

エールビールが動脈硬化を予防する／サントリー登美の丘ワイナリー
オリーブオイルで簡単おつまみ／アウトクックは『白州』で
激辛うまのマッコリ酒場(ソウル)／ワイングラスでスパークリングSAKE

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

A row of five bottles of Japanese sake on a wooden table. From left to right: 1. A white bottle with a purple label featuring a snowflake and the characters 雪輝 (Yuki Kisei). 2. A white bottle with a pink label featuring the characters さあ、どうぶつく (Sa, doufukutekku). 3. A white bottle with a black label featuring the characters 単 (Dan). 4. A white bottle with a dark label featuring the characters どぶろく (doufukutekku). 5. A white bottle with a light-colored label featuring a portrait of a man and the characters 篠三郎 (Suzume Sanrō). The background is blurred, showing the interior of a shop with other people and sake barrels.

日本では「どぶろく特区」で免許された農家がつくる

〒100-0032 千代田区麹
株式会社酒文化研究所 担当 山
TEL 03-3865-3010
FAX 03-3865-3015
Email yamada@sakebunka.co.jp

3日
本町3-3-14
CMBビル
田聰昭

お名前、ご連絡先を明記のうえ、左記にお送りください。
原稿は手書きでもワープロでもかまいません。文字数も自由
です。締め切りは2013年12月31日。
〒101-0032 千代田区若本町3-3-14 CMビル
株式会社酒文化研究所 担当 山田聰昭
TEL 03-3865-3010
FAX 03-3865-3015
Email yamada@sakebunka.co.jp

本誌では「どぶろく」の手記を募集します。酒はもともと自分でつくるものでした。そして自家醸造が禁止されてからも、つくり続けた人たちがいました。このことを酒文化の記録として残しておきたいと思います。読者の皆様が体験され

❶ サントリー シングルモルトウイスキー 白州 350ml 5様
森のなかの白州蒸溜所で生まれた、
フレッシュで爽やかな味わいの
シングルモルトウイスキー。
提供：サントリー

④ **神の河Light 600ml 5名様**
 提供：福光屋
 バニラを思わせる香りとマイルドで
 軽い味わいの新感覚麦焼酎。
 提供：薩摩酒造

⑤ **一刻者(赤) 720ml 5名様**
 赤芋100%。赤芋由来の甘み
 豊かな香りとまろやかで
 すっきりした味わいの焼酎。
 提供：宝酒造

⑥ **こうじの恵「美容液」と
 「お試しキット」 10名様**
 日本酒の保湿成分たっぷり
 『こうじの恵』の「美容液」と
 「お試しキット(乳液・化粧水・クリーム)」
 提供：土田酒造

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・「連休で飲みたいお酒?」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2013年12月9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 CMLビル 酒文化研究所 読者プレゼント係

次号新年号は
12月10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… かっこいい和 日本酒しよう

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

本格焼酎おつなハイボール

麦、芋、そば、黒糖などの本格焼酎は、素材の風味の豊かさがおもしろいところ。さらに仕込みや蒸溜の仕方を工夫することで個性的な味わいが生まれます。今回は香り豊かな本格焼酎のソーダ割り、おつなハイボールをご案内します。



レモンの皮は捨てて香りづけ(右)。ミントは軽く揉んでからトッピング(中右)、スライスしたきゅうりは落としだけでメロンの風味(中左)、生姜はマドラーで潰して風味を加減する(左)



ヨーロッパの天然ソーダは硬度が高め。日本のものはほとんどが軟水



本格焼酎をナチュラルミネラルソーダの『ペリエ』で割る。
おいしくてオシャレでいい気分



冷えたソーダをゆっくり注ぐ。炭酸ガスが逃げるのでかき混ぜない
マドラーでよくかき回して焼酎をしっかり冷やす
グラスに氷をたっぷり入れて本格焼酎を半分注ぎ入れる

ソーダ割りでおいしい、好みの焼酎を探していただきたいのですが、自宅に何種類もの焼酎がある方は多くないでしょう。そこで、いろいろな味わいを試してみたい方に、トッピングをおすすめします。本格焼酎のソーダ割りにミント、レモンの皮、スライスしたきゅうりや生姜などをプラスしてみてください。グラスに焼酎を入れ、トッピング素材を加えてからソーダを注ぐと、さわやかな香りが広がります。

