

さけ通信

2013
春

特集

いま注目の クラフトビール

モルト&ショコラの楽しみ
シャルトリューズ工場見学
酒と料理のぴたぴたサイエンス
キムチに赤ワイン

世界の酒場から シシリー島
超簡単おつまみパスタ

「さけ通信」読者プレゼントの応募は
こちらから



「さけ通信」読者モニターのご登録はこ
ちらから。予告メールの受信登録すると
自動的にモニターになります。

TOPページ



「ちょっと酒旅」きょう、行く?」



全国各地の酒イベ
ントをレポートし、会
場の近くの酒場を
ご紹介します。

「酒飲みの酒飲みによるアンケート
「酒飲みのミカタ」



「さけ通信」読者モ
ニターの皆様に、ご
協力いただいてつ
くる酒飲みの気持
ちを代弁するアン
ケートです。

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

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
- ② 福正宗 黒麹仕込み 完熟純米辛口 720ml 5名様
焼酎で用いられる黒麹菌を使用した、
きれいな酸と立体感のある
味わいの純米酒。
提供：福光屋
- 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
アンカー社のスチムビール、
リパティール、ポーターを
専用グラスでお楽しみください。
提供：三井食品
- ④ よなよなエール 金賞ビール飲み比べセット 5名様
さまざまなコンクールで金賞受賞した
エールビールのセット。
提供：ヤッホーブルーイング
- ⑤ スノーブロンシュ 330ml 5本セット 5名様
460年間以上の酒づくりで
培った技術を駆使した、世界最高峰の
ベルジャンホワイトタイプのビール。
提供：小西酒造
- ⑥ 天使のミックスナッツ 5名様
ピエモンテ州アルバ産の白トリュフと
仏ブルターニュ地方ゲランドの塩を
使ったミックスナッツ。
提供：龍屋物産

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・「私のウイスキータイム」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6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



次号夏号は
6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…夏のウイスキータイム
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

いま注目のクラフトビール

日本各地でビールイベントが続々と誕生しています。この動きをリードしているのはクラフトビール。少量生産でユニークなおいしさを追求するブルワリーが作り、共感するこだわりのパブや販売店が魅力を伝えてきました。今回はクラフトビールの世界を一緒にのぞいてみましょう。



写真提供:クラフトビア アソシエーション

クラフトビア アソシエーション(日本地ビール協会)が開催する「ビアフェス」には、全国のクラフトビールブルワリーが参加。愛好家でどの会場も大盛況だ <http://www.beertaster.org/> *ビアフェスは東京(6月)、大阪(7月)、名古屋(8月)、横浜(9月)で開催



「ベルギービール・ウィークエンド」はベルギービールのパーティーイベント。今年は名古屋(4月)、横浜(5月)、大阪(6月)、福岡(7月)、東京(9月)でのべ37日間開催 <http://belgianbeerweekend.jp/>



「TOKYOインターナショナル・バー・ショー」(4/20～4/21)など洋酒のイベントでもクラフトビールが楽しめるようになってきた <http://tokyobarshow.com/2013/>

そろそろピルスナーラガーの次へ

気がつけば周りはピルスナーラガータイプのビールばかり、日本の大手メーカーのビールはどれも素晴らしくおいしいのですけれど、味の幅はごくわずかです。

そうやってしまうのは大量生産・大量販売の仕組みで動いているから。ビール工場をご覧になった方はおわかりだと思いますが、5階建てのビルほどの高さがある巨大なタンクでビールをつくりまわす。万人向けの飲み飽きない味でなければ売り切れません。

また、ピルスナーラガータイプは低温で発酵するため雑菌に汚染されにくく、大量生産に向いています。誰にでも愛され、安全に大量の高品質なビールをつくれるからこそ、小売価格の半分近い酒税がかかって、安価に提供できるのです。

お近くの小さなブルワリー(醸造所)を訪ねてみてください。大メーカーにできないことをやろうと、挑戦的なクラフトビールをつくっています。そして、全国各地で開催されているビールイベントを覗いてみてください。「ビールにはいろいろなおいしさがある」と気づいた人たちが大勢集まっています。

クラフトビールの基は自家醸造

クラフトビールの人気の高まりは世界的

なものです。アメリカではすでにクラフト

ビールがビール全体の1割近くを占めていると言われています。カナダ、オーストラリア、ニュージーランドなどの太平洋圏、イギリス、ドイツ、ベルギーなど伝統的なビール産地はもちろん、ワインの国イタリアやフランス、北欧でもクラフトビールが

