

さけ通信

2013
新年

特集 **こんなにおいしい燗酒**
燗酒コンテスト2012／プレミアムハイボールによろこそ
糖尿病でも適量ならば／昆布じめでよろこびの酒「松竹梅」
波をかぶる露天風呂 小浜温泉(長崎)／焼きスルメのお湯割り焼酎

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**

【酒イベントの検索はここから！】

メーカー、団体、行政、酒販店、料飲店などが主催する酒イベントや酒文化研究所の催しはこちらから。一般の方が参加できる試飲会やパーティーは各地でたくさんおこなわれています。



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

TOPページ



「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。バックナンバーや入手できるお店もご覧いただけます。

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山崎 350ml 5名様**
「ワイン樽貯蔵モルト」や「ミズナラ貯蔵モルト」など山崎蒸溜所らしい原酒をヴァッティングした逸品提供：サントリー
- ② **サントリー シングルモルトウイスキー白州 350ml 5名様**
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
- ③ **松竹梅「白壁蔵」(生酛純米) 640ml 5名様**
米の旨みが溢れるやわらかな味わいが特徴。なんともいえないやさしいあと口は、食中酒にふさわしい逸品です提供：宝酒造
- ④ **特撰松竹梅「山田錦」(特別純米)辛口 720ml 5名様**
酒造好適米の最高峰「山田錦」だけでつくったキレのある辛口提供：宝酒造
- ⑤ **燗酒コンテスト金賞受賞酒 720ml 5名様**
スローフードジャパン燗酒コンテスト二〇一二の入賞酒を一本。銘柄は指定できません提供：入賞蔵元各社

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・「母に贈りたい酒」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2013年3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



次号春号は
3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…いま注目のクラフトビール
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

こんなにおいしい燗酒

「いいお酒は冷やして飲む」と言われるようになって二〇年。逆は真ではないはずなのに、「燗酒にするのは悪い酒」と誤解してしまった方がいたのは残念なことです。今回は温かくて優しくてほっこりおいしい燗酒の道案内です。



昔は徳利を鍋にそのまま浸けて燗したものでした

おいしい
燗の
つけ方



1卓上で湯煎できる酒燗器は便利。熱湯を使えば2〜3分でちょうどいい温度になる 2電子レンジで燗したら別の徳利を移し替えて温度ムラを無くす 3電子レンジでも徳利に箸を1本立てると温度むらが無い(右)。あるいは寸胴の容器を使う(左)

待ちきれない人は直火燗！



酒を鍋にあける

飲みたい分だけコップに量りとる

鍋からコップに注いでほどよい燗に

直接加熱して30秒〜40秒

酒器選びが楽しくなる燗酒

燗酒は寒さしのぎとおもてなしだけで一三〇〇年も飲み継がれてきたわけではありません。その証拠に西欧にも寒さしのぎとおもてなしの文化はありますが、ワインやビールを温めて飲むことはスタンダードになりませんでした。やはり日本酒そのものが温めておいしい酒であることが大元にあります。

このメカニズムは「酒と料理のびたびたサイエンス」をお読みいただくとして、さらにもうひとつの普及した理由をあげておきます。それは燗酒がファッショナブルだったからです。燗酒が大衆化する江戸期には、歌舞音曲とともに酒盛りを楽しむ料理屋が流行します。そこで出されるのはもちろん燗酒。芸事も着物も盃や徳利等の酒器も、粋なもの、雅なものが次々に登場してきます。こういう遊びを知っているのがカッコ



鍋の湯が約70℃になったら桶(ワインクーラー)にお湯ごと移す

▶酒も湯も50℃前後で安定し、45分以上45℃以上をキープできる
※ラベルが剥がれます。剥がしたくない時には瓶をラップでくるんでください



燗酒を片手に初日の出を拝んでみませんか？

よく、燗酒がそれを象徴していました。今は燗酒を好きになると、酒器選びにまで楽しみを広がられるところがオシャレかもしれません。

お腹のなかから温かい

「爺さんは真夏でも湯豆腐で燗酒。毎日欠かさず晩酌していたよ」という話を時々耳にします。はて、燗酒はそれほどいいものなのかと半信半疑でためしてみると、これがなかなかおいしく楽しいひと時。緊張が解きほぐれて、身体じゅうがほっこりします。