ソーダ割りは本格焼酎を冷やしてスッキリさせつつ、炭酸ガスで香りをたたせます。一方、お湯割りは湯気で香りをたたせ、温

しつかりあって、本格焼酎のソーダ割りにも十分でした。水の硬度によつても味の印象が変わります。『南アルプス天然水スパークリング』のような軟水は、焼酎の味がそのまま柔らかく伸びていきます。一方、硬度の高いものは味の輪郭がはつきりするように感じました。

そうそう、ソーダにこだわるのですから、氷にも気を配ることを忘れずに。自宅の冷蔵庫でつくる氷よりも、市販のロックアイスを使つた方が間違いなくおいしいソーダ割りができます。

天然フレーバーをトッピング

ソーダ割りでおいしい、好みの焼酎を探していただきたいのですが、自宅に何種類もの焼酎がある方は多くないでしょう。そこで、いろいろな味わいを試してみたい方に、トッピングをおすすめします。本格焼酎のソーダ割りにミント、レモンの皮、スライスしたきゅうりや生姜などをプラスしてみてください。グラスに焼酎を入れ、トッピング素材を加えてからソーダを注ぐと、さわやかな香りが広がります。



全量芋焼酎「一刻者」(赤)720ml 25度 1442円
全量芋焼酎「一刻者」720ml 25度 1362円
※価格はいずれも消費税抜きの参考小売価格です
※写真のさつまいもはイメージです

芋麹にも赤芋を使用した、
全量芋焼酎「刻者」(赤)新発売

「刻者」(赤)は南九州(宮崎・鹿児島)産の良質な赤芋(金時芋)から生まれる。独自の製法で赤芋の麹をつくり、赤芋100%の芋焼酎にすることで、赤芋由来の豊かな甘みが感じられる香りと、まるやかですつきりとした味わいになつたという。

ソーダを選ぶ一番のポイントはガス圧の高さです。本格的なバーでよく使われている『ウイルキンソンタンサン』や『サントリーソーダ』は、ガス圧が高く本格焼酎を一対一で割つても、しつかり炭酸を感じることができます。欧米でよく飲まれている発泡性のミネラルウォーターは、ガス圧があまり高くないものが多いのですが、『ペリエ』と『ゲロルシュタイナー』はガス圧が

まずは一対一で試してみてください。シュワシュワまではいかず、チリチリと炭酸ガスの刺激を感じるくらいの「チリうま」です。シュワシュワが少ない分、ソーダの水の印象を強く感じます。本格焼酎のソーダ割りでは、ソーダもいいものを選ぶのがおいしくつくるコツです。

ソーダは「ガス圧高め」で

チリチリうまい微発泡

本格焼酎はアルコール度数25度が主流です。40度前後あるウイスキーのハイボールではソーダで三~四倍に希釀しても、ウイスキーの味わいが生きます。けれども本格焼酎は一対一で割つてアルコールは12度くらい、好みや焼酎の味の濃淡にもよりますが、二倍を超えると味がとても薄くなつてしまします。

ソーダを選ぶ一番のポイントはガス圧の高さです。本格的なバーでよく使われて

いる『ウイルキンソンタンサン』や『サント

リーソーダ』は、ガス圧が高く本格焼酎を

一対一で割つても、しつかり炭酸を感じ

ることができます。欧米でよく飲まれている

発泡性のミネラルウォーターは、ガス圧が

あまり高くないものが多いのですが、『ペ

リエ』と『ゲロルシュタイナー』はガス圧が

カレー風味のおつまみで

本格焼酎のソーダ割りをいろいろ試してみて、いち押しのおつまみはカレー風味のもので。本格焼酎の香りはスパイシーなカレー風味に負けません。アルコール度数が10度くらいいなのでガブッと飲め、辛みや油をサッと洗い流してくれま