急増しています。

これらの国々と日本の違いは趣味の自家醸造文化の有無です。日本では売買するしないにかかわらず、酒づくりは固く禁じられています。国は1899年に酒税収入を増やすために禁じて以来、114年間、酒税の脱税になるから駄目だと禁じたままなのです。

一方、個人が自由にビールをつくれる国々では、趣味が高じてブルワリーを起業する人が次々に登場しています。ピルスナーラガータイプのビールが世界を席巻したのは20世紀になってから。長いビールの歴史から見ればごく最近のこと、遡れば廃れてしまったビールが山ほどあります。意欲的な醸造人たちは、こうしたビールを現代の技術で蘇らせたり、ワインやウイスキーの樽でビールを熟成させたり、常識にとらわれないビールづくりで愛好家を魅了しています。



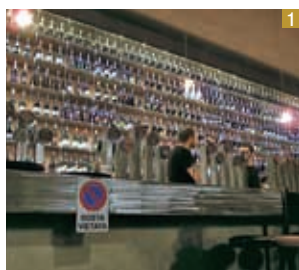
1 イタリアは空前のクラフトビールブーム。ローマ市内のクラフトビールパブは大人気

2 イタリアのクラフトビールムーブメントの中心は北イタリア。ファッションの街ミラノにも登場

3 ニューヨークのスーパーマーケットのビアパブ。ワイングラスで香りを楽しむビール愛好家も

4 ロンドンでも急拡大。パブで飲めるビールは伝統のビターとラガーだけではなくった

5 クライストチャーチの盛大なビアフェスティバル



大手メーカーからも限定でユニークな商品が。『薫り華やぐエビス』はフレンチの巨匠ジョエル・ロブションとの共同開発。まだ店頭にあるかも



ホップ&ハーブを味わう

ビールをすっきりと仕上げるために欠かせないホップ。クラフトビールには一般的な商品の数倍のホップを使ったり、乾燥していない生のホップを用いたり、コリアンダーやオレンジピールなどハーブを使うものも多い。



冷やしすぎない

クラフトビールはタイプにもよるが、夏以外は室温、もしくは軽く冷やす程度で試したい。ゆたかな香りを味わい、ワインや日本酒のようにゆっくり飲む。『よなよなエール』はおすすめの飲用温度を13℃とアピールしている。



金色で透明なピルスナーラガーはシャープで都会的な印象。発酵後に酵母が底に沈む下面発酵。エールはフルーティな香りで、複雑で豊かな味わいが特徴。比較的高温で発酵し、酵母は泡となって浮かび上がる上面発酵。

クラフトビールのはじめの二歩

エールを飲もう

まず味わうべきは「の3つ」

クラフトビールがおいしいと言われても、種類が多すぎて何を飲んだらいいかわからないという方のために、3つのブルワリーを選んでみました。

ひとつめはクラフトビールの本場アメリカで、パイオニアとして知られるアンカー社です。『スチームビール』や、クリスマスに毎年違うレシピで発売する『スペシャルエル』は愛好家から高く評価されています。

ふたつめは清酒『白雪』醸造元



デーツのドライフルーツ(左)、よく熟したブリーチーズ(中)、生ベーコン(右)で飲み比べてみました。編集長的には『よなよなエル』はブリーチーズと、酸味のある『スノーブロンシュ』はデーツと、『アンカースチーム』は生ベーコンの組み合わせが好みでした

の小西酒造。歴史の古い清酒業界でも屈指の老舗、一五五〇年に伊丹で創業し、以来四六三年間酒づくり一筋です。同社は25年前にベルギービールの輸入を開始、95年には「白雪ブルワリーレッジ長寿蔵」を開設と、日本のクラフトビールを牽引してきました。

みつめはヤッホーブルーイング。97年に誕生した同社は軽井沢にブルワリーをもち、本格的なエールを次々に送り出しています。少量生産のクラフトビールはど

うしても価格が高くなりますが、『よなよなエル』は三五〇ml缶で二六〇円というお手頃価格。気軽に試せます。

おつまみもいつもより少し贅沢して、普段のビールを2倍の時間をかけてゆっくり飲んでみてください。

世界が認めた『スノーブロンシュ』

小西酒造が酒づくりで培った技術を駆使してつくり出した、世界最高峰のベルジャンホワイトタイプのビールです。原料に小麦を使い、濾過しないためビールは白く霞がかかったよ