燗酒の歴史は古く、「…寒くしあれば 堅塩を とりつづしろひ 糟湯酒 うちすすらひて…」とは山上憶良の『貧窮問答歌』の一節。奈良時代には、寒いから酒粕を湯に溶いて温まる例があったというわけで、燗酒は寒さしのぎに自然発生したのでしょう。その後かたちを変えながら今日まで飲み継がれて来ました。

時代が下がると、燗酒にはもうひとつ別の側面が出てきます。「おもてなし」です。大事なお客様にアツアツの料理をお出しするのと同じ感覚で、燗酒が使われます。自分で燗酒を飲んでみるとわかりますが、温めるのは面倒な作業、誰かが温めてくれるとなんとも心地のよいものです。

だから寒い時のアウトドアでは燗酒が喜ばれます。ポットに燗酒を仕込んで初日の出を拝みに行ったり、駅伝やラグビーなど冬のスポーツを観戦したり、花冷えする桜の時期にもいいですね。燗酒をすつと出すとみんながにっこりするはずです。

陶器市・骨董市の楽しみ

酒器を探そうと思うと意外と大変、酒器だけの専門店はまだありません。器の店や窯元を訪ねても多くは茶器・食器が主です。ですから酒器探しには陶器市がおすすめです。たくさんのお店が並ぶので、いろいろな酒器を一度に見ることが出来ます。

もうひとつおススメは骨董市。看板、着物、書画、時計など古いものが並ぶなか、ちらほらと酒器があります。ひやかしながら店を巡るのは楽しいものです。



陶器市やテーブルウェアショーが各地で開催されている



骨董市を定期的に開催する神社や公園があちこちにある



骨董市で見つけた錫の湯煎燗酒器。徳利は鳴き徳利。酒を注ぐと「ヒョロヒョロ」と音が出る



スローフードジャパン燗酒コンテスト2012 おすすめの金賞酒



今年の冬は「なべに燗！」

10月18日に東京で開催した当コンテストの表彰パーティーには、全国各地から約40名の金賞受賞蔵元が来場、一般参加者と合わせて一一〇名のにぎやかなパーティーとなりました。入賞蔵元への記念品のプレゼンターは、たけし軍団のお笑い芸人なべやかんさん。拍手のなかステージにあがったなべさんの肩には、「なべに

かん」と書かれた一本のタスキ。

「こんばんは。なべやかんです。本日はおめでとうございます。寒くなると温かい鍋が恋しいですね。鍋に燗！ みなさん、鍋の時にはお燗を飲みましょう。そういう私はなべやかんです。お間違えなく。」

突然のすべりまくりのこの挨拶に、場内は一瞬静まりかけたのですが、そこは燗酒イベントに集まった心やさしい人々、「そうそう鍋に燗。いいねえ」と温かい大人の対応。

この日は入賞酒をすべて燗で楽しめるとあって、参加者はテーブルに並んだお酒を次々に試しました。しかも同じテーブルに座った蔵元自らの解説つきという

福が来る 越後の銘酒『お福正宗』

新潟県長岡市にあるお福酒造は、酒蔵としては若い一八九七年（明治三〇年）の創業です。当時、日本を代表する酒造技術者であった岸五郎氏が、理想の酒づくりを求めて起業しました。米、水、冷涼な気候、越後杜氏集団など、酒づくりに最良の条件が整う新潟の風土と、最先端の科学技術の融合を目指した気鋭の酒蔵です。その精神は今も息づき、銘酒を生みだし続けています。

今回は、『お福正宗上撰本醸造』と『うまうちお福特別本醸造』の2点が、金賞を受賞しました。熱燗がお好みならば上品なうまみが持ち味の『お福正宗上撰本醸造』がおすすめです。熱めにしてもバランスが崩れません。ぬる燗派なら『うまうちお福特別本醸造』。吟醸タイプでやわらかな吟醸香が漂い飲み飽きません。



『お福正宗上撰本醸造』（税込810円）
『うまうちお福特別本醸造』（税込910円）
お福酒造株式会社
新潟県長岡市横枕町606
☎0258・22・0086

黒麹ならではのキレ味 『福正宗陽気な黒』

黒麹はほんらい泡盛や本格焼酎で使われる麹菌。酸を多く出し温暖な南国でも腐りにくい醪になります。なんとこの麹菌でつくった日本酒が『福正宗陽気な黒』。挑戦的な試みは、さっぱりした後味の、酸がしっかりしたボディをつくる純米酒を生みだしました。