す。ジュースを加えたチューハイのように甘さが残らず、後味もスッキリです。近ごろ流行の激辛おつまみにも色々と対応してくれるます。

そしてソーダで割つておいし本格焼酎のおすすめはこの3つ。どうぞお試しください。



おすすめ2 芋焼酎 黒麹芋焼酎『魔界への誘い』

華やかな香りと深いうまみの芋焼酎。ふるさとの南九州では長くお湯割りで親しまれ、都会ではオン・ザ・ロックスが広がりました。スッキリしていて料理を選ばず、気軽に楽しめるのも人気の理由です。

黒麹特有のまろやかでコク深

い味わいの『魔界への誘い』をソーダで割ると、お湯割りのようすに香りが豊かに立ち上り、ロックのようにキレのある味に仕上がります。自由自在、好きに飲むのが芋焼酎の真骨頂、ソーダで割つてどんどん遊んでください。



黒麹芋焼酎『魔界への誘い』720ml
アルコール度数25度
希望小売価格1130円(消費税別)
発売元：合資会社光武酒造場
<http://www.kinpa.jp/>

芋焼酎のおいしさは素材の良さから。
新鮮で元気な芋で仕込む

おすすめ1 バニラが香る『神の河』Light

長期貯蔵麦焼酎

まず試して欲しいのが長期貯蔵タイプです。なかでも6月に新発売された『神の河』Lightは、素材にこだわりぬいた極上の麦焼酎を樽樽に貯蔵した逸品。バニラを思わせる香りと軽い口あたりが特徴です。

長期貯蔵麦焼酎のパイオニアは、ソーダで割つてもバランスが崩れません。アルコール度数20度とライトなので、気軽に楽しめるのもうれしいところ。『神の河』のうまさをしっかりと受け継いでいます。



『神の河Light』600ml
アルコール度数20度
希望小売価格840円(消費税込)
発売元：薩摩酒造株式会社
<http://www.satsuma.co.jp/kannnoko-light/>



おすすめ3 そば焼酎 『福島の風 出逢い』

そば湯割りもおいしいですが、ぜひ一度試して欲しいのがそば焼酎のハイボール。ソーダで割ることで、そば焼酎特有の、青々しい大地を思わせる香りが軽やかに広がります。この商品がモンドセレクションで4年連続最高金賞を受賞しているだけ

のことはあると、ご納得いただけることでしょう。

詩人高村光太郎がこよなく愛した安達太良山の伏流水と、品質の高さで知られる会津産そばを惜しみなく使い、厚みのある味わいに仕上げた極上の焼酎です。



『福島の風 出逢い』720ml
アルコール度数25度
希望小売価格1449円(消費税込)
発売元：人気酒造株式会社
<http://www.ninki.co.jp/>

主原料のそばは福島県会津坂下地区の篠農家集団「若宮ばくさく」が精魂込めて育てたもの

エールビールは動脈硬化を
予防する

猛暑の夏にはビールは最高だつたでしょう。「いやいやいつでも最高です」——そんなビール好きの声が聞こえてきそうです。その声に賛同するかのような研究発表が世界を駆け巡りました。何と「ビールは動脈硬化を予防する！」——。

この研究を行ったのはギリシャ・アテネのハロコピオ大学の研究チーム。実験は20代後

400㎖のビールを飲んでもらい、1時間後、また2時間後には心臓や血管などの循環器系にどのような影響を及ぼすかを調べたのです。結果はビール好きを喜ばせるものでした。血管の彈力性がアップし、血液の流れがよりスムーズになったのです。それは、その先にある心筋梗塞や脳梗塞を予防することに結びつくということです。研究チームは次のように分析しています。「ビールにふくまれるアルコールと抗酸化物質が健康効果をもたらしたと思われます」

ここではどの抗酸化物質といふことは言つていませんが、ビールと言えばまずはホップ。ホップにはすでに動脈硬化を予防するという研究報告があり、ビールの足元にも及ばなかつたその他の骨粗鬆症の予防も知られています。

