

# さけ通信

2013  
夏

## 特集 夏の ウイスキー タイム

ワイングラスで  
おいしい日本酒アワード入賞酒  
酒とアルツハイマー病  
空知ワイナリー巡りと丸駒温泉(北海道)  
イスラムの酒場街 イスタンブール  
マッコリづくり体験



餅菓でマッコリを仕込む。韓国・済州島(2005年)



仲間と米のどぶろくを飲む。インド北部・ベジュナート(2007年)  
撮影 Mie Ikeda



焼酎をつくるモンゴルの遊牧民(2002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)

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。

【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 山田聡昭

TEL 03-3865-3010  
FAX 03-3865-3015  
Email yamada@sakebunka.co.jp

「どぶろく」の手記を募集します

- ① サントリープレミアム角瓶 700ml 5名様  
『角瓶』ならではのバランスのとれた味わいをそのままに、豊かな香りと重厚な味わいが楽しめます。  
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。シングルモルトウイスキー。  
提供：サントリー
- 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  
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 シャルウィダンス』のいずれかを1本。  
商品のご指定はできません。  
提供：入賞蔵元
- 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ました。  
提供：亀田製菓



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！

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

## 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ご紹介します。

## 冷え冷えハイボール

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ょう。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

大ぶりのワイングラスに小さな丸氷を入れて、クルクルと回して飲むトルネードスタイル。味がマイルドになるのは気のせい(左)

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)

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、なるべく氷に当たらないようにして、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、爽快感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。

## 好みのオリジナルスタイルを探そう

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、フルーツを漬けたウイスキーをベースにしたリ、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。

## 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に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)



梨を一か月間漬けた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、仕上げる「サントリー白州」を少量浮かべる。

(新千歳空港「ジラス 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「ブルーキュラソー」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「ボウモア」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。半切リ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)

洋酒歳時記夏

冷え冷え角ハイボール飲みくらべ



白角

プレミアム角瓶

角瓶

黒43°



「角瓶 製氷器」。角瓶のシンボル亀甲文様の氷がつくれます。7月中旬から順次、『角瓶』『白角』『黒43°』1本に1個プレゼント。(なくなり次第終了)



サントリーウイスキー プレミアム角瓶

豊かな香りが機重にも広がり、甘く重厚な味わいが楽しめる贅沢な「角瓶」。プチ贅沢気分を味わいたい時にどうぞ。

アルコール度数：43度

希望小売価格(税別) 7,000円 2,000円

<http://www.suntory.co.jp/whisky/kakubin/>

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



「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『プレミアム角瓶』でつくるハイボールは、『角瓶』よりも香りが一段と豊かです。シェリー樽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しょう、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、あっさりとした和食でも料理を邪魔しません。しっかりと濃味の『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たいかがでしょうか。

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ッ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、味醂、醤油、ニンニク、生姜、ごま油

【作り方】

スライスしたニンニクと生姜をごま油で炒め、醤油と味醂(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。



冷やし夏おでん

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

【作り方】

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する。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。



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か。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。



いぶりがっこと

いぶりがっこと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、スモ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。

【材料と作り方】

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。権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。日本ではこのタイプの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。

ない人と比べると、アルツハイマー病の発症率が4分の1とわめて少なかったのです。さらに、死亡率も低いことが明らかになりました。気になるのは「赤ワインをグラス3〜4杯」が、どれくらいの量かということですが、レポートでは250mlから500mlとなっています。フルボトルが750mlなので、ボトル3分の1〜3分の2の量になります。さすがにボルドー地域の人は飲みますね——。

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ことです。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った人々は、95%が酒類は赤ワインだけを楽しんでいました。

この量は確かにアルツハイマー病を予防したとする疫学調査ではあります。しかし、日本人にそのままどうぞ！とお勧めできるものではありません。日本人の場合はボトル3分の1程度と考えるべきでしょう。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えますから、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 学 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。



大きさも形も違う蒸溜器が多様な原酒づくりに欠かせない



森の蒸溜所で「森香るハイボール」を！



見学後は「白州」を試そう



木桶の醗酵槽から爽やかなのに味わい深い、白州独自の風味が生まれる



ウイスキー博物館の展望台にも登ってみたい



白州はウイスキーの理想郷



冷涼な貯蔵庫では熟成がゆっくり進む



【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。申し込みもできる。  
[http://suntory.jp/HAKUSHU\\_D/](http://suntory.jp/HAKUSHU_D/)