おすすめはぬる燗。米のうま味がほどよくふくらみ、ドライにフィニッシュします。酸がしっかりとしているので、天ぷらなど油を使った料理にも負けずにスッキリ楽しめます。

こんな革新的なお酒をつくるのは古都金沢の老舗 福光屋。石川県最大規模の酒蔵にして、純米酒しかつからない稀有な酒蔵です。伝統とは革新の連続であるという言葉がぴったりです。



『福正宗 陽気な黒 純米 完熟辛口』（税込824円）
株式会社福光屋
石川県金沢市石引2丁目8番3号
☎076・223・1161

贅沢さ。それでも飽き足らず、全銘柄がずらりと並ぶ試飲コーナーまで足を運ぶ人もいて、老若男女が頭の上からつま先まで、どつぷりと燗酒につかったのではありません。

専門家が選んでくれたおいしい燗酒を、難しいことを言わずに楽しくいただく幸せ。こんな機会はなかなかありませんが、ご自宅でお楽しみいただくなら、まず次の3つをお試しください。金賞受賞の銘酒です。



審査酒はすべて目隠し



審査員は酒造技術者や流通関係者



審査温度を厳密にコントロール

■コンテストの概要

応募総:159社から341点

審査部門:①お値打ちぬる燗部門（審査温度40℃～45℃）

②お値打ち熱燗部門（℃50℃～55℃）

③極上燗酒部門（℃40℃～45℃）

※①②は720ml 1,000円以下、

③は720ml1,000円超3,000円以下

審査方法:15人の審査員がブラインドでテイスティング。

5段階で評価

入賞率:審査員のスコアの平均値の上位30%を金賞に認定

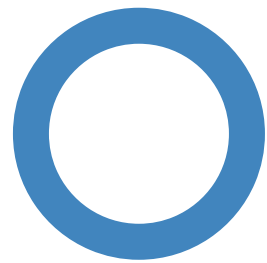
うまさぎてイエローカード 『人気一 黄人氣旨辛口』

人気酒造は、長年酒づくりに携わってきたプロが集まって福島県二本松市で立ち上げた、新しい酒蔵です。機械化を進めた酒蔵にはできないことをやろうと、小さな仕込みで吟醸酒しかつくりません。あえて木製の酒造道具を使い、伝統的な和釜で米を蒸し、麹づくりもすべて手づくりというこだわりのよう。さらに東北の寒冷な気候を生かした寒づくりに徹しています。

一般に吟醸酒は、香りが高く燗酒向きではないと言われます。けれども金賞を受賞した『人気一 黄人氣旨辛口』はそんな常識を覆します。吟醸酒ながら香りを抑え、燗にして心地よくふくらむ芳醇な味わいに仕上がっています。冷やしても燗でもおいしい万能タイプです。



『人気一 黄人氣旨辛口』（税込998円）
人気酒造株式会社
福島県二本松市山田470番地
☎0243・23・2091



世界糖尿病デーのシンボルマーク
「ブルーサークル」

2型糖尿病でも 適量ならば……

日本人の糖尿病患者&予備軍は合わせると約二二〇〇万人。糖尿病の95%を占めるのがいわゆる生活習慣病といわれる『2型糖尿病』。その2型糖尿病で治療を受けている患者さんは、主治医から「アルコールはダメですよ!」と言われている人が多いと思います。理由として「治療や合併症の予防に悪影響を及ぼすから……」と。

ところが、このような研究報告があるのです。ハーバード公衆衛生大学院やオランダ応用科学研究所などの行った研究で、中年の米国人の健診データ(三八〇三一人分)から糖尿

病について解析すると四年の間に一九〇五人が糖尿病を発症していました。

そこで、四年間のアルコール摂取量の変化と2型糖尿病の発症との関係に絞ると、約75%の人は適正な飲酒量で過ごしていました。このような人々は、まったくお酒を飲まない人よりも2型糖尿病のリスクが約25%低下していたのです。

そのメカニズムについては不明ですが、アディポネクチン(善玉ホルモン)が増えるからでは……という研究報告もあります。メタボになって内臓脂肪が増えると、アディポネクチンが減少し、インスリン抵抗性を引き起こし、糖尿病への道を突っ走ることになります。逆にアディポネクチンが増えると、健康をしっかりと維持できる、ということになるのです。