実験はここで終わりではなく、ノンアルコールビール、ウォッカでも行いました。けれどもビールの足元にも及ばなかつたそうです。

ただし、ビールの中では効果に多少の違いが出ました。ラガービールよりもエールビールの方がより効果的だったのです。注目のエールビールとはイギリス、アイルランド、ドイツ、ベルギー、北米などで地ビールあるいはクラフトビールと言われているビールに多いタイプです。ドイツ・ミュンヘンでは混濁した白ビールが有名ですが、あれもエールビール。深いコクがあり、香り豊かで、甘さがあるなど複雑で魅力的な味のビールです。

ビール好き！という方々はエールビールもしつかり味わつてみると、楽しみはさらに広がるのではないかでしょう。そして「まずはビール」という方は、エールビールを飲むと「まずはビール」とばかりは言えなくなるはず。健康への良さを、これまで知らなかつたエールビールで体験すべきでしょう。

ただし、今回の実験が400mlで行われたことはお忘れなきようになります。

さけの道具

師匠が「山奥に行くのだから魚介を期待しちゃいけないよ」と言えど、「だから海のある温泉に行こうって言つてるんですよ」と食いしん坊のシーサン。伊豆だ、伊勢志摩だ、能登だと騒いで、最後に三陸になります。決め手は誰からともなく出た「東北を旅するという復興支援にしようじゃないか」というひと言です。

黒崎仙峠温泉は壊滅的な津波被害のあつた陸前高田の近く。岬の突端にありますが幸いにも施設は被害を免れました。復元された奇跡の一本松を右手に見て、更地のままの陸前高田の町を抜け、道路が途中で途切れたナビの案内通りには行かない道を進みます。たどり着いた温泉

活性原酒のにごり酒『雪つ子』は冷やして飲むのが定番ですが、ヤスシ師匠は「これは燗も旨いんだよ。ぬるめにつけてくれ」。大将が「燗するんですか?」と怪訝な顔をすると、「いいからやつてくれ」と。

どんな味かと試してみると、あら、本当に燗がおいしい。甘めの濃厚な酒が軽やかにまとまっています。「よくできたにござり酒は燗しても旨いんだよ。最近は試してみもしないで燗はダメという輩が多すぎる」と酒にも一家言ある師匠なのでした。

は、来てよかつたと納得の泉質。海を眺めながらじっくり浸かる、「平穏無事」のありがたさを思う忘れられない湯となりました。

宿は大船渡市内です。20軒ほどが軒を連ねる復興屋台村に繰り出して、お目当ての鮨屋で大将おすすめのネタをお刺身で。酒は陸前高田の『雪つ子』。醸造元の酔仙酒造は津波で流れてしましましたが、大船渡に蔵を再建し酒づくりを復活してい

黒崎仙峠温泉は壊滅的な津波被害のあつた陸前高田の近く。岬の突端にあります。幸いにも施設は被害を免れました。復元された奇跡の一本松を右手に見て、更地のままの陸前高田の町を抜け、道路が途中で途切れたり傷んでいたりして、カーナビの案内通りには行かない道を進みます。たどり着いた温泉

どんな味かと試してみると、あら、本当に燴がおいしい。甘めの濃厚な酒が軽やかにまとまっています。「よくできたにござり酒は燴しても旨いんだよ。最近は試してみもしないで燴はダメという輩が多すぎる」と酒にも一家言ある師匠なのでした。

海の幸と絶品にごり燗酒
黒崎仙峽温泉



ぐり
めぐり
湯酒め
居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり、今回は三陸海岸の黒崎仙峽温泉です。「おいしい海の幸が食べられる温泉に行こう」の掛け声で出発しました。

は、来てよかつたと納得の泉質。海を眺めながらじっくり浸かる、「平穏無事」のありがたさを思う忘れられない湯となりました。

宿は大船渡市内です。20軒ほどが軒を連ねる復興屋台村に繰り出して、お目当ての鮨屋で大

オリーブオイルで簡単おつまみ

チーズのスライスサラダ



オレンジ色のチーズはミモレット、白っぽいのがパルミジャーノ・レジャーノ。サラダ用のオリーブオイルはぜひ高級品を!