う。さわやかな飲み心地で、特有の酸味はコリアンダーやオレンジピールの風味とよくバランスしています。瓶の底に溜まる澱おは小麦と酵母。軽く振って澱を混ぜるとコクが増します。



『KONISHIビール スノーブロンシュ』
330ml
アルコール度数:4.5%
希望小売価格:480円(税込)
<http://www.konishi.co.jp/>

▲グラスは口が狭まっていない開放型がおすすめ。香りが華やかに広がる

◀125年の歴史を持つ英国のビール品評会「BIIA2011」の「スペシャルティ・小麦ビールクラス」金賞のなかの最高賞を受賞。左は小西酒造の小西新太郎社長

西部の魂『アンカースチーム』

スチームビールの誕生は西部開拓時代です。ほんらい低温で発酵させるタイプのビール酵母を、冷やす術がなかったため常温で発酵させました。樽の中で二次発酵させるので、開栓時には強い炭酸がシューと噴出し、蒸気

機関車のスチームようだと言われます。今、スチームビールをつくるのはアンカー社だけ。このビールを独自の技術でよみがえらせ、ビール業界でその名を知られるようになりました。



輸入元:三井食品株式会社

▲麦芽のこうばしい香りとやや強めの苦みがある。アルコール度数は4.9%

◀アンカーのラインナップ。左から「スチーム」「オールドフォグボーン」「リパティ・エール」「ポーター」「プレックルズ・ブラウン」。なかでも「リパティ・エール」は評論家が「探しても飲む価値アリ」と絶賛する逸品。マスカットのようなフレーバーが特徴



家庭で飲める本格エール「よなよなエール」

うつくしい琥珀色、柑橘系のフルーツを思わせる豊かな香りのエールです。ピルスナーラガータイプばかりの日本に、エールのおいしさを広めたいという強い思いから、クラフトビールの

醸造に取り組んだヤッホーブルーイング。同社が生んだ傑作は、日本で最も飲まれているエールになりました。香味をしつかり味わうために、必ずグラスに注いでお飲みください。



『よなよなエール』
350ml
アルコール度数5.5%
希望小売価格:260円(税込)
<http://yonayonaale-store.com/>

▲「インターナショナル・ビア・コンペティション」で8年連続金賞受賞。味は折り紙つき

◀「やんちゃやります」という宣言通り、ユニークな商品が目白押し。ウイスキー樽で長期熟成するビールや、米麹や酒粕を使ったビールなど、既存の枠組みに捕らわれないビールづくりに挑戦している



南イタリアのワイン健康法

ドイツのワイン製造元に足を運ぶ機会に恵まれ、ワインを何本も購入したことがあります。金賞をとったワインでも1本日本円で500円程度で買えるのにはビックリしました。それほどヨーロッパの人々にはワインが親しまれているということでしょう。

とりわけワインをよく飲むのはヨーロッパではフランス、次いでイタリア。そのイタリア



イタリアの市場には
トマトやオリーブが豊富に並ぶ

でも南イタリアの人々は、アルコール依存症がきわめて少なく、加えて、脳梗塞、心筋梗塞といった循環器疾患の少なさも際立っています。

て、日本人の長寿に結びついて
います。

そこには2つの大きなポイントがある、と指摘されていますが、ワインを楽しむ生活が根本にあります。

地中海料理の場合は、日本料理に負けず劣らず、優れた健康食として知られています。

まず第1点。南イタリアの人々は1日2回、食事のときにワインを数杯飲みます。イタリアの食事にはワインが合うし、ワインがより食事を美味しものにします。食事とワインを楽しむのは、精神的にリラックスすると共に、アルコールの害を体にストレートに与えることはありません。

このほかの地中海食は、トマトを筆頭として野菜が豊富です。一価不飽和脂肪酸のオリーブ油、魚介類が多く、ハーブ類で味つけするのも健康的。そこにワインが大量ではなく、適量に加わるのです。このハーブニーが健康食をより健康に貢献させる働きをしている、と指摘されています。

第2点は、地中海地方の食事内容に大きなポイントがあります。

日本料理には青背の魚が加わることが多く、EPA、DHAの恩恵に与り、納豆、豆腐といった大豆製品にはイソフラボン、レシチン、ナットウキナーゼ、ビタミンB2などが多く含まれ、動脈硬化を予防し