アルコールがどのようなメカニズムで糖尿病の発症を抑えるか、それはまだ分かってはいませんが、適量飲酒は決して糖尿病を生み出すものではないことは分かりました、と

いつて良いでしょう。

「お酒?ダメダメ。あなた、糖尿病をしっかりとコントロールしていく気はあるのですか?」

糖尿病患者さんがお酒の質問を主治医にしたときの返事です。これでは逆効果。「意地になってお酒を飲み、逆にこれまで以上にお酒を口にしてしまいました」と話してくれた患者さんも実は多いのです。

「適量飲酒であれば良いですよ」——このように話す医師もいます。患者さんにとって、この言いまわしの方が「幸せ感」があり、適量飲酒を守れると言います。

「脳はたまされやすい」とよく言われます。自分自身の大好きな、こだわりのお酒を口にする、と、脳は十分に満足して、適量でとどまるのです。糖尿病・糖尿病予備軍の人々が上手に血糖をコントロールするには、飲める人なら適正飲酒。これで2型糖尿病のリスクは飲まない人より約25%低下するのです。

医学ジャーナリスト松井宏夫



ぽんぐりめ
湯めぐり

波をかぶる露天風呂 小浜温泉

長崎

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は佐世保生まれの「太さ」の「温泉好きだなんて小浜に行つてから言え」のひと言で決まった小浜温泉。東京から長崎空港へ飛び、レンタカーで2時間の行程です。



塩湯でじんじんと芯から温まってくる「茜の湯」
問い合わせ:小浜温泉観光協会
☎0957-74-2672 http://obama.or.jp/



熱量日本一の小浜温泉。湯けむりは圧巻

「絶景の夕陽だつて知っていたならもつと早く言つてよ」と皆に責められる一太さん。小浜での一二月の日没は午後五時

すぎ、宿についたのが六時前。きれいな夕日は見えましたが、残念ながら海辺の露天風呂からではなく、小浜に向かう車からでした。

105℃の源泉が大量に湧出し、町のあちこちから激しく湯けむりが立ちのぼる小浜温泉。お風呂自慢の宿は山ほどありますが、今回のお目当ては「茜の湯」という共同浴場です。テトラポッドが並ぶ防波堤を切り開いてつ

さけの小道具

首かけ グラスホルダー

酒業界の方には、ワインのテイスティング会で見かけた方もいらっしゃるでしょう。首からかけたストラップに、ワイングラスをセットできるようになったグラスホルダーです。ワイングラスから手を放さなければ、試飲の感想をワインリストに書き込むことができなので、これがあるととても便利です。

このホルダーは立食パーティーでも大活躍してくれます。皿とフォークとグラスを手料理を食べるのは至難の業、そのうえ名刺交換なんてもうやめたと感じたことがある方は、ぜひ、常に持ち歩くことをおすすめします。



くつたような露天風呂。満潮の時には海に手が届きそうなほど海面が近くなるとか。「夕陽で茜色に染まるから茜の湯、総工費は二七〇〇万円」とは、地元の小学生がつくった壁新聞の解説です。

番台で入浴料二〇〇円(宿の割引券を使つて)を払つてなかに入ると簡単な脱衣所があつて、目の前はいきなり海。湯は40℃くらいに調整してありましたが、身体が冷えている冬は最初はかなり熱く感じます。

宿に戻つて遅めの夕食。もちろんふんだんな海の幸。「マグロやズワイガニが出ないのいいよね。小浜まで来てそんなの出されたら、馬鹿にすんなって怒っちゃう」とグルメのシーさん。カサゴの煮つけとフグ鍋がえらく気に入った様子です。酒は諫早の『杵の川本醸造生貯蔵酒』、湯あがりに冷たい冷酒をキュッと。次々運ばれてくるさまざまな料理を、まったく邪魔しない万能タイプ。安くておいしい酒をまたひとつ見つけました。

昆布じめで よろこびの酒『松竹梅』

松竹梅「白壁蔵」〈生酛純米〉

やわらかく穏やかな口当たりと、料理を邪魔しない繊細さが持ち味の松竹梅「白壁蔵」〈生酛純米〉。「生酛」とは日本酒の伝統的な製法で、通常よりも手間と時間がかかりますが、きめの細かい味わいに仕上がります。

目指したのは究極の食中酒というこの商品は、今年（二〇二二年）の「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」で最高金賞を受賞、日本酒のプロが品質の高さを称賛しました。ぜひ、ワイングラスでお楽しみください。



