



## 「どぶろく」の手記を募集します

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、焼酎をつくりたお話をも歓迎いたします。いたいた手記は「どぶろく」の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。

## 【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9月30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 山田聰昭  
TEL 03-3865-3010  
FAX 03-3865-3015  
Email yamada@sakebunka.co.jp



## ①サントリー プレミアム角瓶

700ml 5名様



## ②サントリー シングルモルトウイスキー白州

350ml 5名様



## ③ワイングラスでおいしい日本酒アワード入賞酒

5名様



④えび咲々 5名様  
海老の風味豊かな薄焼せんべい。  
海老をそのまま包んで  
焼き上げました。

提供: 入賞蔵元  
提供: 亀田製菓

## ⑤純米吟醸 紀伊国屋文左衛門

5名様



⑥純米酒 シャルヴァイダンスの  
いづれかを1本。  
商品のご指定はできません。

提供: 入賞蔵元  
提供: 入賞蔵元

『福正宗 黒麹仕込 純米完熟辛口』  
『純米酒 シャルヴァイダンス』の  
いづれかを1本。

ワイングラスでおいしい日本酒アワードの入賞酒  
『純米吟醸 紀伊国屋文左衛門』  
『福正宗 黒麹仕込 純米完熟辛口』  
『純米酒 シャルヴァイダンス』の  
いづれかを1本。

ワイングラスでおいしい日本酒アワードの入賞酒  
『純米吟醸 紀伊国屋文左衛門』  
『福正宗 黒麹仕込 純米完熟辛口』  
『純米酒 シャルヴァイダンス』の  
いづれかを1本。



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・「月見で飲みたい酒は?」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!

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 2013年夏号 2013年6月20日発行 第6巻第4号(通巻24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/>

特集… 本格焼酎 おつなハイボール  
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

## 読者プレゼント

# 夏のウイスキータイム

ハイボールが広まってウイスキーは夏のお酒としてすっかり定着しました。今回は氷を変えたり果実やハーブを加えたりして、ハイボールをいろいろと遊んでみます。冷やしておいしいハイボールのおつまみも紹介します。

## 日本全国「冷え冷えハイボール」コレクション

※写真は訪問時のもので現在は変更されている場合があります



北海道特産の海藻「銀杏草」をトッピングした「納沙布ハイボール」。ほのかに漂う磯の香りが癖になる。  
(「根室食堂 新橋店」2009年6月)



梨を一ヶ月間漬け込んだウイスキーをベースにしたハイボール。梨がかすかに香るドライな味わい。  
(「HIGHBALL BAR 中洲 1923」2011年11月)



ウイスキーとソーダを冷やして氷を使わないノーアイススタイルのハイボール。氷で薄まらないので同じ濃さで最後まで楽しめる。  
(「銀座ロックフィッシュ」2008年5月)



シングルモルトウイスキーをフロートするスタイル。ハイボールをつくり、仕上げに「サントリー白州」を少量浮かべる。  
(「新千歳空港「ジアス ルーク&タリー」2011年11月)



大分県のご当地ハイボール。特産のカボスをたっぷり搾ったハイボールはビタミンCがたっぷり。疲れが吹き飛ぶ。  
(「寿司ろばた八條 中央町店」2011年11月)



『サントリー山崎』、濃いめの緑茶、ソーダを1:1:2という「京都ハイボール」。緑茶の甘みでマイルドな仕上がり。  
(「DONGURI 三条木屋町店」2011年10月)



オレンジのリキュール「ブルーカリューソー」を沈めた「神戸みなとハイボール」。海をイメージしたビジュアル系。  
(「三宮 串揚げ バルザル 三宮店」2011年10月)



京都 向日町 激辛商店街で見つけた激辛ハイボール。ウイスキーにトマトジュースとたっぷりのタバスコ、そしてソーダ。  
(「珉珉 向日町店」2011年10月)