アボカドサンドのチーズ焼き



アボカドにシーチキンやスモークサーモンをプラスしてもおいしいです

れんこんの素揚げ



れんこんは皮を剥き、大きなものは半分に切つておく。パンを食べやすい大きさに整えて、切れ込みを入れてアボカドを挟む。アルミホイルの上でとろけるチーズを乗せて、そのままオーブントースターでチーズがきつね色になるまで焼く。小皿にとったオリーブオイルをつけて食べる。

アボカドサンドのチーズ焼き



アボカドにシーチキンやスモークサーモンをプラスしてもおいしいです

れんこんの素揚げ



れんこんは皮を剥き、大きなものは半分に割つて、3mm～5mmの厚さに切りそろえる。10分くらい酢水に晒し、笊にあげてキッチンペーパーなどで水気をとる。安価なオリーブオイルをフライパンで熱し、れんこんを素揚げする。皿に盛って塩で味を調えてできあがり。ハーフハーフしながら食べる熱々は絶品。



『MIO』はイタリア語で「私の」という意味もあります。
「私のお酒」という思いを込めたそう



松竹梅白壁藏「澪」スパークリング清酒
750ml 1187円、300ml 475円、150ml 285円
※価格は消費税抜きの参考小売価格です。

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)

楽しい時間の始まりは
スパークリング清酒『澪』。
これが私の新しい日本酒

お米うまれのほのかな甘み、
ほどよい酸味

「えつ 日本酒なの?」と驚かれるかもしれません。『松竹梅白壁藏「澪」スパークリング清酒』はお米と米麹しか使っていません。酸味料や糖分で後から味を調えることは容易ですが、米と米麹と水だけでもつくる日本酒にこだわったのでしょうか。

アルコール度数はチューハイやビールとほぼ同じ5%。シャンパンの半分以下なので、お酒

がたくさん飲めない方でも楽しみやすく、仲間や家族とのパーティーでの乾杯にピッタリです。ほのかな甘酸っぱさはデザートにも合わせられ、いろいろな場面で活躍しそう。フルートグラスの底からきめの細かい泡が立ち上ります。すぐに消えてしまうと思いきや、10分経つても立ち上り続けていたのにはびっくりしました。『澪』とは「浅瀬の水の流れ」「船の通つた泡の跡」という意味だそうで、低アルコールで長く残る泡をイメージさせるネーミングセンスにも脱帽です。

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。わづくせメール(yamada@sakebunka.co.jp)おど。

アウトクックは『白州』で マザーオーターのハイボール

さわやかな秋。夏の日差しを浴びて元気に育つた作物が収穫の時を迎えました。東北では屋外で里芋とお肉の鍋を囲む「芋煮会」があちこちで始まります。芋煮会に限らず、晴れた日に屋外で調理してその場で食べるアウトクックは楽しいもの。燻製づくりに情熱を傾けるバーベキュー派の彼女も、サイドディッシュは餃子が一番という彼も、みんなで自慢の料理を披露してワイワイやりましょう。

ドリンクはサントリーのシングルモルトウイスキー『白州』がおすすめ。南アルプスの麓にある森の蒸溜所で生まれたこの酒は、高原のようすがすがしい味わいです。ぜひ試して欲しいのがサントリー『南アルプスの天然水スパークリング』でつくるハイボールです。ウイスキーの仕込み水はマザーオーター(母なる水)と言われウイスキーの味を左右します。水割りはマザーオーターで割るとよりおいしくなるとされるのですが、これはまさに『白州』のマザーオーターのハイボールです。



芋煮は牛肉や豚肉、みそ仕立てやしょう油仕立てと地方色が豊か。トマトを入れたり、カレーうどんで仕上げたりするのも楽しい。アウトクックの餃子は分けやすく人気メニュー。

<p>サントリー シングルモルトウイスキー『白州』 森の若葉を感じさせる爽やかな香りと豊やかな味わい アルコール度数：43度 希望小売価格(消費税別) 7,000円 3,500ml 1,750円</p> <p>http://www.suntory.co.jp/whisky/hakushu/ 商品に関するお問い合わせ サントリーお客様センター フリーダイヤル 0120-139-310</p>

