

sake 通信

2012
夏

特集 **もっとビール とことんビール**
初めての燗製で本格焼酎／フローズンフルーツでSAKEパンチ
劇的に変わりゆく酒事情―ロンドン／ワイングラスでおいしい日本酒
伊豆大島 空と海と御神火めぐり(東京)／冷え冷えの角ハイボール

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。

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



【コンテストの結果はここから！

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
酒をご覧ください。

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徴。
国産の二条大麦を黒麹で麦麹にし、
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です。
提供：宝酒造
- ② **サントリー角瓶 700ml 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 **アンカー・グラスセット 5名様**
アメリカンクラフトビールの
雄アンカー社を代表する
スチームビール、リバティエール、
ポーターをお楽しみください。
提供：三井食品
- ④ **「風よ水よ人よ」純米酒&純米吟醸酒 720ml 各1本 5名様**
独自の酵母により軽快な舌ざわりと
なめらかな喉ごしに仕上げました。
食中酒やカクテルにフルーツ酸の
爽やかな味わいがピタリです。
提供：福光屋
- ⑤ **ワイングラスでおいしい日本酒 4名様**
ワイングラスでおいしい日本酒アワード
金賞酒のなかから1本を
(銘柄は指名できません)
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・「あなたが二人で飲みたい酒」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9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

次号秋号は
9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…おもしろさ香る焼酎
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

季刊 sake通信 2012年夏号 2012年6月20日発行 第5巻第4号(通巻20号)
発行人：狩野卓也 編集長：山田聡昭 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 〒101-0032 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/>

もつとビールとことんビール

今年も熱い夏がやってきました。ビールがおいしい季節の到来です。そこで『さけ通信』が採りあげるのは「キンキン超冷ビール」と「ちよい冷えビール」の遊び方です。もちろんおいしいビールのつまみもご紹介します。

超冷の塩水でビールを冷やせ

国内でビールのトップを争う二社が、今年は「超冷」競争を繰り広げています。アサヒビールは『スーパードライ』をマイナス

濃塩水は密閉容器に取り分けて超冷用にキープがおすすめ



10分待つとビールはマイナス0.2℃まで下がった

超キンキンに冷えたビールは泡が立ちにくかった

冷蔵庫でひと晩冷やしたビール（4℃前後）を入れると濃塩水はマイナス2℃に上昇

こうして冷やした『スーパードライ』『一番搾り』、そして第3のビールの『金麦』を、よく冷やしたグラスに注いで飲み比べました。ヒヤアッとすぐく冷たくていい気持ちです。苦味は感じず、冷たすぎて味はよくわかりませんが、一杯目にはうれしい爽快感です。使った塩水は取り分けて冷凍庫で凍らせておくことにしました。冷凍庫から外に出すと、10分前後でマイナス7℃のシャーベット状になります。これで冷やせば、あつという間に超冷缶ビールができます。

革新のアメリカンクラフトビール

一方、味わいが活きる「ちよい冷え」でゆつくりと飲むビールがあります。日本では地ビールと呼ばれますが、個性的なビールを手づくりするという意味でクラフトビールと呼ぶのが正確でしょう。

いまクラフトビールの本場はアメリカ。個人の趣味のビールづくりから創意工夫した挑戦的なビールが続々と生まれ、クラフトビールはアメリカのビール消費量

の5%を超えたと言います。そしてこれをリードしてきたのがサンフランシスコにあるアンカー社です。

アメリカのクラフトビールを試すならアンカー社のビールを順に飲んでみるとよいでしょう。最初は同社発展の基となった『スチームビール』。西部開拓時代につくられたビールを復刻したもので、イギリスのエールとドイツのラガーの中間的な味わいです。次は『リパティ・エール』。柑橘系の香りが豊かなホップをふんだんに使ったスパイシーなビールです。

伝統のベルギー・トラピストビール

歴史あるクラフトビールならベルギーのトラピストビールがおすすめです。修道院でつくられるこのビールは濃醇で複雑な味わい。アルコール度数が7〜10%とビールとしては高めのものが多く見られます。

ベルギーのトラピストビールは6つ。シメイビールもそのひとつで、ベルギー南西部のフランスと接するワロン地方にあります。赤、白、青の3タイプをつくっています。シャンパンと同じように瓶詰の直前に補糖して、瓶