640ml
1,124円（消費税別）



酒文化研究所などが主催するコンテスト。最高金賞はエントリー数325点のうち上位22点が受賞

特撰松竹梅「山田錦」〈特別純米〉辛口

酒づくりに向いた酒造好適米（酒米）の最高峰と称される「山田錦」。栽培適地を選び、コシヒカリなどの食用米より背が高く栽培が難しいのですが、良質な酒づくりに欠かせない米として、全国の酒蔵で高級酒づくりに用いられています。

特撰松竹梅「山田錦」〈特別純米〉辛口は、この山田錦だけをたっぷり使ったこだわりの逸品。辛口で後味のキレがよく、スッキリと飲みやすく仕上がっています。幅広く料理に合わせられるので、おせち料理やパーティーにピッタリです。



1.8L
2,060円（消費税別）



720ml
985円（消費税別）

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）

帆立と鯛の昆布じめ

スライスした柑橘類を挟むと爽やかな風味に



手軽で失敗しない昆布じめ。数日つけて飴色になったものは、お茶づけにすると絶品



作り方

- 1 同量の酢と水に合わせて、昆布をくぐらせしんなりさせる
- 2 刺身用の鯛と帆立は塩をして10分おき、余分な水を拭き取って、軽く日本酒をふる
- 3 4 昆布で両面から挟んでラップで巻き、冷蔵庫でひと晩おき、そぎ切りにする。残った昆布は汁物のダシに使う



鶏むね肉の昆布巻き

細切りにしてサラダにトッピングしてもおいしい



作り方

- 1 タカラ本みりん1、タカラ料理のための清酒2、醤油2、唐辛子適量を合わせてタレをつくる
- 2 鶏むね肉を酢水をくぐらせた昆布で巻いて、タコ糸で縛る
- 3 密閉袋に1と2を入れて全体に回し、空気を抜いて冷蔵庫でひと晩おく
- 4 鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したら火を止めて袋ごと3を入れそのまま1時間



洋酒記
歳時記
冬

プレミアム
ハイボールにようこそ



山崎蒸溜所（大阪府）と白州蒸溜所（山梨県）の魅力溢れるウイスキーを、香味をそのまま楽しめるハイボールで味わう



350mlボトルはお手頃サイズ



オイルサーディンのチーズ焼き
油を切った鰯にパン粉と粉チーズを振りかけ、オーブントースターで加熱。パン粉に焦げ目がいたらできあがり



ピータン豆腐
ピータン、ネギ、春菊、バジルなどの香味野菜を細かく刻んで、ポン酢、ゴマ油、ラー油で味を調えてタレをつくる。10分ほど水切りした豆腐を、大きくカットしてタレをかける

暖かい部屋で豊かに香るプレミアムハイボール、とても贅沢な気分です。サントリーの『山崎』や『白州』は世界が認めた極上のウイスキー。グラスにロックアイスをつぶり詰めて、冷やしたソーダを氷に当てないようにゆっくりと注ぎ入れてください。

プレミアムハイボールのパーティーには、オイルサーディンのチーズ焼きとピータン豆腐はいかがでしょう。どちらも15分で調理できる手軽でおいしいメニューです。家族や仲間との楽しいひと時にぜひ！

プレミアムウイスキーはひとりの時間を大切にできるのも魅力です。夕飯の後、一日を振り返ってブログを綴る、SNSで友人と交流する、そんな時にこんなと立ちのぼる『山崎』や『白州』の香りは気分をリフレッシュさせてくれます。

新しく発売された、ふつうボトルの半分のサイズ、三五〇mlなら値段も手ごろで気軽にお求めいただけます。新しい年はプレミアムウイスキーを試してみませんか？



本格ウイスキーづくり開始から90年目の快挙

サントリーが「ディスティラー オブ ザ イヤー」を受賞!

毎年イギリスで選考される「ディスティラー オブ ザ イヤー」を日本のサントリーが受賞した。これはウイスキーの専門家によって「その年、もっとも高品質で多彩な製品を生み出したメーカー1社」を選ぶもの。『山崎』、『白州』、『響』などサントリーの商品が際立って優秀と評価された。

絶品乾物

白カビサラミ

チーズと同様にカビでおいしくなるのがサラミソーセージ。白カビでうまみが凝縮、ジュワジュワと沁み出る脂がたまりません。日本ではいいお値段しますが、欧州では家庭の常備食。サラダやサンドイッチによく使うのだとか。