ます。

医学ジャーナリスト松井宏夫

っぽん
湯めぐり
酒めぐり

黙って座ればお尻は真っ黒 七味温泉



長野県

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は白根山のふもと信州高山温泉郷にある七味温泉です。途中、ヴィラデストワイナリーでおしゃれなランチを楽しんで、優雅な気分で山奥の秘湯に向かいました。



▲秘湯ムードが溢れる溪山亭
長野県上高井郡高山村七味 ☎026-242-2921
<http://www.keizantei.com/>



▲ヴィラデストワイナリー
長野県東御市和6027 ☎0268-63-7373
<http://www.villadest.com>

▲底に手をつくとき掌が黒くなる。50分以上秘湯を歩いた面々も初めてだと
▲ランチは11時30分開始と13時30分開始の2交代。予約優先。冬期はお休み



「信州なら昼は蕎麦でしょう」という冷たい視線をものともせず、ワイン好きのオカちゃんがか案内したのは、エッセイストの玉村豊男さんが経営するヴィラデストワイナリー。上信越道の東部・湯ノ丸インターを降りて山を登っていくと、垣根式のブドウ畑が見えてきました。ランチはアミューズ、サラダ、メイン、デザートで3500円とお買い得。野菜やハーブはできる限り自家製の素材を使っているそうで、ワイ



お酒の知識指標
酒検定

酒検定は、酒の魅力を消費者のみなさまに知って頂く機会を広く提供し、酒文化の継承発展活動および消費者が酒をもっと楽しんでいただくことを目的とした消費者向けの酒の知識評価検定です。

・受検資格：満20歳以上(お申込時)



日本酒知識指標
日本酒検定
Evaluate your knowledge of SAKE



焼酎知識指標
焼酎検定
Evaluate your knowledge of SHOCHU



ワイン知識指標
ワイン検定
Evaluate your Knowledge of Wine



ウイスキー・スピリッツ知識指標
ウイスキー・スピリッツ検定
Evaluate your Knowledge of Whisky and Spirits



ビール知識指標
ビール検定
Evaluate your Knowledge of Beer

PC

ネット検定

インターネットで検定の実施
ご自宅等いつでも受検が可能
24時間可能!

※全検定においてテイスティング
(試飲)はございません。

「腹だけじゃなく手も黒いんだ」と皆に茶化されるオカちゃん。「髪も黒いし、ほらこも」と尻を突き出したものだから大爆笑。仲間内だけだったのいいことに、にぎやかなひと時となりました。



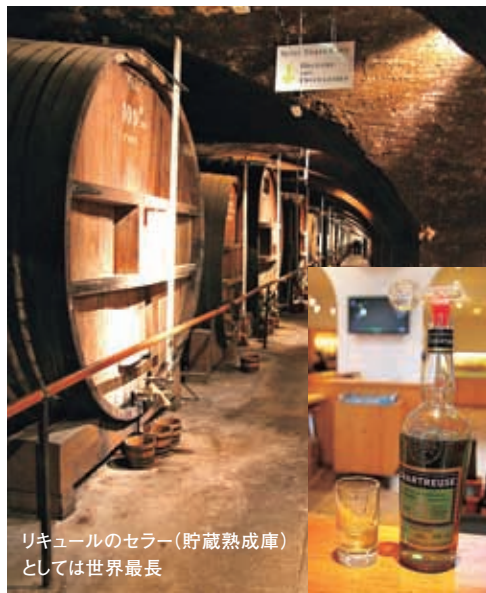
修道僧の衣装の案内役は「特別な商品は今も銅製の小さな蒸溜器でつくっています」と説明してくれた



リキュールは浸漬だけではない。酒と一緒にハーブ素材を蒸溜してエキスを抽出する



アニス、シナモン、バニラを中心にさまざまなハーブを用いる



リキュールのセラー(貯蔵熟成庫)としては世界最長



編集長の
大社見
の科学

シャルトリューズ・セラー
(仏・ヴォワロン)



フランスの南東部、アルプスの麓にある田舎町ヴォワロン(Voiron)にはリキュールの銘酒『シャルトリューズ』の工場がある。もともと修道院でつくられていた薬酒で、修道院の名前がそのまま酒銘になった。

薬学が発達するまで、酒は薬用成分を効率的に取り出す溶媒として使われた。基酒に動植物を浸漬したり、一緒に蒸溜したりしてエキスを抽出したのがリキュール。目的は薬効だから味は二の次だっただろう。

薬の役割から解放されてリキュールはおいしさを追求し始める。『シャルトリューズ』のように、さまざまな素材の風味が一体となった複雑なタイプや、コーヒーやフルーツの風味をきれいに取り出したシンプルなタイプが登場してくる。