内二次醗酵できめ細かい炭酸ガスをもたせます。瓶内は無酸素状態になり、5年、10年、いえそれ以上の長期熟成も可能です。

シメイビール専用のグラスか、香りがわかりやすい大ぶりのワイングラスで、個性豊かな味わいを堪能してください。



アメリカンクラフトビールの雄アンカービール（向かって左から）

- リパティ・エール：アメリカのクラフトビールメーカーが「教科書」とする名品
- スチーム：ラガーのコクとエールの華やかな香りを兼ね備えたアンカー社の主力
- オールドフォグボーン：フルーティで甘やか厚みのある味わい。アルコール度数8.9%
- ブレックルズ・ブラウン：透明な深い茶色。香り豊かでクリーンな苦味と酸味がバランス
- ポーター：コーヒーのように黒いが、ミルクィな口当たりで軽い味わい



トラピストビールと言えばシメイ（向かって左から）

- ブルー：ハーブが香る芳醇な味わい。ブルーチーズのようなクセの強いチーズとも合う。おすすめの飲み頃温度は10℃～12℃
- レッド：元祖シメイのレッドは今年で発売150周年。まろやかな味わいをコクのあるハードタイプチーズと合わせて。10℃～12℃で
- ホワイト：アロマホップをふんだんに使った華やかな香りと爽やかな苦みのホワイト。白カビ系の軽いチーズがおすすめ。6℃～8℃で



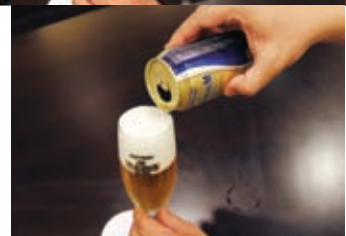
ガイドの女性と一緒にビールの製造工程順に工場を巡る。進むにつれてビールが飲みたい指数が上昇する



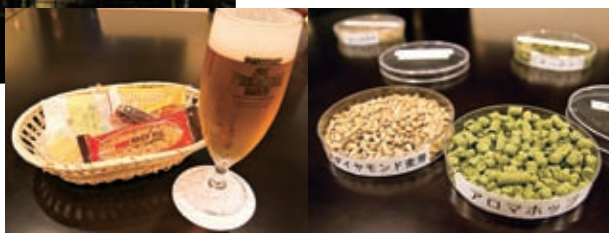
酒造工場見学はおもしろい。原材料に触れ、香りをかぎ、工場の空気を吸い、最後に試飲。一緒に各地の酒造施設を訪ねてみよう。

編集長の
大社の
見学

サントリー武蔵野ビール工場
ザ・プレミアム・モルツ講座



缶ビールのおいしい注ぎ方実習も。まず徐々にビールを高い位置に上げながら注ぎ、細かい泡を立てる。泡が落ち着いたらグラスを傾け泡の下にくぐらせるように注ぐ。最後にグラスを立ててゆっくりと注いで泡を盛り上げる



技師長おすすめのおつまみセットと一緒に試飲。ドライフルーツ、ねぎ味噌煎餅、ビーフパイなど盛りだくさん

「ザ・プレミアム・モルツ」の華やかな香りはアロマホップから。深いコクとうまみはダイヤモンド麦芽から



ザ・プレミアム・モルツ講座

開催日:毎週金・土・日曜日及び祝日
会場:サントリー武蔵野ビール工場
JR南武線・武蔵野線「府中本町」駅より徒歩12分。京王線・JR南武線「分倍河原」駅から無料シャトルバスで約5分。
定員・参加費:24名様／回、無料
対象:20歳以上
お申込み方法:開催日前日の正午までにインターネットから
<http://www.suntory.co.jp/factory/musashino/inspection/premium/index.html>

続いて工場を見学。麦芽を煮沸して麦汁をとる工程は熱気で汗ばむ。その後のビールを貯蔵する工程はひんやりと涼しい。歩きながら自分もビールと一緒につくっているような気分になってくる。それにしてもビール工場の衛生管理ぶりには感心させられる。醗酵や瓶詰め工程はクリーンルーム並み、ピカピカに磨きあげられていて、ずばらな私は飲む方に徹するしかないと思わされた。

東京の郊外にあるサントリー武蔵野ビール工場で、「ザ・プレミアム・モルツ講座」を受講した。最初は座学。製法や原材料へのこだわりについて説明を受ける。繰り返されたのは「ヴァイタートリンケン」という耳慣れない言葉。ドイツ語で飲み飽きないおいしさを意味するのだという。大きなビール工場はどこも最新の機器が並ぶが、味わいだけは人間が見る。分析値が同じでも味は同じではないからだ。毎日専門のパネラーができたビールを試す。そしてさらなる「ヴァイタートリンケン」を追求して生まれたのが三月に新しくなった「ザ・プレミアム・モルツ」だそう。

ひと味
違う!