サントリー登美の丘ワイナリー

酒造工場見学はおもしろい。原材料に触れ、香りをかぎ、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。



甲府盆地を一望できるテラス。
晴れた日には富士山が見える

素材にこだわった料理は
どれもおいしい

ワインは温度変化の小さい
セラーで静かに眠る

いま注目のマスカット・ベリーA種のワイン。
近年、飛躍的に品質が向上している

ブドウ畠を間近に
見ることができる

試飲コーナーでは
希少なワインも格安で試せる



《施設概要》

所在地：
山梨県甲斐市大塙2786

営業時間：
9時30分～17時00分(水曜日定休)

アクセス：
JR甲府駅から路線バスが運行(不定期・
有料)。運行スケジュールは要確認

WEB予約：
<http://suntory.jp/TOMI-W/>

電話予約：
0551-28-7311

初めてこのワイナリーを訪れた方は、まず眺望のよさに感嘆するだろう。南に富士山を仰ぎ、眼下に甲府盆地を望む、ブドウ栽培には絶好のロケーション。一九〇九年の開園以来、一世紀にわたって土地の個性を最大限に引き出すワインづくりに力を注いで来た。

ワイナリーではブドウ畠を見るとよい。よいブドウができなければ、おいしいワインは絶対に生まれないから。素人でも畠に立つてみれば、何となくわかるものだ。土の色、木や葉の匂い、強い日差しやそよぐ風など、全身でブドウ畠を感じて欲しい。

ガイド付きの見学ツアーは毎日開催されていて、ブドウ畠やセラーを巡る。無料試飲のほか希少なワインを手頃な価格で試せるが、時間が許すなら、レストランで自慢の料理とワインの相性を楽しむのがベストだ。

また土日祝に行われる「ティーステイングセミナー」(有料1,000円)はお買い得。ワインの基本を学べて、国産ブドウ100%の「日本ワイン」五種類を飲み比べができる。ベストシーズンは秋。ぜひお出かけを。

ガイド付きの見学ツアーは毎日開催されていて、ブドウ畠やセラーを巡る。無料試飲のほか希少なワインを手頃な価格で試せるが、時間が許すなら、レストランで自慢の料理とワインの相性を楽しむのがベストだ。

また土日祝に行われる「ティーステイングセミナー」(有料1,000円)はお買い得。ワインの基本を学べて、国産ブドウ100%の「日本ワイン」五種類を飲み比べができる。ベスト

年一回恒例の主要国首脳会議(G8サミット)が今年は英

国・北アイルランドの保養地ロックアーン(アーン湖)で六月一七、一八の両日開かれた。

初日午後、首脳らはまず世界経済をテーマに議論を交わし、続いてワーキングディナーになつた。〈魚介類とアボカドのサラダ〉、〈牛フィレのロース

二〇〇九年の伊ラクイラ・サ

ミットから社交晩餐会はなくなり、翌年から一泊二日になつた。

新興国の台頭でG8サミットの役割が相対的に縮小し、実務会議に徹するようになったのだ。

ワーキングディナーではシリ

ア問題が議題となつた。米欧日とロシアが鋭く対立し、今サミット最大の議題。議長のキャ

メロン英首相は機転を利かせ、人が最も寛容になれる食事時に最も難しい問題をもつてきた。

食事にどのようなワインが出されたか明らかにされてないが、英国でつくっている白ワインで通したと思われる。昨今、英國が国際会議を催すと、大体の場合がそうだからだ。かつて社交晩餐会は豪華な料理に、シャンパン、白、赤ワインが振舞われた。しかしいまは「質実」が食事の基調となつた。

食事が一段落すると、首脳らは隣のバーに移り、アイリッシュ・ウイスキーをやりながらシリア問題の議論を続けた。最終コミニケは双方の立場を巧みに取り入れた表現で、辛くも決裂を回避したのだった。

美酒外交

議論を深めた アイリッシュ・ウイスキー



西川 恵(毎日新聞 専門編集委員)



世界の酒場から——ソウル 激辛うまのマッコリ酒場



1 この狭い路地をバイクが結構なスピードで駆け抜けていく
2 メンタイの「コタリチム」
3 人気メニードの「コタリチム」
4 料理をつくるのはおばちゃん一人
5 料理も酒も客が自分で運んで飲む

