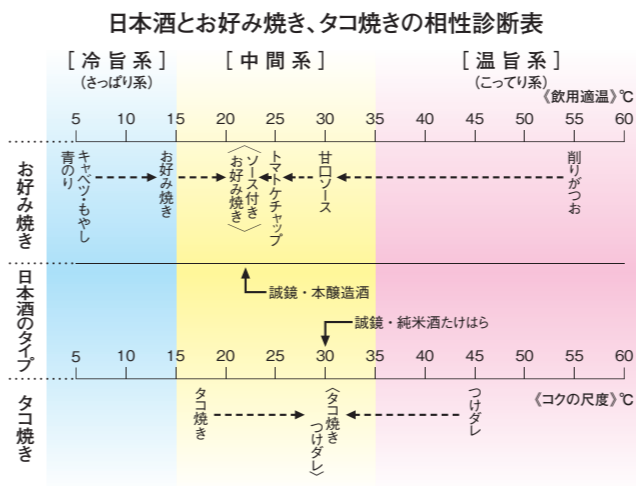
山道を歩く価値あり
手白澤
栃木



れがすーっと抜けていきます。
夕飯もびつくり。山奥でこんなにスタイリッシュな料理が出ると思いませんでした。前菜皿に湯葉、鰯、鹿刺しなど綺麗に盛りられ、魚料理は岩魚、メインは森林鶏の塩焼き。それに自然派ワインを合わせます。食後のコーヒーを飲みながら定年間のスーさんが、「いつまでここに來られるかなあ」と漏らすと、「來たいなら歩けるように体調管理することだ」と厳しいヤスシ師匠。

「車で入れるのはここまで、あとは歩くよ」と手白澤温泉が大のお気に入りのヤスシ師匠。奥鬼怒・女夫淵にある公営駐車場に車を置いて、そこからは二時間のハイキング。川沿いの歩道は自然がいっぱい、天気恵まれたら、さぞかし気持ちがいいことでしょう。難関は最後の30分の山道。運動不足の人は息が上がります。
風呂場でびつくり、「蛇口が壊れているのか」と思ったのは、洗い場に勢いよく吹き出すかけ流しの湯でした。そして窓が大きく開いた風呂は、屋根こそあるものの開放的で露天風呂のよう。少し熱めの湯に浸かっていると、山道を歩いた疲

翌日は高速度道路を途中で降りて宇都宮の市街地へ。栃木県酒造組合の事務所「酒々楽」では、夕方二時間だけ、県内全蔵元の酒が楽しめます。一〇枚つづりのチケットが千円。おつまみもお酒もすべてチケット一枚。大吟醸は小さいグラス、本醸造は大きいグラス。運転手の私は酒蔵の仕込み水で我慢。そのかわりみんなから、近くの酒屋で一本買ってもらいました。



甘口ソースの印象の強いお好み焼きとタコ焼きは意外に軽い味わい。筆者は、お好み焼きに「誠鏡・本醸造酒」、タコ焼きなら「誠鏡・純米酒たけはら」(広島県竹原市)をすすめる。

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。

酒と料理のぴたぴたサイエンス 19
お好み焼きにやや甘口の酒
藤原正雄・渡辺正澄

江戸末期、お好み焼きは女性の間で、遊び料理として生まれたといえます。親しい仲間と熱い鉄板を囲み、お喋りをし、自分で焼く楽しさを味わいながら、日頃の憂さを晴らしたのでしょう。

つくり方はいたって簡単。水溶きした小麦粉に魚介類(タコ、イカ、小エビなど)、肉類(豚など)、野菜類(キャベツ、もやしなど)、卵などを加えて、熱した鉄板で平焼きにするだけ。食材のコクの尺度でいうと、豚肉だけが中間系で、ほかの具材はすべてさっぱりした、低い温度でもおいしい冷旨系です。
炒め油はサラダ油で中間系ですから、お好み焼きの生地のコクの尺度は14℃くらい。これに、甘口ソース・トマトソース(中間系)、削りがつお(温旨系)、青のり(冷旨系)などをかけると、コクの尺度がやや増して22℃前後に落ち着きます。この料理には、やや甘口で旨味がある本醸造酒が良好な相性を示します。

一方、タコ焼きは生地にキャベツやもやしなどの野菜類(冷旨系)を含まないため、お好み焼きよりもややコクが増し、17℃前後の中間系となります。そして、つけダレ(だし汁、醤油、みりん、砂糖など)は、お好み焼きの甘口ソースなどと比べると、コクがある温旨系調味料です。このタレをつけたタコ焼きはさらにコクを増して、30℃前後に落ち着きます。そのためタコ焼きには、旨味とほどよい甘味があつてバランスのよい純米酒がよく合ってきます。



今年一月、フランスのアラン・ジュペ外相が来日した。日仏戦略対話の一環で、一三日、飯倉公館で玄葉光一郎外相とイランの核開発問題を中心に協議した。会談後、食事もあつたが、ここでワインが話題となった。

フランス料理の食事では、白、赤とも、フランスのブルドー地方のワインが供された。フランスのワインだとして、前菜の白はブルゴーニュ地方、赤はブルドー地方を組み合わせたのがふつうだが、ここは日本側が考えた。