ビールのおつまみ

ビールのおつまみには枝豆と餃子は外せませんが、仕上がりが意外とばらつくもの。でも、ちょっとした工夫で枝豆はホクホクに茹であがり、餃子はカリカリに焼きあがります。さらにビールのつまみにおすすめのビール煮とポテトサラダをご紹介します。

カリカリ餃子



- ④ ごま油をかけ回して再び蓋をして強火で焦げ目をつける
- ② 餃子が落ちないように蓋を押さえて水を切る
- ① 熱したフライパンに油をひいて餃子を並べ、水を鍋の1/3くらいの高さまで入れて蓋をして強火で2～3分蒸す

ほくほく枝豆



- ③ 蓋をして中火で5～10分くらい蒸し茹でにする。箆に上げてできあがり
- ② フライパンなど底の浅い鍋に入れ、150ml くらい水を入れる
- ① よく水洗いした枝豆を塩で揉む

アンチョビのポテサラ



- ④ 野菜をすべて混ぜて、マヨネーズ、コショウで味を調える。ヨーグルトを少し加えるとマイルドに仕上がる
- ② 蒸した(電子レンジでOK)ジャガイモとニンジンなどをマッシャーでつぶす
- ① スライスして水にさらした玉ねぎ、キュウリの水を切り、アンチョビペーストを加える

手羽先のビール煮



- ③ ビール類350ml缶をひと缶加えて、塩か醤油で味を調えて20分煮込む
- ② セロリ、玉ねぎ、ニンニク、マッシュルームなどのキノコを加えて炒める
- ① 塩コショウした手羽先を炒める



自然に触れてストレス解消

医学ジャーナリスト
松井宏夫

高血圧患者の多い日本人とお酒

生活習慣病は数多い。では、その中で患者の多いのはどの疾患だろうか？——などと質問をしてもタイトルに『高血圧』とあるので意味のない質問になってしまっているようです。日本人の高血圧患者は約4000万人、3人に1人が高血圧。これを30歳以上で考えると2人に1人が高血圧となっています。

その高血圧はお酒とも大いに関係があります。そんな中、日本人にはうれしい発表がありました。国立国際医療研究セ

ンターが5万人以上の東アジア人の全遺伝情報統計学的に解析した結果の発表(Nature Genetics, 2011, online)です。この発表で分かったのは『ALDH(アセトアルデヒド脱水素酵素)2』が活性型の人は不活性型の人に比べ、血圧が上昇する傾向があるという。高血圧の体質を決めるのは13種類の遺伝子だが、そのひとつがALDH2なのです。

ALDHとは酒好きには有名な酵素です。アルコールの大部分は肝臓で分解され、アセトアルデヒドという物質になります。このアセトアルデヒドこそ悪酔い、二日酔いの元凶。それをALDHが無毒化して酢酸に変換します。ALDHには『1』と『2』の2種類あり、アセトアルデヒドが高濃度の時に働くのがALDH1、低濃度の時に働くのがALDH2。日本人の場合、少量のアルコールですぐに顔の赤くなる人が約50%いま

す。つまり、その人たちはお酒に弱い体質でALDH2が不活性型です。今回の発表ではお酒に強い体質の人が弱い体質の人に比べ、血圧がアップする傾向のあることが指摘されたのです。お酒を楽しんでいる人には楽しくない話でしょう。

その不快感を解消する話もあります。それは、ALDH2活性型の人は悪玉コレステロールを低下させ、善玉コレステロールを増加させる効果があるのです。つまり、動脈硬化を抑えてくれるのです。うまくできているのです。

ここで水を差すわけではないのですが、どんなに動脈硬化を抑えても高血圧は決して体にはいいわけではありません。酒量を減らせないお酒好きは、高血圧予防に向けて少しでも良い行動をとりましょう。「減塩に心掛ける(素材の味を楽しむ)」のは当然、「ストレスをためない」。そして何より大事なことは身体にある時計遺伝子の働きを悪くしないために「早寝早起き」を確実に実行するべきです。