リキュールの命は秘伝のレシピ。工場を訪ねても原材料や製造工程を見せてくれない。だから『シャルトリューズ』がしっかり見せていたのには驚いた。素材がわかってても真似できないという自信の表れか。リヨンから電車で1時間、名所旧跡に飽きたら訪れてみては。



所在地:
10, Bv. Kofler 38500
Voiron - France
公開日時:
●4/1~11/1 無休
9:00~11:30 14:00~18:30
●11/2~3/31 平日のみ
9:00~11:30 14:00~17:30
<http://www.chartreuse.fr/index.php?lang=uk&accueil=1>
※こことは別にシャルトリューズ山中にシャルトリューズ修道院博物館ある

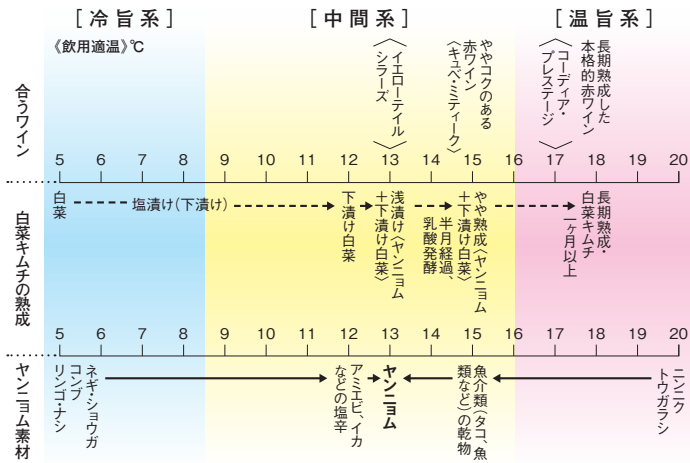


まずは白菜を塩漬け



塩漬けした白菜にヤンニョムを丁寧に詰める

キムチと赤ワインの相性診断表



筆者のおすすめは浅漬けキムチに「イエローテイル シラース」、程よく熟成したものには「キューベ・ミティーク」。熟成したキムチにはコクのある「コディエア・プレステージ」を合わせる。

筆者プロフィール
株式会社ワイン総合研究所
藤原正雄・渡辺正澄
ワインと料理の相性に科学的な視野から切り込み、感覚で語られていたこの分野に新境地を開拓。後に株式会社太田商店(東京都)の協力を得て、その理論を清酒にも応用展開。

驚くかもしれませんが、キムチに赤ワインがよく合うことをご存知でしょうか？ 韓国伝統の漬物と西洋の赤ワインの運命的な出会いの秘密を解説します。



化粧品やアイドルなど韓国生まれで日本で人気になった商品はたくさんありますが、筆頭はなんといってもキムチでしょう。

ご飯の友、お酒の友にすっかり日本で定着したキムチですが、意外にも赤ワインとの相性がピッタリなのです。どちらも発酵食品で旨味と乳酸が豊富、似た成分のものどうしはよく馴染むというピタピタの基本ルールから言っても相性はどんぴしゃです。

白菜キムチは最初に白菜を塩漬けします。白菜は水分が抜けてしんなりし、本漬けの調味料を吸収しやすくなります。翌日、白菜の葉の間に、唐辛子、アミエビ、昆布だし、ニンニク、生姜、胡麻、おろしリンゴなどで作ったヤンニョムという合わせ調味料(中間系)を詰めていきます。

漬けて数日の浅漬けはフレッシュなサラダ風のキムチ。乳酸もまだ多くないので、軽い赤ワインと合わせるとよいでしょう。半月後には発酵が進み、濃厚なうまみでジュシーなピリ辛キムチになり、ややコクのある赤ワインに合ってきます。そして一ヶ月後、酸味が出るほど熟成したキムチにはフルボディの赤ワイン。乳酸やタンニンが支えるどっしりしたボディが、超熟キムチと奏でるハーモニーは見事です。

赤ワインも熟成が進むと乳酸や旨味が増え、長く熟成させるものにはタンニンが豊富です。これにキムチの熟成した刺激味がピッタリ合います。

おつまみパスタで『福正宗 黒麹仕込み 完熟純米辛口』



クエン酸由来のさわやかな酸味が油を使った料理によく合う

きりっと締まった純米酒

酒と料理は対のもの、料理が変われば酒も変わる。出汁をとり、ノンオイルで味噌・醤油で味付けた伝統的な和食に代わって、日本でも油や香辛料を使った料理が増えていく。ならば日本酒もしつかりとした酸味やドライな後味がいるのでは。