「サンドイッチ・ハイボール」。ウイスキーを冷やして、ソーダ、ウイスキー、ソーダの順で注いでステアしない。柔らかい口当たり。  
(「福耳」大阪・東心斎橋2008年5月)



熊本の伝統酒「赤酒」は味醂に似た甘い味わい。熊本市内の本格バーが、モルトウイスキーと赤酒でオリジナルハイボールを開発。  
(「STARS BAR」2011年11月)



スモーキーで海が香るアイラモルト「ボーモア」のハイボール。グラスの縁に塩をつけたスノースタイルで。  
(「HIGHBALL BAR 新橋1923」2011年5月)



昭和の香りがいっぱいの老舗トリスバーでいただいたハイボール。半切りレモンスライスを落としたシンプルなスタイル。  
(「十三トリスバー」2010年10月)



まずはハイボールをおいしく飲む三つのコツをおさらいしましよう。一つ目はウイスキーとソーダをしつかり冷やすことです。瓶ごと冷凍庫に一晩入れておいたウイスキーを注ぎ、グラスに氷をたっぷり詰めて、冷えたソーダを使えば、必ずおいしいハイボールになります。ウイスキーとソーダの割合は濃いめが好きなら1対3、軽め

クラッシュアイスを使うと一気に冷える。ウイスキーが冷えていないならこれ。モヒート風にするなら、最初にミントの葉を入れ、上に氷を詰めると、ミントが浮いてこない(中)ゴージャスに大きな丸氷でオンザロックスタイルのハイボール。少しだけソーダを加えてフレッシュさをプラスする感じ(右)



市販の氷も最近はバラエティが豊富になった。小さな丸氷(左)、クラッシュアイス(中)、大きな丸氷(右)

### 冷え冷えハイボール

ハイボールはウイスキーをソーダで割るだけのシンプルなカクテル。ゆえにバリエーションが豊富です。たとえばレモンを使うにしても、果汁を搾るのか、スライスして浮かべるのか、皮だけを軽くひねって添えるのかで味わいがまったく違ってきます。ご当地のフルーツを使ったり、フルーツを漬けこんだウイスキーをベースにしたり、少量のリキュールを加えるものもあります。

次ページは本誌編集部のスタッフが、全国各地を訪ねて飲んだハイボール。豊富なバラエティをお楽しみください。

### 好みのオリジナルスタイルを探そう

にするなら1対4が目安です。二つ目はソーダを注ぐときは、なるべく氷に当たないようにして、グラス伝いに流し込むことです。こうすると炭酸ガスが逃げず、爽快さが一段アップします。三つ目はおいしい氷を使うことです。家庭の冷蔵庫でつくる氷は、溶けやすくハイボールがすぐに薄まってしまいます。最後までおいしく飲みたいなら、市販のロックアイスを奮発しましょう。最近はクラッシュアイスや丸い氷、大きな板氷も売られています。使い分けて遊んでください。



「角ハイボール」に、プレミアムがあることをご存じでしょうか？先日発売された『角瓶』よりも香りが一段と豊かです。シェリーボトルやワイン樽で熟成したモルト原酒をふんだんに使っているので、メイプルシロップやカスタードクリームを思わせる甘い香りが立ちのぼってきます。貯蔵年数は謳っていませんが、かなり長く熟成したモルトを使っているに違いありません。お値段は『角瓶』の1.5倍しても、コストパフォーマンスの高さは十二分です。

『角瓶』には『白角』と『黒43°』もあります。すっきりドライな『白角』のキーモルトは白州蒸溜所の原酒で、あつさりした和食でも料理を邪魔しません。しつかりとした濃い味の『黒43°』はアルコール度数が43度と高め、山崎蒸溜所の原酒がキーモルトでクリーミーな舌触りが特長です。