っぽん
湯めぐり
酒めぐり

空と海と 御神火めぐり



伊豆大島

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は写真好きなトシさんおすすめの伊豆大島です。「三原山の雄大な風景を見せたことから歩きやすい服装で来い」とのお達しがあり、ウォーキングシューズで足元を固めて出かけました。



源泉かけ流しの塩湯。帰りのジェット船の時間が合わず夕陽は見られなかったのが残念



少量生産の焼酎はどれも渾身の逸品



三原山山頂近くに広がる裏砂漠。徒歩で入るルートもある



『ツバキ城』と名付けられた谷口酒造の本社屋

谷口酒造 東京都大島町野増ワダ167 ☎04992-2-1726
<http://www.gojinka.co.jp/> 日曜定休。土曜は要確認



午前8時すぎに東京の竹芝桟橋を出発すると10時には伊豆大島に到着。東京湾アクアラインの海ほたるや、明治時代に首都防衛のために築かれた第二かいほづ海堡を間近に見る、高速ジェット船での楽しい船旅です。

港にはトシさんの友人Kさんが四駆で迎えに来ていました。促されるままに車に乗り込み、向かったのは三原山。山頂入口の駐車場で降りると思いきや、そのまま内輪山の方へ進んでいきます。砂丘のような深い砂地や灌木に覆われたデコボコの道。四駆の理由がわかりました。身体は上下左右に振られ、座席を掴んでいないと安定しません。

10分も走ったでしょうか。目の前に真っ黒な原野が広がっています。三原山のたび重なる

噴火で降った火山灰や砂礫でできた裏砂漠です。一九八六年の大噴火の直後はまったく緑がなかったそうですが、今は低い草木が出てきていました。「これを見せたかったんだよ」とトシさん。

翌日、三原山を散策して、島で唯一の焼酎蔵谷口酒造を訪ねます。芝生をはった屋根のてっぺんには椿の木が植えられているユニークな建物です。酒銘の『御神火』は三原山の噴煙のこと。麦焼酎らしい甘い口当たりなのにスッキリしたうまみの焼酎、洋酒のようなカチツとした骨格の焼酎など、酒も個性に溢れていました。

帰り間際、元町の港近くの公共温泉『浜の湯』で汗を流します。大島に温泉はいくつもありますが、海を一望でき、沈む夕日を眺められるここは格別。混浴ですが水着着用なので皆いっしょに入れます。しかも観光協会で割引チケットを買えば、入浴料は半額の二〇〇円。また来たい！そう思った大島の旅でした。

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 **早割** 7月未まで! 5,500円 ▶ 5,000円

※早割のウェブからのお申込は、7月31日(火)18:00迄となります。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

2012年7月未までにお申込いただく!
500円お得!!

「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

2012 autumn

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をご覧ください。

最新の情報、お申込はウェブサイトから! <http://www.sakejapan.com> **ssinet** で検索!

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

氷冷シェイクの
作り方を動画で
公開中!



携帯サイトはこちらから

氷冷シェイク

検索

オープンテラスで氷冷シェイク

濃厚な味わいの
本格麦焼酎

芋100%のうまさ
全量芋焼酎

「知心剣」
「一刻者」

夏の夕暮れ、燻製を
肴にオープンテラスで
本格焼酎を味わってみ
てはいかがでしょうか。
水割りやロックでおい
しいですが、夏ならで
はの氷冷シェイクをお
すすめします。

2012年6月19日より
全国の酒販店、スーパーで発売



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)

氷冷シェイクの正しい作り方



シェイカーに氷を
5個入れる



焼酎①と水②の
割合で注ぐ



しっかりフタをして
25回シェイク



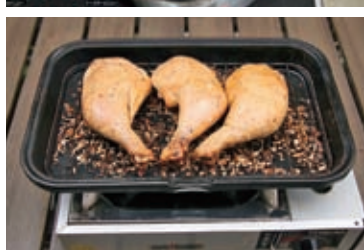
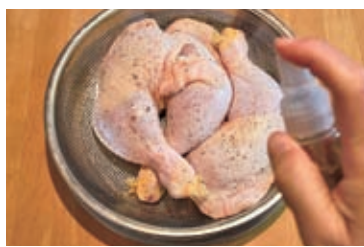
氷ごとグラスに
注げば出来上がり!