と考えて誕生したのが『福正宗 黒麹仕込み 完熟純米辛口』です。通常、日本酒には黄麹菌を使いますが、焼酎などで用いられる黒麹菌を使用することで、きれいな酸のある味わいを実現しました。といってもワインのように酸っぱいわけではありません。日本酒の味わいの範疇で、舌の脇がキュッと締まるような、立体感のある味わいです。



希望小売価格
720ml 824円(消費税込)
【商品に関するお問い合わせ】
株式会社福光屋
☎076-223-1161
(平日9:00~17:00)

箸休め

浅漬けセロリMIX

おつまみパスタの箸休めにピッタリの簡単メニュー。どの野菜にもセロリの風味がしみ込んで、洋風の味わいになります。レモンスライス、鷹の爪、黒胡椒(粒)をプラスしてもおいしいです。

材料

セロリ、人参、きゅうり、玉ねぎなど好みの野菜、浅漬けの素

作り方

野菜をひと口大にカットして、瓶でつけること3時間



アンチョビ・ガーリック



アンチョビは小さなイワシを三枚におろして塩漬けたもの。強い塩気と旨味があり、地中海地方では調味料としてよく使われます。アンチョビと、ニンニク、唐辛子、オリーブオイル、玉ねぎで味付けすれば、ショートパスタがおいしいおつまみになります。

材料

ショートパスタ、アンチョビ、ニンニク、唐辛子、玉ねぎ、パプリカ、オリーブオイルなど

作り方

- ①アンチョビは細かく叩いて、パプリカは荒みじん切りにする
- ②ニンニクと唐辛子をオリーブオイルで加熱し、香りが出てきたら、薄切りにした玉ねぎを加えて炒める
- ③最後に茹でたショートパスタ、アンチョビ、パプリカを入れ、軽く炒めながら絡める



ラーメンサラダ



材料

ラーメン、好みのサラダ具材、好みのドレッシング

作り方

- ①ラーメンは所定の時間よりも30秒～60秒長めに茹でる
- ②麺を笊にあげ、冷水でぬめりを落として締める
- ③食べやすく切った野菜を盛り付けて、好みのドレッシングをかける



札幌では居酒屋の定番メニューだそうです。ひと言でいうと「具たくさん冷やし中華」で、トマトや水菜をたっぷりのせて、ごまだれやポン酢など好みのドレッシングをかけるだけです。蒸し鶏、チャーシュー、メンマなどを入れるとラーメン色が強まります。麺をしつかり食べられるおつまみです。

残ったら電子レンジで温めると、トマトがおいしいホットな焼きそばサラダとして楽しめます。

洋酒記
歳時春

プレミアムウイスキー
モルト&ショコラの楽しみ



天気の良い日はベランダでモルト&ショコラ。
『白州』のペリエ割りをフルーツグラスでどうぞ
父の日には『山崎』。濃厚なミルクチョコレート
や羊羹が合います



バー検索サイトの「サントリーBAR-NAVI」では
「モルト&ショコラ」を楽しめるバーを検索できる
<http://bar-navi.suntory.co.jp/?fromid=2sg>

複数のモルトウイスキーとタイプの違うショコラの
組み合わせは楽しい

モルトウイスキーとショコラでぜいたくな時間を過ごしてみませんか。モルトウイスキーは濃厚な甘い香りや、スモーキーな香り、オレンジの香りがするものなど、さまざまな表情を見せます。味も軽快なものや、まろやかなものなどバラエティに富んでいます。

ショコラも同じです。甘さだけ見てもいろいろなタイプがあり、まったく違ったミルクチョコや軽い抹茶チョコ、クッキーやナッツの入った香ばしいものなど数えきれません。

個性派ぞろいのモルトとショコラを上手に組み合わせると、素敵なハーモニーが生まれます。ウイスキーをゆっくり飲み込んだら、口に余韻が残っているうちにショコラをひとかけら。食べ終わったら余韻にウイスキーを重ねてみてください。

軽いスモーキーさと新緑を思わせる香りが特徴の『シングルモルトウイスキー白州』には、抹茶のショコラがおすすめです。母の日には、ご両親と一緒に試してみたいかがでしょうか。