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年前にそうした構想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。

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 ホテルメトロポリタン エドモント  
東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号

料金 早割 7月末まで！

5,500円 ▶ 5,000円

先着  
800名  
限定

2013年7月末までにお申し込みください！  
500円お得！！

※早割のウェブからのお申込は、7月31日(水)18:00迄となります。  
料金には、試飲及びおつまみ弁当・選べる屋台メニューチケット代(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せす。  
今回のテーマは「中国料理」。

※写真は、2013 年春に開催しました「フランス料理」をテーマにした時のものです。



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。



お猪口

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<sup>21</sup>  
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、ソーダの代わりに「第3の」で割っ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』。



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

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

35年も前ですが、チェーン居酒屋で、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、なんであ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った『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、何事もなかっ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『ミントス』。おいしくミントビールになったらラッキーです。

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

ります。マッコリ風と言えばそうかもしれません、私は好んでは飲まないかな。

『陶々酒』の甘口はアルコール度数12度、1対3くらいで割ってみると、生葉が香って意外といい感じ。辛口はアルコール度数が29%もあるので、ウイスキーをビールに沈めて飲む『ポイラーメーカー』ですね。同じ比率で割ったのでアルコール度数は10%強のはず。ハーブが香るベルギービールに、こんな感じのあるかもしれないなあと、思いながら飲み干すと、頭の奥が酔いでジーンと痺れてきました。もつとビールの割合を増やすと、炭酸ガスが強くなっておいしいかもしれません。

そう思ったので『ミントス』は1対5で割ってみました。軽くミントが香って、これは好きな人が結構いるのではないのでしょうか。もつとミントを強く利かせようと『ミントス』を足すと、今度は発泡性が消えてしまつて魅力半減、このミックスには絶妙なバランスが要るようです。

## 絶品乾物

えび咲々

私の場合、酒のつまみは、適当に軽くないとためなんですね。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けれど、そればかりで重たくなつてしまつて手が伸びなくなつて、おいしいと思つても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が、煎餅のなかから海老そのものが出てきたところに、酒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にどうぞ。

独断探点 ☆★★★★  
(フリーライターはらだペコ)





## 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



表彰式には福澤朗アサ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。

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！



- 1 入賞酒の試飲パーティには約300名の一般の方が参加
- 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
- 3 18人の専門家がブラインドで審査した

## 福正宗 黒麴仕込 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びります。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クエ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

黒麴を使うことで実現できたそうです（一般に日本酒は黄麴を使用する）。

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。



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。

## ワイン酵母使用・洋食に合う日本酒 純米酒 シャールウィダンス

「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。名前のとおり踊りだしたくなるような味わいに仕上がりました」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「夢しずく」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。

ぽん  
めぐり  
湯め  
酒め

# 空知<sup>そらち</sup>ワインめぐりと 丸駒温泉

北海道

居酒屋かっちゃん常連客の温泉めぐり。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って、空知にあるワイナリーを訪ねてから温泉宿に入るロングドライブです。



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



丸駒温泉旅館  
千歳市幌美内7番地 TEL 0123-25-2341  
<http://www.marukoma.co.jp/>



ゲストハウスは土日祝日のみ営業  
YAMAZAKI WINERY  
三笠市達布791-22 TEL 01267-4-4410  
<http://www.yamazaki-winery.co.jp/>



ピノ・ノワール種のブラッシュワインを購入



この道で間違いないか？  
と思い始めるころ  
看板を見つけてホッとする

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、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60km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。

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、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60km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、夢だったワインづくりを、ご家族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ながら、夢だったワインづくりを、ご家族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ながら、

午後3時。丸駒温泉に到着した時は雨もあがっ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、日によって上がった下がりたりするそう。湯は風呂の底からコポコポと湧き出す源泉かけ流し。無色透明の柔らかな肌触りで、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。

## 編集長の“酒” クリア・アイ

clear  
eye

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

Makeooli



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聡昭が解説する。



自家製のマッコリは、つくり手によって味はさまざま



日本酒と同じように蒸米を広げて冷ます

麹と蒸米と水をよく混ぜて仕込み甕に移す

### ヌルク(麦麴)づくり

- 1 皮ごと粗く挽いた小麦に水を加えて混ぜる
- 2 布を張った型に詰める
- 3 布をしっかり縛る
- 4 10分ほど踏み込んで空気を抜く
- 5 型から抜き2週間ほどで麹菌が繁殖する(円盤型のものが多い)
- 6 仕込む前に細かく砕いて2~3日天日干し