出会いは友人に紹介された大阪ミナミの大衆バー。どのツマミも五〇〇円以下なのに、こいつだけ八〇〇円。「フランス直輸入白カビサラミ」のメニューに「超おすすめ」とあって、それじゃあと注文すると、マスターが「アンタわかっとなね」という笑顔で（勝手な思い込みです）、真っ白の干からびた棒を、細長く斜めにスライスして5枚出してくれました。

独断採点 ★★★★★
（フリーライターはらだペコ）



焼きスルメのお湯割り焼酎

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。

ストープを出すといつでもお湯は湧いているし、部屋が臭くなることを覚悟しさえすればスルメだって炙れるしなので、我が家ではひと冬に数回は「ぶぐひれ酒」的なお酒が登場

します。いつもご愛読いただいている方のなかには、去年のこの号で、干し貝柱、焼きスルメ、干し蝦、たたみ鰯を、チンチンに沸かしたカップ酒に入れて飲み比べたのを覚えていらっしやるかもしれませんね。

今年は焼酎でためしてみました。日本酒ではよくある飲み方も、焼酎でやるのは初めてです。東京では見たことがありません。もしかして本格焼酎の本場では当たり前だったらごめんなさい。

軽くあぶったスルメを裂いて、やかんにお湯を沸かして準備完了。耐熱カップにスルメと焼酎を入れて、熱湯で五・五に割ってみます。味が出るのを三分くらい待つてから比べます。

まずはクセのない甲類焼酎。奮発して『極上宝焼酎25度』です。コクがあつて他とはひと味違うこいつなら、結構いけるのではないかと思います。

口。ほのかな甘み、あつさりした味わいで、後味にうま味が残ります。スルメの匂いがほとんど気になりません。ひと言で言う、スルメ酒のスーパードライかな。

二番目は芋焼酎。麴まですべて芋の『一刻者』です。カップに顔を近づけると、いきなり芋とスルメのダブルパンチ！強烈な香りです。味はダシがしっかりで、柔らかくコクがあります。香りは芋とスルメがバラバラですが、味はうま味の相乗効果でかなり深いです。

最後は麦焼酎、濃厚な味わいの『知心剣』です。おっ！これは香りがスルメと一体化してよくまとまっています。味は麦焼酎、いや『知心剣』が強いんです。スルメが前に出て来られず、後ろでうま味だけ手伝っている感じです。そしてドライにフィニッシュ。

三つしか試していませんが、「焼きスルメのお湯割り焼酎」は「有り」ですね。飲みながらスルメを齧って、つまみも兼ねる便利な一杯でした。



今年はマレーシアが「日本に学ぼう」という東方政策（ルック・イースト・ポリシー）を始めて三〇年の節目。これを記念してアブドル・ハリム国王夫妻が10月初め、国賓で来日した。気管支炎や心臓バイパス手術などで出席を見合わせていた天皇陛下が国賓を迎えるのは二〇一〇年五月のカンボジアの

シェ98年、赤がヘシャトー・オーブリオン94年、乾杯とデザート用のシャンパンがヘドン・ペリニョン96年。

宮中晩餐会はフランス料理にフランスワインと決まっている。以前は最初のスープと主菜の間に二品あったが、数年前からヘルシー志向など世界の趨勢に合わせて一品になった。これに伴い、テーブルに座っている時間も二時間から一時間半に短縮された。

ヒラメに合わせたのは銘醸地ブルゴーニュ地方の白ワイン。生産者の名前がメニューに記されていないので等級は分からないが、皇室の常として最高級を出しているのは間違いないだろう。主菜に合わせた赤は、これまた銘醸地ボルドー地方の最高級、五大シャトーの一つである。そしてシャンパンはドン・ペリニョンと最高の一本。マレーシアが特別の国だからではない。宮中では大国、小国を問わず、どこの国に対して