4つの「角ハイボール」を試して、好みの一本を探してみてはいかがでしょうか。

洋  
酒  
歲  
時  
記  
夏

## 冷え冷え角ハイボール飲みくらべ

## ハイボールがおいしい冷え冷えおつまみ

メンチカツや唐揚げなどガツツリ系おつまみもいいけれど、暑い夏にはあっさりした冷え冷えおつまみも欲しいところ。ハイボールにおすすめの4品をご紹介します。



### ピータンサラダ

#### 【材料】

ピータン、セロリ、玉ねぎ、味噌、醤油、ニンニク、生姜、ごま油

#### 【つくり方】

スライスしたニンニクと生姜をごま油で炒め、醤油と味噌(1対1)を加えて煮切ってタレをつくる。玉ねぎはスライスして水に晒し、セロリは食べやすい大きさに切る。ピータンの殻をむき、4つに割って盛り付けてタレをかける。



### おつまみスイーツ

ウイスキーのような蒸溜酒はアルコールのカロリーだけで糖質を含まないため、生理的に甘いものが欲しくなるのだと。と言うわけで、凍らせておいしそうな甘党酒肴を選んでみました。ウイスキーと言えば外せないのはチョコレート、チョコでコーティングされた柿の種や甘納豆もよく合います。売場で見つけた生八つ橋風饅頭もニッキの風味がウイスキーにピッタリでした。涼しげな器に盛り付けると場が盛り上がります。



### 冷やし夏あでん

夏野菜を使うと彩りも鮮やかです。

#### 【材料】

ちくわ、がんもどき、つみれ、トマト、オクラ、ナス、大根、こんにゃく、だし汁

#### 【つくり方】

昆布と鰹節でだしをとる。大根は厚く皮をむき、厚切りにして下茹である。トマトは皮を湯むきする。材料をだし汁に入れて煮込み、冷ましてから冷蔵庫で冷やす。



### いぶりアボガド

いぶりがっこは秋田特産の沢庵漬けの燻製。細かく刻んでクリームチーズやブルーチーズに混ぜ込むと、スマーキーでウイスキーによく合うディップになります。今回はチーズではなくアボカドをスライスして、カプレーゼ風にしてみました。チーズが苦手な方はアボカドでどうぞ。

#### 【材料とつくり方】

いぶりがっことアボカドはどちらも3mmくらいの厚さに切り、交互に重ねて一緒に食べる。

## お酒とアルツハイマー病

“赤ワインは健康に良い！”  
この言葉が日本に定着したのは1994年のこと。權威あるイギリスの医学誌『ランセット』に、板倉弘重氏（当時、国立健康・栄養研究所臨床栄養部長）らのグループによる『赤ワインによる低比重リポタンパク（LDL）の酸化抑制』と題した研究論文が掲載されたことがきっかけでした。それは、赤ワインが動脈硬化の予防に効果が

あることを実証したものでした。動脈硬化の予防に効果的となると、血管病であれば広く関係してくるでしょう。大血管病を代表する狭心症、心筋梗塞、そして脳梗塞。この脳梗塞を含めた脳卒中は認知症の原因となります。この場合は脳血管性認知症が多かったのですが、今日ではアルツハイマー病が多く、欧米諸国に近づいてきました。そのアルツハイマー病予防に、も、実は赤ワインがパワーを発揮するというのです。

赤ワインといえばフランス・ボルドー。その地元のボルドー大学のオルゴゴ教授の研究グループが赤ワインに注目し、ボルドー地域の65歳以上の高齢者約3800人を追跡調査しました。3年間追いかけてみると対象となつた人々は、95%が酒類ループが赤ワインでいました。赤ワインだけを楽しんでいました。まったくワインを飲ま

分析を進めたところ、赤ワインを1日にグラス3～4杯飲んでいる人に素晴らしい結果がでました。まさにボトル3分の1程度と考へるべきでしょう。それ以上を毎日飲み続けると、アルツハイマー病は予防できても肝機能が心配になります。この量よりも多くても少なくともアルツハイマー病は増えるといいますから、日本人は低いラインで頑張るべき、と思います。