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ったろう。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ったり、伝統的な食文化を学ぶために学校の課外講座になっ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、飲み会になって、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、名店になっ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。



1



3



4

## 世界の酒場から——イスタンブール

### イスラムの酒場街



2

1 日本であれば銀座の路地だけあって小奇麗な居酒屋が並ぶ

2 イスラムの国なのにこの「ラク」は専売公社製。アルコール度数は40度を超える

3 老舗のメイハネは常連客で早々にいっぱい

4 海の幸、山の幸がたぐさ。ポテトサラダだと思ったものは茄子のサラダだった

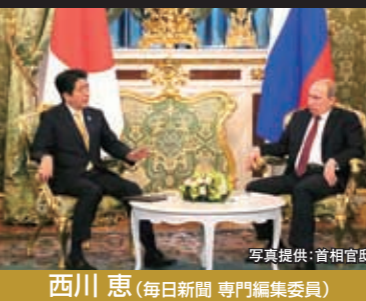
者は語る。両国合わせて60人。日本側30人のうち半数は経済代表団のメンバーだった。

正装の給仕が一行に並んでキャビアをサービスする。ボルシチ風のスー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

## 美酒→外交

### 1855年のソールテルヌ



西川 恵(毎日新聞 専門編集委員)

安倍晋三首相が4月末、モスクワを訪問した。プ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っかの午餐会より遥かに豪華でした」と参加

グラスに琥珀色の液体が注がれた。プーチン大統領は「日本の皆さまに下田条約(日露通好条約)が調印された1855年のワインを用意しました」「フランスのソールテルヌで、日露の今後を祝して皆さまと乾杯したい」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の特別第一級、シャトー・ディケムかどうかは確認がとれなかったが、クレムリンの酒蔵庫深く眠っていたものだろう。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て気が付いた。1855年はメドック地方のシャトーの格付けが始まった年でもあった、と。

## 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。

「赤ワインにキムチ」に納得  
自宅でも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分かりました。「びたびたサイエンス」に期待しています。

佐々木美樹さん(40代・北海道)

「クラフトビール」の時代  
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、誰でも最良のクラフトビールがある時代になるといいと思います。

下田康太さん  
(20代・東京都)

「おいしい情報で  
楽しさ倍増」  
酒好き料理好き活字好きです。読み応えがあつてフリーの雑誌はいいですねえ。おいしい情報が頭の中にいっぱいあると、旅行が何倍も楽しくなります。マッシュタモコさん(30代・大阪府)

「暑いビールに怒ったけれど」  
海外で暑いビールが出てきて、思わず文句を言おうとしました。後で室温飲むビールだったと知り、恥をかかなくてよかったと胸をなでおろしました。磯村智さん(40代・愛知県)

「待ってましたノンアル日本酒」  
前号で「ノンアルコールの日本酒を」という意見がありました。同感です。ネットで探して『福正宗』の蔵元から『零の雫』が出ていました。私も買ってみようと思います。荒川富佐子さん(40代・奈良県)

### 私のウイスキータイム

授業料は月8万円

若い頃、ウイスキーを勉強しようとして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)

「ココアにウイスキー」

ウイスキーをたつぷり混ぜ込んでつくったココアの菓子、ウイスキーを少し入れた紅茶でいただく。贅沢な時間です。松井みゆきさん(30代・福岡県)

自分ひとりの時間

普段一緒に飲む妻が飲めないとき、いい感じのアイスを買ってきて好きな音楽をかけながらのんびりとウイスキー。大森勉さん(30代・東京都)

「バーボンでハイボール」

バーボンのハイボールがマイブーム。最初は1対3ですが、寝る前はいつもストレートです。石橋潔さん(40代・東京都)

「蒸溜所でウイスキー好きに」

サントリイ山崎蒸溜所を見学してからウイスキーの虜です。ショップで5種のショコラマリアーージュセレクションと出会って生活が変わりました。今は草木の息吹を感じるテラスで『白州』を楽しんでいます。滝田安希さん(30代・京都府)

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円はちよつと割高だが、観光客価格は仕方がない。「また来るよ!」と日本語で言って店を出る。

(写真・文 山田聡昭)