サントリー『響12年』500ml新発売
希望小売価格:3500円

サントリーウイスキーの最高峰『響』にお求めやすい500mlが登場。親しい方へのプレゼントに、自分へのご褒美に、ぜひ。

絶品乾物

天使のミックスナッツ

一度だけ本格イタリアンで白トリュフを食べたことがあります。キノコというから松茸みたいなものを想像していたのですが、出てきたのは小さなジャガイモのような塊。上皿天秤で重さを計り、料理の上にスライサーで削りかけて、もう一度計量。削った分だけ支払うというものでした。

それほど貴重な白トリュフは、濃厚なうま味の香り。舌でおいしいのか、鼻でおいしいのか、よくわからない不思議な味です。

白トリュフが香るこのミックスナッツは衝撃でした。私の好きなアーモンド、マカダミアナッツ、カシューナッツ、クルミの4種だけなのうれしいです。

独断採点 ☆★★★★
(フリーライターはらだペコ)



はらだペコの
ためして MIX 20

ロゼワイン・オン・
梅酒

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。

梅酒のソーダ割にロゼワインを浮かべるのか……けっこう難しそうだなあ。酒売場で見

たカクテル『ホッピング・スプリング』のレシピを見て直感的に思ったのでした。能天気

な私ですが、だてに「ためして MIX」を20回も連載してきたわけではありません。比重の重い酒に軽い酒を乗せることができる理屈くらいはわかるようになりました。ところでこのコーナーが、まさか5年も続くとは思ってもみませんでした。皆さまのご声援のおかげです。ほんとうにありがとうございます。

それでは試してみしましょう。レシピどおりに梅酒3にソーダ1、そこにロゼワインをそーっと注いでみました。ほらやつぱりだめじゃん、ロゼワインが底まで落ちて梅酒とぐるぐる混ざってしま

いました。あらためてレシピを見ると、『水を浮かべ』と書いてあります。なるほどこれがミソか、氷にワインを当てるようにして注ぐのか、なるほど。

気を取り直して

再トライ。おつ、今度はうまく分かれました。『ホッピング・スプリング』成功です。味は上の方はロゼワイン、飲んでいくうちに甘酸っぱくなって梅酒の味が強くなります。甘口ワインやチューハイが好きなら、気に入るのではないしょうか。ということは梅酒にスパークリングワインをミックスしてもおいしそうです。

梅酒でできるならとブルーキュラソーでも試してみしました。この手のリキュールはなかなか減らないですね。我が家に来てから2年も経つというのに、まだ飲み切りません。

同じ手順で氷を浮かべて、ソーダをちよい足し、そっとロゼワインを乗せていくと、かろうじて2層に分かれました。ソーダの量が多すぎたか、注ぎ方が悪かったからだと思います。味の方もまあ飲めますね。リキュールは色とりどり、香りもバラエティ豊かです。同じ要領でロゼワインを乗せて遊んでみてください。意外な発見があるかもしれません。



ロゼワイン40ml 梅酒60ml ソーダ20ml
梅酒をソーダで割って、氷を浮かべてロゼワインを氷に当てながらそっと注ぐ

昨年5月に就任したフランスのオランド大統領、初の国賓として迎えたのはブラジルの女性大統領のジルマ・ルセフ氏。昨年12月11日だった。

ブラジルは約10年にわたる高度成長の後、ユーロ危機で経済は急減速。同国は財政規律を重視する緊縮財政の旗振り役のドイツを「市場を委縮させて



美酒→外交

西川 恵(毎日新聞 専門編集委員)

ネとサーモンの燻製のタルタル(みじん切り)〈プレス鶏のヒレ肉、ポテトとニンジン、付き合わせ〉〈チーズ〉〈チョコレート〉のデザート。飲み物は「モンラシエ」レ・フォラティエール「08年」〈シャトー・コス・デストウルネル95年〉〈シャパン フィリポナ」キュヴェ一五二二「03年」

飲み物で興味深いのは、白、赤ワインとも国賓訪問であるにかかわらず最高格付けではなく、二番手であることだ。

ブラジルは温暖化問題で先進国と対立している。また同国はアマゾン川流域に世界第3位となる水力発電所ダムを計画している。しかし広大なアマゾン熱帯雨林が水没し居住地域が奪われる原住民の反対は強く、フランスも計画に懸念を示している。しかもルセフ大統領は計画の推進者。

エネルギー大国のブラジルとの提携は重要だ。しかし温暖化や地球環境問題で同国は先進国と価値観をまだ共有していない。二番手のワインの選択にはこうした考えがあるようだ。

