

さけ通信

2012
夏

特集 もっとビール とことんビール

初めての燻製で本格焼酎／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

【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。

【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醸酒コンテスト」「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いただけます。

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

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 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。 |
| ② サントリー角瓶 700ml 5名様 | 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。 |
| ③ アンカーブラックビール 5名様 | 甘やかな香り、厚みのある |
| ④ 「風よ水よ人よ」純米酒&純米吟醸酒 720ml 各1本 5名様 | まろやかなコクが特長の角瓶。 |
| ⑤ 雄アンカーブラックビール 5名様 | ハイボールは角でどうぞ。 |



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!

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

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。

季刊 さけ通信 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 〒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/>

読者プレゼント

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「ちょい冷えビール」の遊び方です。もちろんおいしいビールのつまみも紹介します。



革新のアメリカンクラフトビール

一方、味わいが活ける「ちょい冷え」でゆっ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。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



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)

- リバティ・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%
- フレックルズ・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、ミルキー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°C~12°C
- 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°C~12°Cで
- ホワイト:アロマホップを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°C~8°Cで

そこで自宅でできる超冷ビールのつくり方を考えてみました。冷凍庫で冷したのでは完全に凍つてしまいますが、まずマイナス5°Cくらいの液体をつくることから始めます。容器に水を入れて塩を飽和するくらいたくさん溶かします。できた濃塩水にたっぷりの氷を入れると水温はマイナス4°Cくらいに下がります。そこに冷蔵庫で冷やした缶ビールを投入して10分待ちます。これでビールは0°C以下になっています。

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。ヒヤアッとすご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°C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るがります。



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、ベルギー南部のフランスと接するワロン地方にあります。シャンパンと同じように瓶詰の直前に補糖して、瓶内二次醸酵で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

大ぶりなワイングラスで、個性豊かな味わいを堪能してください。



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



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>

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。

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つてくる。それでもビール工場の衛生管理ぶりには感心させられる。醸酵や瓶詰めの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、ずばら私は飲む方に徹するしかないと悟るのだった。



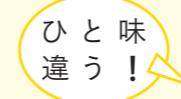
サントリー武蔵野ビール工場
ザ・プレミアム・モルツ講座

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
大人の
社会見
学

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「ザ・プレミアム・モルツ」の華やかな一緒に試飲。ドライフルーツ、ねぎ味香りはアロマホップから。深いコクと増煎餅、ビーフパイなど盛りだくさん うまいはダイヤモンド麦芽から



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



- ③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。笊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



- ③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カルドに仕上がる
- 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

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



「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なって思うんだよね」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める。ポイントは角瓶を冷凍庫に入れておくこと。トロトロになつたウイスキーは我が家家の冷凍庫ではマイナス8℃。これにたつぶりの水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つ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つてしまう。凍る手前で止めるのはなかなか難しい。

手が冷やつとするところがいいんだよ。乱暴に扱つても割れないしね」と言うSくんのお気に入りはステンレスタンブラー。前に角瓶の景品についていたのだそう。

さらに氷にも一家言あつた。「ハイボールにはしつかり冷えて締まつたロツクアイスがいい。つまらないのは冷蔵庫で勝手にでかける氷。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つてくる」のだと。ずいぶんうるさいことを言う奴だと思つたけれど、そのとおりにつくつたハイボールは、それはおいしかつた。この夏の定番ドリンクになりそうである。



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そう

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、フルーツを変えて一度も採りあげてしまつたのですが、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)という日本酒を買つたら、首かけカードに「フルーツSAKEパンチ」がおすすめとなつてしまつたわけです。

でも、またフルーツを変えるだけでは芸がありません。さてどうなるんだと、うれしくなつてしまつたわけです。

でも、またフルーツを凍らせ、氷の代わりに入れると、氷の代わりに入れるというものの。それを安価な缶詰めでやってみました。用意したのはみかん、パイン、ブル、白桃、マンゴーの四つ。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』を三分のくらいうぎます。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つすらと曇りました。ところが口に運ぶとフルーツの香りがありません。甘い缶詰めフルーツの香りを期待していたので、肩すかしを食つた感じです。どうやら冷えすぎて香りが閉じこもつてしまつている様子。

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つ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さっています。こつちもいい! フローズンフルーツのSAKEパンチは大当たりと自画自賛したのでした。



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

絶品乾物

バールセン メッシーノ・ミルク

あまり売つてゐるお店がないものを探りあげるのもどうかとは思うのですが、ドイツのバールセン社のこの商品は、ウイスキーのお伴に絶品で、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まとめてくれます。

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『サンタリーリ響一二年』を選んで、セレブ気分を楽しんじやいました。たまにはね、エヘヘ。

(フリーライターはらだペコ)

独断採点 ★★★★



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/>



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/>



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/>

櫻華一輪 大吟醸 〈兵庫〉

辛口でしつかりした味わいの、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。天保二年(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颁布し始めます。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。

燐爛 大吟醸 〈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、昭和二年(一九三七)に良質な水が豊富なこと益子町で創業しました。酒名は『燐爛』。光り輝くという意味で、ご愛顧いただきお客様に生き生きと光り輝いて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 燐爛』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、華やかな香りとほのかな甘み、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ィスティングコメント。皆さんはどんな風にお感じになるでしょうか。益子焼にはすば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ためしください。

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つた南方熊楠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。ブラインドでティスティングした審査員の評価シートには、「まるやかで複雑、うまみが豊かながらき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つて氣鋭の能登杜氏 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。



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・テイスティングで評価し、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/>



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.echigotsukame.com/>

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しょう。

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。

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L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、昨年が最高金賞、今年は金賞を連続受賞しました。ワイングラスでおいし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。

越後鶴亀 大吟醸 斗瓶囲い 〈新潟〉

キャメロン英首相が四月來

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。

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、



写真提供:首相官邸
西川 恵(毎日新聞専門編集委員)

く、わざわざ英首相のために入

れたのだ。

萬乘醸造はフランスや英國

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

ス料理とも合うということを

知つてもらい、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、日本酒にはまつ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

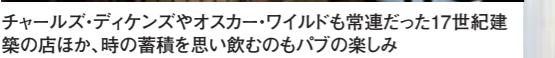
グループが木下酒造に委託醸造しているものだ。

英國とかかわりのある日本酒を出すことで両国の多样性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。

世界の酒場から——ロンドン 劇的に変わりゆくパブ事情



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、欧州産のメジャー系が勢力を誇っている



チャールズ・ディケンズやオスター・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

午後5時を過ぎると、いつもと変わらぬ光景が……



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」はママ友が集まつた時に話題になりました。永久保存版です。ところで今度、蔵元を訪ねるところを教えてください。

白髪よしみさん(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で「世界の酒場から」は最高でした。いつかマイナーな酒を特集して下さい。

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、自分でつくるか買つ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

本誌でリックキーという飲み方を初めて知りました。簡単だ、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」楽しさを思い起しました。

高瀬裕美子さん(50代・宮城県)

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。ただしこれで最後、私の納めの神輿でしよう。すべて終えをしていたら、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ところ、少量で酔つてしましました。

溝手菜々さん(30代・岡山県)

完熟トマトでおいしく

食べきれないほどの完熟トマトをいただいて、もつたいないので冷凍。試しに焼酎に凍つたトマトを角切りして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)

勝利の美酒体験

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つたままの客が多いこと。「なぜ、立つて飲むの?」との問い合わせ、「なぜ座らなければならないんだ?」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)