シハモ二国王以来。皇居・宮殿の豊明殿で開かれた歓迎晩餐会には両国関係者約一三〇人が招かれた。この夜のメニューは次のようなものだった。

料理は〈清羹〉〈ヒラメ蒸煮〉〈牛フイレ肉焙焼〉〈サラダ〉〈富士山型アイスクリーム〉〈果物〉。これに合わせたワインは、白がヘシャサーニュ・モンラッ

世界の酒場から——イタリア・ローマ

ビツレリアで職人のビールを



「Ma Che Siete Venuti a Fa」にて



小さな間口から大胆にはみだす人々



「OPEN BALADIN」の名物はハンバーガー。粉の味をしっかりと感じるパンズと、脂の少ない赤身肉のパテは、噛めば噛むほど旨くなる



ビツレリアはアペリティーボ（食前酒の時間から混み始め、入れ替わり立ち替わりずっと混んでいる



各店のオブジェのようなタップ（生ビールサーバー）にも注目を。デザイン先進国イタリアならではの、モダンで個性的なセンスが光る

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。

下戸の私が熟読
主人は毎晩酒を楽しむ人ですが、『ざけ通信』を熟読しているのは下戸の私です。「お酒DEクッキング」の頁は実に役立っています。
伊藤敏江さん(60代・福島県)
「世界の酒場から」が楽しい
「世界の酒場から」は、いろいろな国のお酒やおつまみが写真で紹介され、飲んでみたい！食べてみたい！の連続です。
小野澤秀和さん(50代・群馬県)

死ぬまで飲みます

タバコはやめました
が、酒は死ぬまで飲みます。こんな奴らには最高です。続けてください。
海野英治さん(60代・大阪府)

通勤電車で熟読

この手の雑誌は代わり映えのしないものだが、これはどれも興味深く、通勤電車でじっくり読みます。
原一裕さん(50代・埼玉県)

チャレンジ精神に感心

はらだペコさんの実証主義を高く評価します。あれこれ言うより、まずチャレンジしてみることが大事です。
清水透さん(50代・石川県)

お酒が楽しくなりました

授乳が終わり夫婦で晩酌できるようになりました。お酒をあまり知らないもので、紹介されている飲み方が勉強になります。お酒が楽しくなりました。
井上ちとせさん(20代・愛知県)

燗酒の好き(嫌い)なところ

誰かにつけてもらえれば
端的に言えば「手間」です。誰かにやってもらうならとつても素敵な飲み方なのですが。
村瀬健太郎さん(20代・愛知県)

「え？」って顔をしないで

寒い時期、店に入ってもなかなか温まらない時など、燗はすぐに芯から温まる。嫌いなどところは、いきなり熱燗を頼むと「え？」という顔をされること。
鶴留文子さん(30代・愛知県)

いいオヤジになりました

ひと口含んで、「ああ」と声を漏らす時、自分も「いいオヤジ」になったなあ、と感じるところ。
鈴木義昭さん(50代・東京都)

両親は燗酒 私にはひや酒

燗酒が好きな両親とひや酒派の私。我慢して燗酒にするか、自分で買うか、そこが問題。
井上由布子さん(30代・茨城県)

冬のバイク通勤の友

バイク通勤の身には冬は燗酒が楽しみです。冷酒と違ってすぐに飲めず、じらされるのも格別。
大槻由紀さん(40代・神奈川県)

狙った温度にならずガツカリ

好きな点は冷酒より香りを感じるところ、嫌いな点は最適な温度にならなかったときのガツカリ感。
柳川拓真さん(20代・東京都)

イタリアでも最近、酒場の外まではみ出した人々がワイングラスではなく、手にビールグラスを持っている光景に出くわす。「ビツレリア(Birreria)」と呼ばれるビアバーが、都市を中心に賑わっているのだ。ここで飲めるのは大量生産型ビールではなく、手作り規模のクラフトビールである。今やクラフトビールは世界的人気だが、ワインの国イタリアでもまた、ここ数年で造り手も飲み手もグンと増えた。ちなみにイタリアでは、クラフトビールを「ビツラ・アルティジャーナレ」＝職人のビールと言う。職人の国イタリアならではの、なんとも造り手への敬意を感じる呼び名ではないか。

さて、ローマの下町トラステヴェレ地区は、石畳の路地にトラットリアやバル、老舗から新スポットまでもが連なる食の発信地である。その地区を中心に、徒歩圏内まで拡大したエリアはイタリアきってのビツレリア豊作地帯。検索すればその数に驚いてしまう。

その中から2軒を挙げれば、まずはピツラ・アルティジャーナレ一〇〇種類、生だけでも40種類以上を揃える「OPEN BALADIN」。そして「Ma Che Siete Venuti a Fa」は、愛好家のサイトで世界のベストビアバー一位に選ばれたこともあるビツレリア。とは思えないくらい小さい店だが、生16種類のセレクトも、地元の人に言わせれば「キテル」らしい。ワインにうるさいイタリア人が愛するのは、クリエイティブなビールである。

(写真・文 井川直子)