ジュペ外相はフランス政界随一の知性派で、一九九五年から二〇〇四年までブルドー市長を務めた。市長時代、大々的

な都市再開発計画を打ち出し、それまでさえなかった地方都市を、新旧が見事に調和した街に変身させた。以来、「住みやすい地方都市」の一、二を占めている。

そうした外相に敬意を表したブルドーワインの選択だが、フランス側出席者がどよめいたのは、前菜に合わせた白にシャトー・イケムがグラスに注がれた時だった。世界に知られた最高の貴腐ワインで、それも一九七〇年。長期熟成タイプだから飲み頃だっただろう。「こんな素晴らしいイケムを、市長である私も飲んだことはありませんよ」。グラスを傾けた外相は、満足そうに何度もうなずいた。

赤も良かったが、イケムの素晴らしさは圧倒的だったようだ。「外相を大事にもてなしたいという日本側の思いが伝わってきました」とフランス側出席者は私に語った。ワインに工夫を凝らし、しつかりメッセージを送る。外交の場におけるワイン戦略にようやく日本も長けてきた。



ほかの国々の酒場と比べて、ドイツのブラウハウスは笑顔率が抜群に高いような気がする



「ペーターズ・ブラウハウス」もまた、地元民がこぞって集う人気の1軒



ケルシュとともにケルンが誇るのは、世界遺産登録の大聖堂。13世紀から500年以上かけて完成に至る



ケルン駅近くの「フリー・アム・ドーム」は、大人の腕より太い豚足が名物



手提げにビールを満載したスタッフが、絶妙なタイミングでお代わりを差し出す



読者からの手紙 記憶に残る酒シーン

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。

メリー・ポピンズのグラッパ
映画『メリー・ポピンズ』で、主人公が魔法で風邪薬を好きなお酒に変えた時に、「グラッパ」と言ったのがずっと忘れられませんでした。大人になつてから調べてみると、なんと40度以上ある強いお酒でした。映画ではおいしそうでしたが、強すぎて私には飲めません。
肥後奈穂さん(30代・神奈川県)

ぶっ倒れるまで乾杯
ロシア人のウォッカでの乾杯シーン。都内のある飲食店で、ぶっ倒れるまで何度も乾杯を繰り返していたのが忘れられない。
鶴田義光さん(50代・北海道)

梅酒男子と日本酒女子
妻は酒が強く、私はそこまで強くない。居酒屋で妻は日本酒を、私は梅酒をよく頼む。店員さんはいいてい日本酒を私の前に置く。それをお互いに笑ってネタにしています。
伊藤佑太さん(20代・広島県)

さっぱり酔えなかった自棄酒
30代前半のこと、仕事で何度も理不尽な思いをして一人で自棄酒。ところがいくら飲んでもさっぱり酔えませんでした。そして、こんな飲み方ではせっかくの日本酒がもったいないと反省。以来、気持が不調な時は飲まないと決めました。
田代真理子さん(40代・宮城県)

カルピスだと思ったら
子供の頃、祖父がいつも湯呑で白いものを飲んでいて、カルピスだと思ってこっそり飲んだら、とてもまじかった。この時、白いお酒があると知りました。
岡本圭介さん(40代・愛知県)

高すぎたアルコール系数
新婚のころ、やりくりが下手ではないはずなのに家計は赤字続き。家計簿をつけてみるとアルコール系数の高いこと。あわててお酒のランクを下げたのですが、子どもも巣立ち、たまには昔のようにいとお酒を楽しみたいと思っています。
桐山勇子さん(40代・神奈川県)

ビアホールで喝采
ドイツのビアホールで、友人がビールを飲みながらドイツ語で野ばらを歌って喝采を浴びたこと。
池田 彰さん(60代・東京都)

ウイスキーに海水混入?
20代半ばの正月に酒の福袋を買いました。入っていたウイスキーを飲んでみると鼻を突いたのは海草の匂い。何かの間違いで海水が混入したのだと思い、すぐに店に問い合わせました。これが大好きなシングルモルトとの出会いです。
江本光伸さん(40代・宮城県)

マイビールで祝杯
30代前半の頃、当時流行り始めた個人輸入で、ロンドンからビールづくりキットを入手しました。温度管理や雑菌処理などたいへんな苦勞をしてようやく完成。同僚や上司にぎやかに祝杯をあげました。
伊勢正幸さん(50代・富山県)

ご存知の方も多いと思うが、ドイツには「ビール純粹令」なるものがある。ビールの原料は、モルトとホップだけ(その後、酵母が加わる)。一五一六年に定められた法律は、今もしかと守られ続けている。醸造所の数は、なんと一六〇〇軒以上。銘柄は、五〇〇〇を超えるとか。

地方により異なる味わいを誇る百花繚乱のひとつが、ドイツ西部の都市ケルンの「ケルシュ」。日本におけるコンビニエンスストアのごとく、街中には「ブラウハウス」、すなわちビアハウスが建ち並ぶが、ビールのメニューはない。座れば自動的に、ケルシュが出てくるのだから。

細長いグラスに注がれた一杯は、二〇〇ml。それが空になると、店内をくまなくまわるスタッフがさりげなく新たなグラスを置く。まるでわんこそば状態。苦味、泡立ちは穏やか、甘みがふわっと立つその旨さは、喉をやさしく過ぎていく。骨太な味わいを誇る地域からは「女、子どもが飲むビール」と揶揄されるそうだが、これはこれで旨いっ！グラスの上にコースターを乗せるのが「おしまい」の意思表示ではあるものの、終わらない、終われない……。

店内は皆、ご機嫌。繰り返される乾杯「プロースト」と、歌声すら聞こえてくる陽気な雰囲気にも背中を押され、グラスはまたまた空に。ベルトの上に立体的な腹がぽっこり乗った、まさしくビヤ樽のような紳士が多いのは、やはりビールのせいか。

(文・山内史子 写真・松隈直樹)