◎低アルコールで飲みやすい! ◎すばやく冷えて飲みやすい! ◎味わいなめらかで飲みやすい!

お酒 DE
クッキング

初めての燻製

スモークチキン



鶏もも肉のような大きな素材には、
最初に火を入れてから燻製にすると安心

燻製というと難しい印象がありますが、
煙味をつけるだけの温燻製はほんとうに簡
単。庭やベランダはもちろん、しっかり換
気をすればキッチンでも大丈夫。ホーム
センターで燻製チップを買ってきて、鍋の底
にひと掴み。高さをつくって網を置き、蓋を
してそのままガスコンロにかけるだけです。

つくり方

- ・鶏もも肉に串で穴をあけて塩と好みのスパイスを
擦りこみ料理酒を振りかける
- ・袋に入れて70℃で30分加熱(レンジでも可)
- ・鍋にチップを敷いて火を通した鶏もも肉を並べる
- ・アルミホイルで保護した蓋をして10分くらい火に
かける



スモークチーズ

カマンベールチーズやプロセ
スチーズを置いて蓋をして燻
製(5分~10分)。柔らかい
チーズは熱で溶けることがあ
るのでアルミホイルに載せて。

スモーク鮭

甘塩の鮭の切り身をそのまま
燻し焼く。蓋をして10分~15
分でOK。市販されている生
のスモークサーモンとは違っ
た味わい。

シシャモの燻製

シシャモを燻し焼く。蓋をし
て5分ほどで焼きあがる。水
が出るものがあるので、気にな
るようなら蓋を外した後で
しばらく炙る。

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。

洋酒歳時記夏

冷え冷えの
角ハイボール

ハイボールを季語にしたらやっぱり夏になるだろう



ステアを1回上下させると
ハイボールは氷点下



よく冷えたソーダを氷に当てないように
ゆっくり注ぎ入れる



氷をたっぷり入れて
キンキンに冷えた角瓶を適量



冷凍庫に角瓶をひと晩いれておくと
マイナス10℃前後に

「ウイスキーハイボールって、自宅で飲む酒のなかで一番冷たいんじゃないかって思うんだよね」とおいしいハイボールにこだわるSくん。言われてみるとたしかにそうかもしれない。ビールは限界まで冷やしても0℃くらいで、飲んでいるうちにどんどん温度が上がっていく。オンザロックスは軽くステアして4〜5分後に安定したところで1℃だ。

だがハイボールはマイナス温度のまま飲む。ポイントには角瓶を冷凍庫に入れておくこと。トロトロになったウイスキーは我が家の冷凍庫ではマイナス8.5℃。これにたっぷりの氷を入れてソーダで割るとマイナス1.7℃になった。ソーダを冷やせるともっと冷たくできるのだけれど、冷凍庫ではソーダがすぐに凍ってしまう。凍る手前で止めるのはなかなか難しい。

「手が冷やっとなるところがいいんだよ。乱暴に扱っても割れないしね」と言うSくんのお気に入りにはステンレスタンブラー。前に角瓶の景品に付いていたのだそう。

さらに氷にも一言あった。「ハイボールにはしっかりと冷えて締まったロックアイスがいい。つまらないのは冷蔵庫で勝手にできる氷。粒が小さくすぐ解けるから、酒がシャバシャバになっちゃうだろう。こういうところで味が違ってくる」のだと。ずいぶんうるさいことを言う奴だと思ったけれど、そのとおりにつくったハイボールは、それはおいしかった。この夏の定番ドリンクになりそうである。



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。

前に紹介した日本酒にフルーツをミックスする飲み方が好評だったので、春にイチゴやリンゴ、夏にスイカや梨と、フルーツを変えて二度も探りあげてしまったのですが、懲りずに今回、三度目のチャレンジです。というのも『風よ水よ人よ』（製造元・福光屋）という日本酒を買ったら、首かけカード

缶詰めフルーツを凍らせておくと
トッピング素材として便利に使える

に「フルーツSAKEパンチ」がおすすめです。あつて、私と同じようなことをする人がいるんだと、うれしくなっていました。わけて



でも、またフルーツを変えるだけでは芸がありません。さてと考える思いついたのがフルーツを凍らせて、氷の代わりに入れるというもの。それを安価な缶詰めですべてみました。用意したのはみかん、パイナップル、白桃、マンゴの四つ。シロップを抜

