

さけ通信

2012 春

特集 フルーツたっぷりカクテル

塩麹を使ってみました / 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ター / 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レンダーや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/>

酒のイベント情報はここからゲット!

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」パウチパック900㎖ 5名様

好評の松竹梅「天」にパウチパックが新登場。
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ボ 640㎖ 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に、
飲み口あつさりの原酒と絶妙にブレンド。

ジユース系との相性も良く、
カクテルベースとしてもグッド。



③ ミント焼酎「MIN+(ミンタス)」 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

地元では晩酌用に大人気。
提供:福光屋



④ 福正宗 純米酒 金色のしづく 1800㎖ 5名様

純米酒しかつくらいの金沢の老舗酒蔵が発売する、
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

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!

次号予告

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



フルーツたつ。よりカクテル

とりあえずリッキー

いろいろ鮮やかな春です。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。



リッキーのおいしさつくり方



マドラーでブシュとつぶして好みの味に。目安は5回
ソーダを90ml。黄金比率は酒1対ソーダ3
リキュール(スピリッツ)をシングル分(30ml)
グラスに厚切りレモンと氷をたっぷり

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。「ジンとラムとソーダだけで、こんなに酒がおいしいことがわかるんだ」。カクテルの初心者になると好都合なアドバイス。以来、ずっと「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っと決まつたジンリッキーは、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、ソーダで割つてつぶしながら飲むスタイルと捉えると、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蒸溜酒にし、甘口にするならカクテル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はなくグレープフルーツやオレンジ、甘酸っぱいイチゴやキウイ、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つたり、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。

手元にあるお酒にいろいろなフルーツを落として、ブシュブシュつ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

フルーツ浮かべてパンチ



さわやかなフレッシュフルーツの風味が夏においしいサンゴリア

料理用のイメージが強い本みりんだが、もともと暑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

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、リンゴ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つて、甘い香りが漂つてきます。フォ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つぱり仕上げます。アルコール度数が一五度前後があるので、ソーダで割つてください。

赤ワインでつくるとサンゴリアになります。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



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

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つたもの)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。

ツが漬くなつ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いましょう。こうするとフルーツもサンゴ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。

ひと晩でおいしさアップ

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

ブランデースプリッサー

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が特徴です。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プリッサー。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四～五枚にスライスし、瓶に『サントリー ブランデー V.O.』、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



スピリッツに生姜をプラス

モスコウミュ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。



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 金色のしづく』二合にドライフルーツ『ファイバーパイナップル』を一本入れてひと晩置きます。甘酸っぱい風味がほどよい味わい、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。



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、紹介したいのが宝酒造から発売されるミント焼酎『MIN+(ミンタス)』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。



簡単・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、本格的なものはできあがるまでに数ヶ月待たなければなりません。待ちきれない方のために紹介したいのが、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。



— つくり方 —

最初に漬け込み瓶を『ホワイトカラ果実酒の季節』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



医学ジャーナリスト
松井宏夫

かつていました。その中で、LDLを低下させたのは酒粕の中の『レジストンプロテイン(消化されにくいタンパク質)』でした。油をがつちりとらえて排泄したからだつたようです。

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が悪さをするのはありません。LDLが酸化し、酸化LDLになつて悪さをするのです。そのメカニズムを紹介しましょう。

「いい一年半、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。二〇一〇年一月二十四日放送の『ためしてガッテン』。ここでダイエッ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。

確認された“と書いたのは、酒粕の民間療法が昔からあるように、身体に良いことは分

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)になります。下水管に例えると管の内側に汚れが付着してゲズゲズになつた状態。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くのです。

さらに、番組では確認されなかつたダイエット効果は、二〇〇七年に大関(株)総合研究所がラットを使つた研究で確認済み。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。”かす”はな

いのです。



編集長の“酒”
クリア・アイ

clear eye
日本酒テイスティング

Japanese



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聰昭が解説する。

日本酒の唸き酒には「唸き猪口」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ッと入つてくる。唸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つたと思うのである。

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、デツ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。

日本酒の唸き酒には「唸き猪口」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ッと入つてくる。唸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つたと思うのである。



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

〆けの小道具
レモン・オレンジ
ジューサー



ノンアルコールビールは運転手が仕方なく飲むものと思つてはいましたが、休肝日をつくるために飲んだり、妊娠



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と、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、飲むのはたいてい

休日の昼間です。ちょっと飲みたけれど、午後に何もできなくなつ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つ

とはつきりわかるのでしよう

けれど、ビアカクテルにする

にはもつたいくつて、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つた感じ。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つて重た