世界の酒場から——イタリア・ラグーサ

シシリー島でシングルモルト



- 1 カウンターにはシシリー特産のブラッドオレンジ
- 2 ゴシック様式の建築が密集するラグーサは世界遺産に登録されている
- 3 一般道を時速85kmで走行。でも次々に追いつかれた
- 4 缶コーヒー「BOSS」の広告を思い出す、トミー・リー・ジョーンズ似のマスター
- 5 久しぶりのご飯。アランチーノは日本人好き

燻製特集というタイトルに惹かれました。最近はいつも冷酒でしたが、以前は冬場は必ず燻製。燻製の道具に興味があったので、さっそく骨董市や陶器市に出かけてみます。

橋本啓子さん(40代・神奈川県)

名古屋めしは燻に合う

「酒と料理のびたびたサイエンス」では、燻酒と料理の相性を科学的に解説しており、分かりやすかったです。名古屋めしは燻に合うので、まさに燻酒が合うのだと発見しました。

加藤重由美さん(30代・愛知県)

お酒だけは欠かさない

紹介されていた酒肴は、さつそく作りました。お酒は百薬の長！体調が悪くとも、お酒だけは絶対に欠かさないくらいお酒が好きです！これから

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。

『さけ通信』を読みます！

清野友美さん(20代・山形県)

懐かしかった燻

特集で燻ごと燻をするのを見て、若い頃、職場では仕事納めや打ち上げの時に、バケツに「升瓶」を入れて燻をつけていたのを思い出しました。

吉道まさおさん(60代・千葉県)

湯豆腐でエコ燻

昔は湯豆腐の鍋に、徳利を浸けて燻をしていたという記事を見て、エコだと思って早速真似しました。

岡部利行さん(40代・広島県)

母に贈りたい酒

隠れ酒家の母

帰省してひとりで飲んでいて、時々、母と一緒に飲むようになりました。亡父が下戸だったので「飲めないのじゃなく、飲まなかっただけ。家族で一番酒が強いかも」と言います。ちなみに私と妹は酒飲みです。

鈴木哲哉さん(50代・愛知県)

花の香りのお酒

花が大好きで家中花だらけにしている母が、きつと喜んでくれると思います。

加登脇由紀子さん(40代・鳥取県)

ノンアルコール日本酒を

母親は酒をまったく飲まないんですよ。ノンアルコールの日本酒ってあるんですかね？

築山孝さん(40代・千葉県)

大好きなワインを

母は毎日ワインを飲みます。どんなに仕事が忙しく疲れたときでも飲んでいます。ストレス解消、一日の終わりの楽しみと化しているようです。仕事で頑張っている母にワインを贈りたいと思います。

佐野恭央さん(20代・静岡県)

ちょっと贅沢なブランドー

「紅茶にブランドーを入れるのが好き」と聞いたことがあり、昔父に内緒で安物のブランドーを入れていたのを見たので。

入木晴愛さん(50代・愛知県)

イタリアでの初ドライブはシシリー島。パレルモから反時計回りに島を半周する5日間のドライブだ。頼りは日本から持参したカーナビ『ガーミン』。現地のはイタリア語だと脅かされて調達した秘密兵器である。左ハンドルは不安だったがすぐに慣れて、こんなものならレンタカーでどこにでも行けると、うれしくなってくる。

山を越え谷を過ぎ牧場を抜けて、陽が落ちる前にラグーサに到着。島の南東部にあるこの町は、小高い丘に張り付くように古い家々が密集する。旧市街の道は細く迷路のようで、そのうえ路上駐車がびっしり。荷を解いて、運転の緊張をほぐそうとバルに飛び込む。まずはビール、つまみはおにぎりを揚げたようなアランチーノ。熱々がうれしい。

ふと見るとカウンターに大ぶりのシヨットグラスがふたつあった。ビールでもワインでもない。ここはシシリーだ、地元のオレンジか何かのリキュールかと思って聞いてみると、マスターは「ウイスキー。シングルモルトのスコッチさ。他所の蒸溜所の酒を混ぜない極上品だよ」。

そこへ二人の男が戻ってきた。毎日通っているふうで、店内禁煙なのかわたばこを吸ってきたようだ。二杯目はウイスキーにして、二人と視線を合わせて乾杯。シシリー島で飲むシングルモルトは柑橘が香る。カメラを向けると笑顔でポーズをとってくれた。

(写真・文 山田聡昭)