いてフルーツを小皿に移してラップをかけて冷凍庫へ。まず、ワイングラスに『風よ水よ人よ』を三分の一くらい注ぎます。凍らせたフルーツを入れて、くるくるとマドラーでかき回すと冷えてグラスがうっすらと曇りました。ところが口に運ぶとフルーツの香りがあります。甘い缶詰めフルーツの香りを期待していたので、肩すかしを食った感じです。どうやら冷えずぎて香りが閉じこもってしまった様子。少し時間をおくことにして、その間にフルーツをとりだして食べてみると、周りは解けてトロツと柔らかく中は凍ってシャリシャリのいいデザートです。そこにフワッとフルーツの香りが漂い始めました。SAKEパンチをあらためて試してみると、ほんのり甘みが加わって、フルーツと日本酒の香りがうまく組み合わせられています。こっちもいい！フローズンフルーツのSAKEパンチは当之无愧と自画自賛したのでした。

絶品乾物

あまり売っているお店がないものを採りあげるのもどうかとは思いますが、ドイツのパールセン社のこの商品は、ウイスキーの相伴に絶品で、覚えておいて、どこかで見かけたら買って損はありません。

オレンジジャムを薄いクッキーにのせて、ダークチョコレートで上半分だけコーティングしています。サクッと軽くてオレンジがジュワ、それをチョコがうまくとめてくれます。

ウイスキーは柑橘系の香りがあるものとベストマッチ。奮発して『サントリー響一二年』を選んで、セレブ気分を楽しんじやいました。たまにはね、エへへ。

独断採点 ☆★★★★
(フリーライターはらだペコ)



輸入元：キタノ商事株式会社
<http://www.kitano-kk.co.jp/index.html>



ワイングラスでおいしい日本酒アワード2012 おすすめの入賞酒

ワイングラスは、そのボウル型の形状から酒の香味を際立たせます。日本酒を半分ほど注いでみると、猪口やぐい飲みで飲んだ時とは違った表情が現われてきます。また、ワイングラスが日本酒を招いてくれた洋食のテーブルでは、料理との相性の幅の広さを実感されることでしょう。

ワイングラスで日本酒を楽しむスタイルを普及するために開催されたこのアワード。入賞した極上のお酒をご紹介します。



ワイングラスで日本酒なら洋風のテーブルにもフィットする。グラスの一番太いところまで酒を注いで味わうのが基本



『ワイングラスでおいしい日本酒アワード2012』には、全国の196の蔵元から325点が出品され、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。20人の専門家がブラインド・テイastingで評価し、上位30%を金賞に選出した。結果の詳細は「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/>

櫻華一輪 大吟醸

〈兵庫〉

辛口でしっかりした味わいの、灘酒の仕込み水として名高い「宮水」。この名水を発見したのが、櫻正宗六代目当主の山邑太左衛門です。天保十一年（一八四〇）のことでした。同社はまた協会一号酵母を生んだ蔵でもあります。明治政府は酒づくりの安定と酒質向上のために、全国の酒蔵から酵母を採取、優良な株を選抜して頒布し始めます。その時、「第一号」に選ばれたのが櫻正宗の酵母でした。

今回、金賞を受賞した『櫻華一輪 大吟醸』の原料米は酒米の王といわれる山田錦です。それも最高級の兵庫県三木市吉川町産のもの。ていねいに磨き上げ（精米歩合35%）、低温でゆっくりと醸した贅沢な酒です。審査員は「みずみずしい夏の果実を思わせる上品な香り、芳醇で膨らみのある味わいは見事」と絶賛しました。軽く冷やしてお楽しみください。



醸造元：櫻正宗株式会社
希望小売価格 2985円（720ml・税別）
問合せ：TEL 078-411-2101
<http://www.sakuramasamune.co.jp/>

大吟醸 燦爛

〈栃木〉

関東平野の北部、焼き物の町として知られる益子町にある外池酒造。近江商人の流れをくむ同社は、文政年間に下野の国で酒づくりを始め、昭和十二年（一九三七）に良質な水が豊富なここ益子町で創業しました。酒名は『燦爛』。光り輝くという意味で、ご愛顧いただくお客様に生き生きと光り輝いていたいただきたいとの願いを込めて名付けたと言います。