医学ジャーナリスト 松井宏夫



## 大人の 社会科 見学

### サントリー白州蒸溜所

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。



夏にウイスキーの蒸溜所を訪ねるなら、なんといってもサントリー白州蒸溜所だ。南アルプスの雄峰・甲斐駒ヶ岳の麓、標高約700メートルの高地にあり、豊かな緑に包まれた「森の蒸溜所」。敷地内を歩くだけで気持ちが晴れ晴れとしてくる。今でこそ自然との共生を謳う工場は少なくないが、40年前にそうした構造でつくられたというから、先見性と意識の高さに驚かされる。

白州は名水の地である。南アルプスの山々に磨かれた水は、ウイスキーの仕込み水に最適、冷涼多湿な自然環境とともに、世界が評価するシングルモルトウイスキー『白州』に欠かせない。製造工程を順に見学した後は、「森香るハイボール」を試飲。森が育んだウイスキーの香りと味わいが愉しめる。また、82haにもわたる広大な敷地の中には野鳥を観察できるバードサンクチュアリが設けられている。さらに、同じ敷地内にある天然水工場まで足を延ばすガイドツアーも楽しい。

ぜひ夏休みに出かけてみて欲しい。酒好きならば、必ず満足すると本誌が保証する。



**【交通アクセス】**  
JR小淵沢駅からタクシーで約10分。13年6月～11月の土・日・祝日および7月20日(土)～9月1日(日)は毎日、小淵沢駅前から蒸溜所まで無料シャトルバスを運行。

**【ガイドツアー・蒸溜所セミナー】**  
ウイスキー蒸溜所ガイドツアーは年末年始・工場休業日を除く毎日開催。蒸溜所セミナー(有料)は多彩なカリキュラムがある。詳細は下記サイトから。申し込みができる。

[http://suntory.jp/HAKUSHU\\_D/](http://suntory.jp/HAKUSHU_D/)

## I Love Sake! We love Sake!! 地酒祭り 秋の陣

2013年  
10月6日(日)  
12:00～15:30(最終受付 15:00)  
会場 東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号  
料金 5,500円 → 5,000円

先着  
800名  
限定

早割  
7月末まで!

500円お得!!

※早割のウェブからのお申込は、7月31日(水)18:00をとります。  
料金には、試飲及びおつまみ弁当・選べる屋台メニュー1ヶセット代(4ポイント分)・選べるお猪口・記念バッジを含みます。

ホテルメトロポリタン エドモント特製!!  
おひとり様ずつのお弁当。

日本酒、焼酎を始めとする地酒にピッタリの「酒の肴」をテーマに合わせて盛りあわせます。  
今回のテーマは「中国料理」。



選べる屋台メニューをご用意!!  
縁日気分をお楽しみ頂けます。

4ポイントのチケット制で1ポイントにつき1品屋台メニューからお好きな料理が選べます。

最新の情報、お申込はウェブサイトから! <http://www.ssi-w.com>  
お問合せ先→地酒祭り秋の陣2013実行委員会 TEL.03-5390-0715 jizake@ssi-w.com

# 夏に負けないおつまみ

## 黒オリーブとチーズのマリネ

安価な黒オリーブをおいしくいただくお手軽おつまみです。

**【材料】**  
黒オリーブ缶詰(種抜き)、玉ねぎ、カマンベールチーズ、オリーブオイル、レモン果汁  
**【つくり方】**  
オリーブは水を切り、玉ねぎはみじん切り、チーズはひと口大に切って、オリーブオイルを和えてレモン果汁を搾る。塩コショウで味を調える。