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

割つた感じになり、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こ

とよりも、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。だつたらソーダで割

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。まづくはないの

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

んですね。

今回の結論は「ノンアル

コールビールでビアカクテ

ルで十分に味わえます。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

房総の幸は、短時間で都心に届く。それは厨房の真ん中に据えられた石窯で、いに調理され、すてきなイタリア料理に

のだけれど、ものはためしとブランデース

プリツツアーリを注文する。

イタリア食堂。飲み物をオーダーしようと

だ瓶があつた。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込んだ自家製

のフルーツをトニッケウオーターで割つて出してい

る。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

プリツツアーリを注文する。

産イワシとキャベツのペペロンチーノスパ

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）の食材を使つたものばかり、

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。

チーズがトロリと伸び、パリパリツ

リ芳ばしいピザに唐辛子オイルをふつてパク

リ。そしてブランデースプリツツアーリをひ

と口。おつ、思つていた以上に相性がいい。

梅酒ほど単調でないのはブランデーベース

だから。さわやかなオレンジの香りが心

地よく、ほどよい酸味が食を進ませる。ど

うやらイタリア食堂でのお酒がひとつ増え

たようだ。

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。

チーズがトロリと伸び、パリパリツ

リ芳ばしいピザに唐辛子オイルをふつてパク

リ。そしてブランデースプリツツアーリをひ

と口。おつ、思つていた以上に相性がいい。

梅酒ほど単調でないのはブランデーベース

だから。さわやかなオレンジの香りが心

地よく、ほどよい酸味が食を進ませる。ど

うやらイタリア食堂でのお酒がひとつ増え

たようだ。

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。

チーズがトロリと伸び、パリパリツ

リ芳ばしいピザに唐辛子オイルをふつてパク

リ。そしてブランデースプリツツアーリをひ

と口。おつ、思つていた以上に相性がいい。

梅酒ほど単調でないのはブランデーベース

だから。さわやかなオレンジの香りが心

地よく、ほどよい酸味が食を進ませる。ど

うやらイタリア食堂でのお酒がひとつ増え

たようだ。

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。

チーズがトロリと伸び、パリパリツ

リ芳ばしいピザに唐辛子オイルをふつてパク

リ。そしてブランデースプリツツアーリをひ

と口。おつ、思つていた以上に相性がいい。

梅酒ほど単調でないのはブランデーベース

だから。さわやかなオレンジの香りが心

地よく、ほどよい酸味が食を進ませる。ど

うやらイタリア食堂でのお酒がひとつ増え

たようだ。

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。

チーズがトロリと伸び、パリパリツ

リ芳ばしいピザに唐辛子オイルをふつてパク

リ。そしてブランデースプリツツアーリをひ

と口。おつ、思つていた以上に相性がいい。

梅酒ほど単調でないのはブランデーベース

だから。さわやかなオレンジの香りが心

地よく、ほどよい酸味が食を進ませる。ど

うやらイタリア食堂でのお酒がひとつ増え

たようだ。

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。

チーズがトロリと伸び、パリパリツ

リ芳ばしいピザに唐辛子オイルをふつてパク

リ。そしてブランデースプリツツアーリをひ

と口。おつ、思つていた以上に相性がいい。

梅酒ほど単調でないのはブランデーベース

だから。さわやかなオレンジの香りが心

地よく、ほどよい酸味が食を進ませる。ど

うやらイタリア食堂でのお酒がひとつ増え

たようだ。

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

塩麹を使つてみました！

シンプル手羽焼き

キャベツの塩麹サラダ



話題の塩麹を使ってみました。塩麹は米麹と塩と水だけでつくった発酵調味料です。麹は日本の発酵文化の基で、日本酒や味噌などたくさん発酵食品で使われています。塩麹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た。すると鶏肉が柔らかくなり、塩気のなかに麹の甘みのある優しい味わいに仕上りました。



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



塩麹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、出しやばることはありません。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麹サラダを試してみてはいかがでしょうか。残ったサラダは、翌日にはしつとりした一夜漬けとして楽しめます。

お花見にバーべキューに
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

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



コンパクトだけでなく、すぐに冷えるところもエコなパウチです



コクがあつてすっきり辛口。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)

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。

塩麹をつかつた焼鳥やサラダをもつて、お花見に出かけてみてはいかがでしょうか。暖かい日ならバーべキューもいいですね。厚切りの豚ロース肉や鮭を塩麹にひと晩漬ければ、ジューシーにおいしく焼けます。お酒は松竹梅「天」パウチパックをお試しください。かさばらないので、飲み物をいろいろ詰め込んで、最後に入れてクーラーボックスにすっぽり収まってしまいます。

塩麹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、出しやばることはありません。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麹サラダを試してみてはいかがでしょうか。残ったサラダは、翌日にはしつとりした一夜漬けとして楽しめます。

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)もど。



にっぽん 湯めぐり 酒めぐり

て
しろ
さわ
山道を歩く価値あり
手白澤
栃木

居酒屋かつちやんの常連客の温泉めぐり。今回は山道を一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っ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といふ「酒々樂」で一杯という行程です。

「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・女夫渕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、天気に恵まれたら、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ります。

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近のスーさんが、「いつまでここに来られるかなあ」と漏らすと、「来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。

翌日は高速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「酒々樂」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つてもらいました。



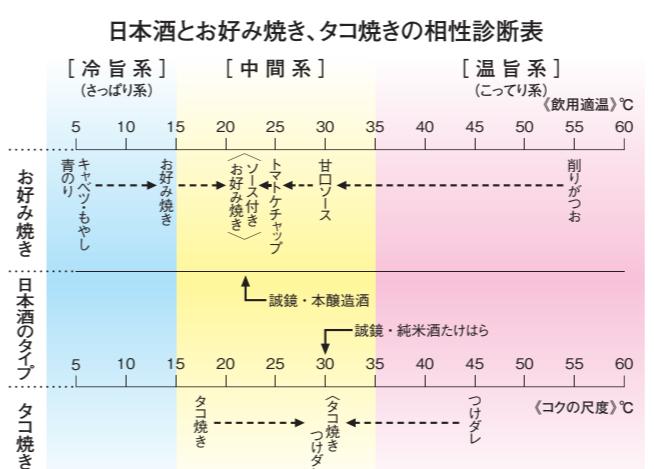
夕坂もびっくり。山
がす一つと抜けてい
きます。

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。



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。



お好み焼きにやや甘口の酒
藤原正雄・渡辺正澄

藤原正雄・渡辺正澄

江戸末期、お好み焼きは女性の間で、お遊び料理として生まれたといいます。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。