今回、最高金賞を受賞した『大吟醸 燦爛』は、低温で貯蔵してゆっくりと熟成させた、フルーティな香りが特徴です。「シャンパンに似た色あい、華やかな香りとはのかな甘み、きめ細かい味わいでバランスがいい」というのが審査員のテイastingコメント。皆さんはどんな風にお感じになるでしょうか。益子焼には素晴らしい酒器がたくさんありますが、今回はぜひワイングラスでお楽しみください。



醸造元：株式会社外池酒造店
希望小売価格 3000円（720ml・税別）
問合せ：TEL 0285-72-2121
<http://tonoike.jp/>

越後鶴亀 大吟醸

斗瓶囲い 〈新潟〉

酒どころ新潟を代表する銘酒『越後鶴亀』。同社の酒は、名水として名高い角田山麓地帯に湧く軟水と、深みのある味わいを目指す熟練した職人の手技から生まれます。昔ながらの和釜と甑（こし）でしっかりと米を蒸し、小さな規模での仕込みならではの繊細さが特徴です。

この『大吟醸 斗瓶囲い』は同社の自慢の逸品。斗瓶囲いは、ていねいに搾った酒を斗瓶（十八リ入りの瓶）に取り分け時間をかけてゆっくりと熟成させる、高級酒だけに用いられる手法です。

アワードでは大吟醸らしい、芳醇でやさしい香りと軽快な味わい、キレの良いフィニッシュが高く評価され、昨年度最高金賞、今年も金賞を連続受賞しました。ワイングラスでおいさが一段と引き立つことから、オリジナルのロゴ入りのグラスも販売しています。



醸造元：株式会社越後鶴亀
希望小売価格 3000円（720ml・税別）
問合せ：TEL 0256-72-2039
<http://www.echigotsurukame.com/>

純米吟醸 南方

〈和歌山〉

『南方』という名を聞いて、世界的な植物学者であった南方熊楠（くまき）を思い浮かべる方も多いことでしょう。熊楠はこの酒を醸す『世界一統』の創業者 南方弥右衛門の次男として生まれました。

紀州が生んだ知の巨人 熊楠をイメージしたのであろうラベルは、熊野古道の深い森を思わせる濃い茄子紺。ブラインドでテイastingした審査員の評価シートには、「まろやかで複雑、うまみが豊かながらぎれいによくまとまっている」というコメントがありました。ラベルのイメージと香味の評価が一致していることに驚かされます。

昨年、今年と二年連続で金賞に輝いたこの『純米吟醸 南方』は製造量が少ない限定品。山田錦とオオセトという二種類の米を使って気鋭の能登杜氏 武田博文さんが醸した、豊かな味わいを楽しむにはワイングラスがぴったりです。



醸造元：株式会社世界一統
希望小売価格 1381円（720ml・税別）
<http://www.sekaiitto.co.jp/>



ロンドンのパブで地元産、もしくは国産ビールの銘柄を揃える店は多くなく、欧州産のメジャー系が勢力を誇っている



チャールズ・ディケンズやオスカー・ワイルドも常連だった17世紀建築の店ほか、時の蓄積を思い飲むのもパブの楽しみ



フィッシュ&チップスとエール

ロンドンを訪れたなら、まずは一杯



世界の酒場から——ロンドン

劇的に変わりゆくパブ事情

多くの場合、和洋折衷。和食は稀だ。英首相は日本料理が好きなのだろう。

この日の飲み物はワインと共に、日本酒が異例なことに二種類出された。愛知県の〈醸し人九平次〉（萬乗醸造）と、京都府の〈和く輪く〉（木下酒造）である。純米吟醸で、いずれも官邸が常備している銘柄ではな



料理は和食で、主菜も寿司盛り合わせ。官邸は事前に和食、洋食、和洋折衷のいずれを希望するか相手方に打診するが、

カメラロン英首相が四月来日した。英首相の来日は主要国首脳会議（G8サミット）を除けば八年ぶりで、対英外交の再始動を念頭に日本側は官邸の夕食会を準備した。

く、わざわざ英首相のために入れたのだ。

萬乗醸造はフランスや英国などで試飲会を開き、積極的に売り込んでいる。それも和食ではなく、フランス料理レストランにである。「日本酒はフランス料理とも合うということを知ってもらい、日本酒を世界のステージに上げたい」との思いがある。

