

さけ通信

2013
秋

特集 本格焼酎 おっつなハイボール

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



日本では「どぶろく特区」で免許された農家がつくる



餅粟でマッコリを仕込む。韓国・済州島(2005年)



ベトナム・ホーチミン市。蒸し米を広げて麴をつくる(2005年)

【寄稿の仕方】
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 千代田区岩本町3-3-14 CMビル
株式会社酒文化研究所 担当 山田聡昭
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た「どぶろく」のお話を、ぜひお寄せください。葡萄酒、ビール、焼酎をつくったお話も歓迎いたします。いただいた手記はご了解のないまま公表しないことを固くお約束いたします。

「どぶろく」の手記を募集します

読者プレゼント

- ① 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
- ② 松竹梅白壁蔵「澤」スパークリング清酒 300ml 2本 5名様
アルコール度数5度！爽やかな泡が心地よい、ほんのり甘いスパークリング清酒をペアで。
提供：宝酒造
- ③ 福光屋「酒炭酸」200mlを3種類各1本 5名様
なめらかな味わいの「クリア」、熟成の「オールド」、さわやかな「トニック」の3つの酒炭酸をセットで。
提供：福光屋
- ④ 神の河 Light 600ml 5名様
バナ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 こっじの恵「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『こっじの恵』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

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 CM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… かわいい和 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。



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と
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

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釈しても、ウイスキーの味わいが生きます。けれども本格焼酎は一对一で割ってアルコールは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ってしまう。

まずは一对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

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『ウィ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对一で割っても、しっかりと炭酸を感じることが出来ます。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

かくして味を膨らませます。ソーダ割りはお湯割りと同じように、個性的で心地よい香りをもつ蒸溜酒のよさを生かす飲み方です。さまざまな素材の風味豊かな本格焼酎を、おつなハイボールでどんどん試してみてください。

芋麴にも赤芋を使用した、 全量芋焼酎「一刻者」〈赤〉新発売

芋と芋麴だけでつくる、芋一〇〇%の本格焼酎「一刻者」に、このたび「赤」が加わった。

「一刻者」〈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麴をつくり、赤芋一〇〇%の芋焼酎にすることで、赤芋由来の豊かな甘みを感じられる香りと、まろやかですっきりとした味わいになったという。



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



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



レモンの皮は捻って香りづけ(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す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)

天然フレーバーをトッピング

しつかりあつて、本格焼酎のソーダ割りにも十分でした。
水の硬度によっ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っ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、水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った方が間違いなくおいしいソーダ割りができます。

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カリさせつつ、炭酸ガスで香りをたたえます。一方、お湯割りは湯気で香りをたたせ、温

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す。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度くらいなのでガブツと飲め、辛みや油をサツ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楽々に対応してくれます。

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



焼鳥にカレー粉を振ってスパイシーに焼き上げました。カレー風味だけでなく、痺れる辛さの麻婆料理や、熱い辛さの韓国料理もばっちりです

おすすめ1 長期貯蔵麦焼酎 『神の河Light』

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、素材にこだわりのぬいた極上の麦焼酎を樽に貯蔵した逸品。バニラを思わせる香りと軽い口あたりが特徴です。

軽いのにくくのある味わいは、ソーダで割っ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。

長期貯蔵麦焼酎のパイオニア『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/>

ピッツアやタコスなどのフィンガーフードで気軽に

おすすめ2 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・ロックスが広がりしました。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、ソーダで割っ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3 そば焼酎 『福島の風 出逢い』

そば湯割りもおいしいのですが、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篤農家集団「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
だったでしょう。「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



人気のベルギービールもエールビール

半く30代前半の非喫煙者の男
性17人に対して行われました。
400 mlのビールを飲んでもら
い、1時間後、また2時間後に
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。血管の弾
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。

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。

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
たらしたと思われる」
ここではどの抗酸化物質とい
うことは言っていないませんが、
ビールと言えはまずホップ。
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、
その他に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、ウオッ
カでも行いました。けれども
ビールの足元にも及ばなかった
そうです。

医学ジャーナリスト松井宏夫

っぽん
めぐり
湯めぐり
酒めぐり

海の幸と絶品にぎり燗酒 黒崎仙峡温泉



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峡温
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。