缶詰のオリーブはスカスカな味のものが多いですが、見違えておいしくなります。

## 牡蠣の混ぜるだけペンネ

オイル漬けの牡蠣をペンネと和えるだけ。冷めてもおいしいです。

**【材料】**  
牡蠣のオイル漬け缶詰、ペンネ、紫蘇、好みの生野菜  
**【つくり方】**  
ゆで上げたペンネに牡蠣のオイル漬けを和え、刻んだ紫蘇(バジルでもOK)とトマトなど好みの野菜を加える。



ショートパスタの方がおつまみらしいです。もちろんスパゲティもグッド。

## みょうがの和風ピクルス

気分も口もさっぱりする、夏向きの簡単ピクルスです。

**【材料】**  
みょうが、セロリ、キュウリ、すし酢、本みりん、鷹の爪  
**【つくり方】**  
キュウリとセロリは拍子木切り、みょうがは縦に4つに割り、種を抜いた鷹の爪と漬け込み瓶に詰める。すし酢と本みりんを2対1で合わせ、煮切ったら、熱いまま瓶に満たす。冷めたらできあがり。



細かく刻んでご飯に和えると、さっぱり混ぜ寿司になります。

はらだペコのためして MIX(21)

### ソーダ替わりにビール

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。

ソーダと第3のビールはあまり値段が変わらないので、ソーダの替わりに「第3の」で割つてみようというチャレンジです。さて、何を割ろうかと考えて、思いついたのが『カルピス』。

35年も前ですが、チエーン居酒屋で、私も「カルピスハイ」を飲んだ時代がありました。コンクのパイン、メロン、ピーチなどを焼酎と炭酸で割った、ベタ甘いチューハイの数々。今思うと、なんでもんなものを飲んだのだろうって感じですが…。

それと前から飲んでみたいと思いつつ試す機会がなかつた『陶々酒』の甘口と辛口。下町の駅の売店で、おじさんが小さなカップに入っているのをクイッと飲んで、何事もなかつたかのように電車に乗り込むのをよく見ました。あとはミント焼酎『ミンタス』。おいしくミントビールになつたらラッキーです。

『カルピス』はメーカーのおすすめ通り1対4で『金麦』で割つてみました。味は甘くないカルピスソーダ、後味にちょっと苦みが残



カルピスの第3のビール割り。見た目はマッコリにそっくり

### えび咲々

#### 絶品乾物

私の場合、酒のつまみは、適当に軽くないとダメなんですね。豆でも干魚でも米菓でも、本格的なおいしさを追求するのはいいのですが、そればっかりで重たくなつてしまふと手が伸びなくなつて、おいしいと思っても2回目は買わないってことがよくあります。その点、この『えび咲々』はほどよく軽くて、塩加減もちょうどいいところが気に入っています。海老を生地に練り込んだ煎餅はよくあります、煎餅のなかから海老そのものが出でたところに、いいところが気に入っています。海老飲み心をくすぐられました。

ビール、チューハイ、白ワイン、ハイボールなど、夏向きの軽いお酒のときなどどうぞ。

(フリーライターはらだペコ)

独断採点 ★★★★★



## ワイングラスでおいしい日本酒アワード おすすめの入賞酒

ワイングラスで飲んでおいし  
い日本酒を選ぶこのアワード  
は、今回で3回目。過去最高の  
393点の出品があり、厳しい  
審査の結果、120点の入賞酒  
が選抜されました。

ワイングラスで飲む日本酒は  
キラキラと輝いて、香りが強く、  
立ち上がります。和酒器で見せ  
るのとは違った表情が浮かび、  
新たな魅力が見えてきます。

料理との相性の幅が広い日本  
酒は、和食はもちろん中華やイ  
タリアンにもよく合います。さ  
まざまな料理とワイングラスで  
お楽しみください。まずはこの  
3つの入賞酒からどうぞ！



表彰式には福澤朗アナウンサーが駆けつけ、蔵元と「ジャストミート!」のポーズを決めた。



①入賞酒の試飲パーティには約300名の一般の方方が参加  
②ひとつひとつ丁寧にきき酒して評価を記録する審査員  
③18人の専門家がブラインドで審査した

## ■ 福正宗 黒麹仕込 純米完熟辛口

今、日本の一般家庭では和洋  
中、さまざまな料理が日常的に  
食卓にのぼります。料理を選ば  
ず、毎日気軽に楽しめる純米酒  
として開発されたのがこの商品  
です。みずみずしい香りとケル  
ン酸のさわやかな酸味は、本格  
焼酎や琉球泡盛で使われてきた