もう一つの〈和く輪く〉は日本で唯一の外国人杜氏である英国人フィリップ・ハーパーさんが造っている。八八年に来日し、日本酒にはまって酒蔵で働くようになり、南部杜氏組合認定の試験に合格。この酒はハーパーさんが加わる日本酒愛好グループが木下酒造に委託醸造しているものだ。

英国とかかわりのある日本酒を出すことで両国の絆の多様さを示したい野田首相は、席上、さりげなくいわれをキャメロン首相に紹介。英首相は交互に日本酒の盃を口に運んで、「美味しい」を連発した。日本側の周到な演出は通じたのである。

ママ友会で話題に

春号は表紙からワクワクした気分にさせられました。「フルーツたっぷりカクテル特集」はママ友が集まった時に話題になりそう。永久保存版です。ところで今度、蔵元を訪ねる時のマナーや見学を受け入れてくれるところを教えてください。

白髭よしみさん(40代・神奈川県)

マイナーな酒の特集を

初めて読みましたが、海外に興味があるの「世界の酒場から」は最高でした。いつかマイナーな酒を集めてください。ジンやテキーラは飲んだことがあります。が、酒屋さんにたくさん並んでいる「値段が高いマイナーな酒」に手を出せません。教えてもらえるとうれしいです。

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。

葛西良佳さん(20代・千葉県)

未体験つまみに必ずチャレンジ

お店で『さけ通信』があるか必ずチェックします。載っているおつまみで未体験のものは、自分でつくるか買ってくるようにしています。

堀信康さん(50代・茨城県)

「飲む」楽しさを思い出しました

本誌でリッキーという飲み方を初めて知りました。簡単だし、すぐに「つくろう！」と思いました。このところすっかり忘れていた「飲む」楽しさを思い出しました。

高瀬裕美子さん(50代・宮城県)

勝利の美酒体験

最後の神輿

この6月は4年に一度のお祭り。元漁師町で盛り上がりは最高。いま77歳ですが、これまで神輿を担がなかったことはありません。だけどこれで最後、私の納めの神輿でしょう。すべて終えて神輿を神酒所に納め、手締めをしていたら、酒は最高です。

金子晴子(千葉県)

禁酒3年 晴れて一杯

子供を授かるため、育児のためにと約3年禁酒しました。先日、誕生日に酒を口にしたら、少量で酔ってしまいました。よく飲むほうで、あまり酔わなかったのですが……。

溝手菜々さん(30代・岡山県)

高くていた宝くじ当選

宝くじで一万円に当選し、「今日は奢り、任せとけー」と言って二人を誘ったのはよかったが、さんさん飲んでかなり足が出てしまいました。

小槻伸一さん(60代・兵庫県)

完熟トマトであいうく

食べきれないほどの完熟トマトをいただいて、もったいないので冷凍。試して焼酎に凍ったトマトを角切りに入れてみたところすごく美味。なんとなく勝利した気分でした。

橋本洋子さん(50代・宮城県)

2007年、ロンドンをはじめイングランドのパブに激震が走った。屋根がある公共の場は、すべて禁煙に。ロンドンの愛煙家は店の外、歩道に追いやられたのである。やがて彼らの一部はパブ通いをあきらめ、その結果、廃業を余儀なくされた店も少なくない。一方で煙を苦手としていた客が、戻ってきたという話も。霞んだ景色がある種の趣を醸していた時代を懐かしく思うものの、長時間居心地良く過ごすなら、確かに空気がきれいな方がいいとも。

最近ではフィッシュ&チップスやステーキ&キドニーパイといった、ヘビー級&味はいまひとつだったパブ飯にも変化が生じている。味わいが軽快で、素直に美味しいと満足できる店が急増中なのだ。オーガニックの食材を使い、美味を明確に打ち出した「ガストロパブ」は魅惑的にうまい。もっとも、そう声高に叫んでも、「イギリスは不味い」という世界の定説を覆すのはなかなか難しいのだが、オリンピックでロンドンを訪れる方々には、ぜひとも美味にびっくりしていただきたいものである。

旅人にとって少々寂しいのが、飲み物の嗜好の移ろい。エールよりラガービール、あるいはワインが人気なのだから。相変わらずなのは、席が空いているのに立ったままの客が多いこと。「なぜ、立って飲むの？」との問いに、「なぜ座らなければならんだ？」と返された体験を思えば、こればかりは不滅の光景なのかもしれない。

(文・山内史子 写真・松隈直樹)