温泉会のリーダー役のヤスシ

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
言えば、「だから海のある温泉
に行こうって言ってるんです
よ」と食いしん坊のシーさん。
伊豆だ、伊勢志摩だ、能登だと
騒いで、最後に三陸になりました。
た。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。

黒崎仙峡温泉は壊滅的な津波
被害のあった陸前高田の近く。
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
り傷んでいたりしていて、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

さけの小道具
こうじの恵
スキンケアシリーズ
酒づくりをする職人の手がしつと
りつやつやなのは、日本酒に保湿成
分が豊富だからと言われます。日本
酒をそのままスキンケアとして
使ってもよいのですが、アルコー
ルに弱い方や日本酒の臭いが苦手な
方にはちよつとハードルが高いかも
しれません。

『こうじの恵』スキンケアシリ
ーズは、『普國光』の醸造元土田酒造(群
馬県)がつくる保湿成分たっぷりの
日本酒を配合した化粧品です。「パ
ラベンフリー、無鉱物油、無着色料
、無香料」という安心設計。肌がもつ
本来の保湿機能を整えて、健康な肌
を保ってくれます。これで日本酒の
美肌効果を実感してください。



左から「化粧水」「美容液」「クリーム」「乳液」。「美
容液」は2100円、他は1500円(いずれも税込)
<http://www.homare.biz/>

は、来てよかったと納得の泉
質。海を眺めながらじっくり浸
かる、「平穏無事」のありがた
さを感じるられない湯となり
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、お目当ての鮎屋で大
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され
てしまいましたが、大船渡に蔵
を再建し酒づくりを復活してい
ます。

活性原酒のにぎり酒『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?」
と怪訝な顔を見ると、「いいか
らやってくれ」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。



いわゆる塩湯。塩気があって身体の芯から温まる

陸前高田の銘酒
『雪つ子』を燗で



しめ鯖も絶品でした



三陸と言えばホヤでしょう

大船渡屋台村はおいしいお店
ばかり。ランチ営業のお店も
多数
<http://www.5502710.com/>



浜に降りるときれいな海が広がっていた

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

「材料」

トマト、バジル、ハードタイプのチーズ、レトルトのミックス豆、オリーブオイル

「つくり方」

トマトを3mmくらいの輪切りにして皿に並べる。バジルの葉を数枚と、ピーラー(皮むき)で薄くスライスしたハードタイプのチーズを乗せ、ミックス豆を添える。オリーブオイルを回しかけ、好みでレモンを搾るか、バルサミコ酢をふってできあがり。



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

「材料」

フランスパン、アボカド、とろけるチーズ、オリーブオイル

「つくり方」

アボカドは皮を剥き3mmくらいの厚さに切っておく。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

「材料」

れんこん、オリーブオイル、塩

「つくり方」

れんこんは皮を剥き、大きなものは半分に割って、3mm〜5mmの厚さに切りそろえる。10分くらい酢水に晒し、箆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。ハーフハフしながら食べる熱々は絶品。



れんこんを短冊に切った牛蒡に変えてもグッド

楽しい時間の始まりは スパークリング清酒『霽』 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



『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

「えっ 日本酒なの?」と驚かれるかもしれませんが、「松竹梅白壁蔵『霽』スパークリング清酒」はお米と米麴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、米と米麴と水だけでつくる日本酒にこだわったのでしよう。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分経っても立ち上り続けていたのにはびっくりしました。『霽』とは「浅瀬の水の流れ」「船の通った泡の跡」という意味だそう、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。



松竹梅白壁蔵「霽」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)

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。

洋酒記 歳時秋

アウトクックは『白州』で マザーウォーターのハイボール



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。

さわやかな秋。夏の日差しを浴びて元気に育っ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、高原のように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ウォーター(母なる水)と言われウイスキーの味を左右します。水割りはマザーウォ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』のマザーウォーターのハイボールです。

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軽やかな味わい

アルコール度数…43度

希望小売価格(消費税込)

700ml	3500円
350ml	1750円

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・3110

大 人 の
社 会 科
見 学

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・ペーリーA種のワイン。近年、飛躍的に品質が向上している