黒麹を使うことで実現できたそ  
うです（一般に日本酒は黄麹を  
使用する）。

冷酒がワイングラスでおいし  
いのはもちろん、燗でもいける  
万能タイプ。昨年の「スローフー  
ドジャパン燗酒コンテスト」で  
も金賞を受賞しました。



希望小売価格 720ml 788円(税込)  
製造元 株式会社 福光屋(石川県金沢市)  
TEL 076-223-1161(平日 午前9時~午後5時)  
<http://www.fukumitsuya.co.jp>  
1625年創業の老舗の酒蔵。2001年にいち早く純米酒蔵を宣言した。

## ■ 純米酒 シャル ウィ ダンス

「洋食も日本酒で楽しみたいと  
いうご要望にお応えして開発し  
た商品です。名前とのおり踊り  
だしたくなるような味わいに仕  
上げりました」と言うこの商品  
は、ワインを思わせるボトル、  
酸味と甘みが絶妙のバランスで

調和した純米酒です。  
醸造元の光武酒造場のある佐  
賀県は30社近い酒蔵がある日本  
酒の銘醸地。佐賀県産米の「夢  
しづく」をワイン酵母を使って  
独自製法で醸した逸品です。よ  
く冷やしてお楽しみください。



希望小売価格 500ml 880円(税込)  
製造元 合資会社光武酒造場(佐賀県鹿島市)  
TEL 0954-62-3033  
<http://www.kinpa.jp/index.html>  
「光武学校」と呼ばれるほど多くの杜氏を輩出している佐賀の  
銘醸蔵。



希望小売価格 720ml 1312円(税込)  
製造元 中野BC株式会社(和歌山県海南市)  
TEL 0120-050-609  
<http://shop.nakano-group.co.jp/>  
日本酒だけでなく地元紀州の梅を使った梅酒や飲料も手掛ける。  
見学可。

## ■ 純米吟醸 「紀伊国屋文左衛門」

江戸時代を代表する豪商の名  
前をいただくこの酒は、『山田  
錦』と『雄町』という、2つの最  
上の酒米を用いたこだわりの逸  
品です。『山田錦』でつくる酒  
は芯のある味わいに仕上がり、  
『雄町』は濃醇で香り豊かな酒  
になると言われます。両者のよ

さを巧みに引き出し、今年のア  
ワードでは、見事、「最高金賞」  
を射止めました。

香りはどこまでも穏やかで、  
ワイングラスのなかにやさしい  
吟醸香が漂います。口に含むと  
柔らかく舌に乗り、米の旨味が  
溢れるように広がります。

ワイングラスで飲んでおいし  
い日本酒を選ぶこのアワード  
は、今回で3回目。過去最高の  
393点の出品があり、厳しい  
審査の結果、120点の入賞酒  
が選抜されました。