かつてG8サミットの初日夜は、首脳夫人たちも加わって社交晩餐会にあてられた。日程も二泊三日だった。しかし

ビールを軽く一杯ひっかけて二軒目に移動、案内役のYさんは「次はメンタイがおいしい店にご案内します」と細い路地を進んで行く。すぐに軒下にたくさんの干魚がぶら下がつた店が現れた。鰯にしては大きい。鰯、ホッケ、あつ、メンタイというのは明太子のメンタイか、つまりこれはスケトウダラか。と関東で生まれ育つた私は初めて氣がついた。

ソウルの乙支路四街のあたり。大繁華街の明洞から地下鉄で数駅のところ。ほんの少し離れただけなのに、安くておいしい庶民の酒場がいくつもある。おばちゃんが一人で店を切り盛りしているから、常連客はみんな自分で席をつくって料理を運ぶ。Yさんも路上の簡易テーブルに席を確保すると、料理とマッコリを運んできた。

人気メニューは「コタリチム」。半干しのメンタイを豆もやしやニンニクと炒め煮したような激辛うま料理だ。見るからに辛そうなので、おそるおそるひと口。熱い！うまい！干しメンタイの旨味がジュワッと広がる。その後から追いかけてくるのは猛烈な辛さ。甘酸っぱいマッコリをがぶ飲みしても、辛さは消えず、マッコリがどんどん進む。

ソウルで飲んで思うこと。日本の酒場にはアジアが足りない。屋台はどんどん減っていくし、道路にはみ出すなんて許さない。理由があるのはわかるけれど、酒場はきれいにすればいいというものでは、断じてない。

(写真・文 山田聰昭)

お月見で飲みたいお酒

転勤のたびに地元の酒を飲むようになります。北海道ではビール、日本酒、ウイスキーと何でも揃います。

たが、離れるほど北海道のワインが少なくなれば、空知のワインを飲めないのが残念です。

塚本俊雄さん(50代・群馬県)

なくなつていく日本の酒文化にスボットを当て、歴史に残ることは大切なことだと思います。

三瓶和弘さん(50代・宮城県)

転勤のたびに地元の酒を飲むようになります。北海道ではビール、日本酒、ウイスキーと何でも揃います。

たが、離れるほど北海道のワインが少なくなれば、空知のワインを飲めないのが残念です。

本酒、ウイスキーなどで見るたが、離れると北海道のワインが少なくて、空知のワインを飲めないのが残念です。

東海林由加子さん(30代・宮城県)

転勤のたびに地元の酒を飲むようになります。北海道ではビール、日本酒、ウイスキーと何でも揃います。

たが、離れるほど北海道のワインが少なくなれば、空知のワインを飲めないのが残念です。

本酒、ウイスキーなどで見るたが、離れると北海道のワインが少なくて、空知のワインを飲めないのが残念です。

益に注がれたお酒に月が少し揺れながら映るのは何とも美しいです。大河ドラマなどで見るたが、離れると北海道のワインが少なくて、空知のワインを飲めないのが残念です。

鈴木義昭さん(50代・東京都)

転勤のたびに地元の酒を飲むようになります。北海道ではビール、日本酒、ウイスキーと何でも揃います。

たが、離れるほど北海道のワインが少なくなれば、空知のワインを飲めないのが残念です。

鈴木皆貴子さん(30代・福島県)

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。

酒を楽しんで なかつたと反省

お酒は好きです。でも最近、家で楽しんで飲んでなかつたと『さけ通信』を読ん

で気がつきました。つまり挑戦してみたりました。

松原孝司さん(40代・富山県)

丸氷でウイスキー

日本の伝統行事には、日本古来の「どぶろく」。これしかないのでしょう。まだ、飲んだことがないのですけれど(笑)。

お酒は好きです。でも最近、家で楽しんで飲んでなかつたと『さけ通信』を読ん

で気がつきました。つまり挑戦してみたりました。

鈴木義昭さん(50代・東京都)

益に注がれたお酒に月が少し揺れながら映るのは何とも美しいです。

鈴木義昭さん(50代・東京都)

益に注がれたお酒に月が少し揺れながら映るのは何とも美しいです。