ブドウ畑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

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畑を見るとよい。よいブドウができるければ、おいしいワインは絶対に生まれないから。素人でも畑に立ってみれば、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、全身でブドウ畑を感じて欲しい。

ガイド付きの見学ツアーは毎日開催されていて、ブドウ畑やセラーを巡る。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「テイステイングセミナー」(有料1000円)はお買い得。ワインの基本を学べて、国産ブドウ一〇〇%の「日本ワイン」五種類を飲み比べることができる。ベストシーズンは秋。ぜひお出かけを。



《施設概要》

所在地：山梨県甲斐市大笠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

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った。〈魚介類とアボカドのサラダ〉〈牛フィレのロース



西川 恵（毎日新聞 専門編集委員）

ト〉〈ヘリンゴの甘煮〉〈チーズ〉。食材はすべて北アイルランド産で、前菜、メイン、デザート、チーズとシンプルな内容だ。チーズがデザートの後にくるのは英国流である。

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

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った。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った。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ってきた。食事にどのようなワインが出されたか明らかにされていないが、英国でつくっている白ワインで通したと思われる。昨今、英国が国際会議を催すと、大体的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、赤ワインが振る舞われた。しかしいまは「質実」が食事の基調となった。

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。

転勤のたびに地元の酒を飲むようにしています。北海道ではビール、日本酒、ウイスキーと何でも揃いましたが、離れると北海道のワインが少なく、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）

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った、と『さけ通信』を読んだ気がきました。つまみづくりに挑戦してみたくまりました。松原孝司さん（40代・富山県）

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。

「世界の酒場から」が大好き

もし自分がこの酒場にいたらと想像の旅ができるのが楽しいです。いつか行った時ために毎号、記事をスクラップしています。山崎久美さん（40代・富山県）

「冷えたハイボール」コレクションに魅了されました

ハイボールが好きなのでこの記事はおもしろく読みました。コレクションごとに「甘☆☆☆、苦み☆☆」など、味の特徴がわかるようにしたり、解説があると、お酒の初心者ももっと楽しめると思います。筒本和隆さん（20代・千葉県）

お月見で飲みたいお酒

月明かりの下で日本酒

盃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びに憧れます。

東海林由加子さん（30代・宮城県）

どぶろく

日本の伝統行事には、日本古来の「どぶろく」。これしかないでしょう。まだ、飲んだことがないのですけれど（笑）。鈴木義昭さん（50代・東京都）

氷でウイスキー

月と同じ丸い氷を入れて、月光のような琥珀色を楽しむ。月見にはウイスキーが飲みたい。鈴木皆貴子さん（30代・福島県）

辛口の日本酒をロックで

少し辛口の酒に氷を入れ、ロックでやるのはたまらいですね。なんとと言っても日本酒です。中根和三さん（60代・愛知県）

ウイスキーハイボール

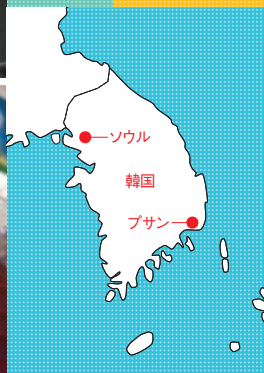
夏号の「日本全国 冷えた冷えたハイボールコレクション」を見て、月見で飲みたくなりました。坂本広也さん（50代・広島県）

日本酒をお燗で

やっぱり日本酒です。ススキを飾って、里芋をおつまみに、お燗をつけていただきます。紙谷かづ子さん（50代・埼玉県）

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 メンタイの半生干し「コタリ」がぶら下がる 3 人気メニューの「コタリチム」 4 料理も酒も客が自分で運んで飲む 5 料理をつくるのはおばちゃん一人

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干魚がぶら下がった店が現れた。鰺にしてはでかい。鯖、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。と関東で生まれ育った私は初めて気がついた。

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。おばちゃん一人で店を切り盛りしているから、常連客はみ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、おそろおそろひと口。熱い！うまい！干しメンタイの旨味がジュワーと広がる。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 山田聡昭）