# そらち 丸駒温泉 — 北海道

居酒屋かつちやん串連客の温泉めぐり。今回は支笏湖畔の丸駒温泉で

す。前日は札幌市内にホテルをとつて、空知にあるワイナリーを訪ねて

から温泉宿に入るロハグドライブです。



ながらあれこれ試飲。11年前に

開業以来、ピノ・ノワール種や

シャルドネ種など本格的なワイ

ン用のブドウ品種をつくってき

たこと、生産量が少なく手間が

かかるので安くはできないこと

など、話しているうちにどんどん応援したくなってしまいます。激

札幌でしこたま飲んで、北海道2日目の今日はワイナリーを訪ねます。きっかけは

『SORACHI WINERY BOOK』と

いう小冊子。これを見たワイン

好きの岡ちゃんが、当然行くで

しょうとばかりに旅程を組んだ

のでした。目指すは札幌から60

kmほどの三笠市。温泉のある支

笏湖とは反対方向ですがお構い

なしです。

山崎ワイナリーは3代続く農

家のご主人が一念発起、夢

だつたワインづくりを、ご

家庭で始めたワイナリーで

す。山小屋風のゲストハウ

スで、奥さん

の説明を聞き

た時は雨もあがつて青空が広がっていました。ここは支笏湖畔の一軒宿。露天風呂は、どこかでつながっているのか水位が

湖面といつも一緒、日によって

上がつたり下がつたりするそ

う。湯は風呂の底からコポコポ

と湧き出す源泉かけ流し。無色

透明の柔らかい肌触りで、長く

浸かっていられます。四季折々

の支笏湖を堪能できる、野趣あ

ふれる温泉宿でした。



露天風呂からは豊かな自然を残す支笏湖畔を一望にできる

編集長の酒  
クリア・アイ

マッコリづくり教室に参加して  
— 趣味の酒づくり解禁を願う

Korean Rice Wine  
Makgeolli

マッコリづくり教室に参加して  
— 趣味の酒づくり解禁を願う

酒類関連で注目される

商品・イベント・運動などを本

誌編集長の山田聰昭が解説する。

ソウルでマッコリづくり教室に参加した。韓国では1995年に自家醸造が解禁され、販売目的でなければ誰でも自由につくれるようになった。マッコリはつくるだけなら簡単で、麹と穀物と水、それに酵母を添加できれば、とりあえずで、奥さん

の説明を聞き

あえずできる。昔は漬物のようにどこの家も自分でつくった。酒として飲んだ人もいたろうし、ほろ酔いする粥として食べた人もあつたろう。教室にはどんな人が参加するのかと聞くと、企業や学校の研修カリキュラムの一部になることが多いと言う。ビジネス研修のなかに息抜きも兼ねてマッコリづくりが入つたり、伝統的な食文化を学ぶために学校の課外講座になつたりするのだそうだ。半日かけて共同でマッコリを仕込めば、チームワークもよくなるだろう。後日、できたマッコリが送られて来れば、飲み会になつて、また楽しめる。

日本も自家醸造を解禁すべきだ。禁じる理由は酒税の確保、解禁したら脱税が増えると言うのだが、良質な酒が安価に供給されているのに、自分で酒をつくる人がどれだけいると言うのだ。今、酒をつくるのは趣味である。酒づくりは、ゴルフ、競馬、蕎麦打ち、ケーキづくりと横並び。蕎麦打ち好きが高じて蕎麦屋を開業、名店になつた話はあちこちにあるが、海外にはビールやワインづくりの趣味が高じて起業したメーカーがたくさんある。酒を消費するだけの市場が活力を取り戻すには、自由につくれる規制緩和が欠かせない。

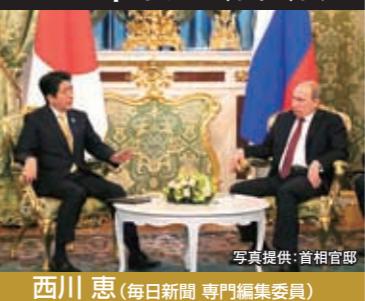


安倍晋三首相が4月末、モスクワを訪問した。ブーチン大統領との会談後、クレムリンで昼食会がもたれたが、外務省はこれを「午餐会兼ワーキングランチ」と称した。

「会場は見上げるような天井と、豪華な装飾の大広間で、内容も日本のなまじつかの午餐会より遙かに豪華でした」と参加

## 美酒外交

### 1855年のソールテルヌ



写真提供：首相官邸  
西川 恵（毎日新聞専門編集委員）

者たちは語る。両国合わせて60人。日本側30人のうち半数は経済代表団のメンバーだった。正装の給仕が一列に並んでキヤビアをサービスする。ボルシチ風のステップとロシアのピロシキが終わると、魚料理、肉料理と続いたが、ハイライトは最後に待っていた。

デザートに合わせ、参加者の

グラスに琥珀色の液体が注がれた。ブーチン大統領は「日本のワインを用意しました」「ソールテルヌで、日露の今後を祝して皆さんと乾杯したい」と述べ、杯を挙げた。下田条約で日露は択捉島とウルップ島の間に国境線を引いて、国境を画定した。このワインは北方領土問題に対するロシア側の何らかの示唆なのか、憶測が流れた。しかし私はむしろ甘口の貴腐ワインで知られるボルドー地方ソールテルヌ地区のワインそのものに興味がある。

このソールテルヌがかかる特別第一級、シャトー・ディケムなどうかは確認がとれなかつたが、クレムリンの酒蔵庫深く眠つていたものだろう。60人分となれば最低10本は必要だ。甘いワイン好きのロシア人はソールテルヌに目がなく、帝政時代から溜めこんでいたものかも知れない。想像をめぐらしていく気が付いた。1855年はメドック地方のシャトーの格付けが始まつた年でもあつた、と。

「赤ワインにキムチ」に納得

自宅でキムチづくりをします。赤ワインを飲んでいましたが、どうしてキムチと相性がよいのかがわかりました。「ぴたぴたサイエンス」に期待しています。

佐々木美樹さん（40代・北海道）

「赤ワインにキムチ」に納得

クラフトビール特集を楽しく読みました。マイクロブルワリーのビールがメジャーになる必要はありませんが、誰でも鼠臭のクラフトビールがある時代になるといいと思います。

「赤ワインにキムチ」に納得

佐々木美樹さん（40代・北海道）

授業料は月8万円

若い頃、ウイスキーを勉強しようとショットバーに通いました。一本一杯ずつ飲んで月払い。多い月は8万円ほどになりました。洋酒や飲み方のイロハをたくさん教えてもらいました。

新里秀明さん（50代・岩手県）

私のウイスキータイム

ウイスキーをたっぷり混ぜ込んでつくったココアの菓子を、ウイスキーを少し入れた紅茶でいだけ。贅沢な時間です。

松井みゆきさん（30代・福岡県）

ウイスキーをたっぷり混ぜ込んでつくったココアの菓子を、ウイスキーを少し入れた紅茶でいだけ。贅沢な時間です。

大森勉さん（30代・東京都）

ウイスキーをたっぷり混ぜ込んでつくったココアの菓子を、ウイスキーを少し入れた紅茶でいだけ。贅沢な時間です。

松井みゆきさん（30代・福岡県）

ウイスキーをたっぷり混ぜ込んでつくったココアの菓子を、ウイスキーを少し入れた紅茶でいだけ。贅沢な時間です。

大森勉さん（30代・東京都）

## 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。

下田康太さん（20代・東京都）

おいしい情報で

（写真・文 山田聰昭）



## 世界の酒場から——イスタンブール イスラムの酒場街

トルコはイスラムの国。寺院の拡声器から礼拝を呼びかけるアザーンが流れ、敬虔な人はひざまずいて祈りを捧げる。ならば酒は無いのか?と思いまして、どうではないが自由に手に入り、酒場もある。イスティクラル通りから路地に入ると、「メイハネ」と呼ばれる居酒屋が集まっていた。左右を見ながら奥へ進む。モツの店、魚介の店、肉の店を通り過ぎ、ちょっと立ち着いた店へ。すぐに小皿がたくさん並んだ大きな盆を抱えてウエイターが来た。飲茶のように好きなものを取るのかと思いまして、これは見本で、選んだ料理は後から運ばれてくる。

酒は「ラク」。アニスで香りづけされた蒸溜酒は水を加えると白濁する。グイッと一気に飲み干し、グラスを上げておかわり。飲み始めたらマイペース。この店は、ナス、マッシュルーム、ピーマン、キュウリなど野菜の料理が豊富。オリーブオイルでおいしくまとめてあって、どんどん食べられる。2人で6000円はちょっと割高だが、観光客価格は仕方がない。「また来るよ!」と日本語で言つて店を出る。

（写真・文 山田聰昭）