

# さけ通信

2014  
秋

特集

## ニッポンの 蒸溜酒がすごい

熟成のうま味溢れる芋焼酎(鹿児島)  
焼酎で「BLACK酎」はどう変わる  
酒飲みの健康学「“ビール漬け肉”で大腸がんも怖くない!」  
おつまみ常備菜  
極上ウイスキーを味わう礁溪温泉(台湾 宜蘭県)  
土から生まれる白酒(中国山東省 蘭陵)

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

新着「酒の本」紹介

読者プレゼント

■『目の眼別冊 酒器スタイル』  
里文出版  
古美術・工芸の専門雑誌『目の眼』  
が二〇一二年三月号の別冊として発行。  
焼き物を中心に文化人が酒器とのつきあいを語る。収  
録されたたくさん酒器の写真が味わい深い。  
(四二九円・消費税別)



■『ワインテイスティングバイブル』  
谷重英著 ナツメ社  
トップソムリエがワインを体系的に  
捉えるテイスティング手法を開陳。  
一杯のワインからどんな情報を得て、どのように判断をす  
るのかの解説は出色。  
(二〇〇〇円・消費税別)



■『美酒二代 鳥井信治郎伝』  
杉森久英著 新潮文庫  
丁稚奉公から身をおこしサントリー  
の前身となる寿屋を創業、日本を代  
表する洋酒メーカーを築いた鳥井信治郎の伝記が復刊。  
(四九〇円・消費税別)



■『台湾一周！安旨食堂の旅』  
光瀬憲子著 双葉文庫  
著者が台湾各地の大衆食堂、大衆酒  
場を実際に歩いたルポ。酒場めぐり  
のガイドブックに最適。  
(六三〇円・消費税別)



■『新・日本のワイン』  
山本博著 早川書房  
日本のワイナリーをすべて歩いた前  
作から一〇年。最新情報を盛り込み、  
日本ワインの課題を考察。  
(二二〇〇円・消費税別)



① サントリー シングルモルトウイスキー「白州」  
700ml 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です。  
「森香るハイボール」でどうぞ。  
提供：サントリー



② マルスウイスキー ツインアルプス 750ml 5名様  
3年前に蒸溜を再開した信州マルス蒸溜所が  
満を持して発売するブレンデッドウイスキー。  
穏やかな口当たりと  
柔らかな味わいは同蒸溜所ならではの。  
提供：本坊酒造



③ 海童 熟成の極 25% 900ml 5名様  
海童原酒に甕貯蔵原酒を絶妙なバランスでブレンド。  
さらに隠し味に檳榔貯蔵酒を加えることで、  
ほのかな甘い香りと  
熟成感あふれる味わいを実現しました。  
提供：瀨田酒造



④ 極上(宝焼酎)25% 900ml エコパウチ 5名様  
樽貯蔵熟成酒を3%使用した、  
まろやかな口当たりと  
芳醇な味わいのひとクラス上の宝焼酎。  
エコパウチは軽くて割れないうえ、  
収納しやすく丸めてそのまま捨てられます。  
提供：宝酒造



応募方法

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・「みんなで飲みたい酒」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2014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…沁みる日本酒

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／ためしてMIX  
お酒DEクッキング／読者からの手紙

季刊 さけ通信 2014年秋号 2014年9月20日発行 第8巻第1号(通巻29号)

発行人:狩野卓也 編集長:山田聡昭 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/>



# ニッポンの蒸溜酒がすごい

ウイスキー編

本格的な製造が始まって90余年、日本のウイスキーは最高水準と称賛されるようになりました。日本で独自に発達した焼酎は、食事をしながら飲む蒸溜酒というスタイルを確立し、品質の高さと相まって、これから世界を魅了していくことでしょう。今回は日本を代表する2つの蒸溜酒の今を眺めてみます。



サントリー  
山崎蒸溜所  
(大阪)



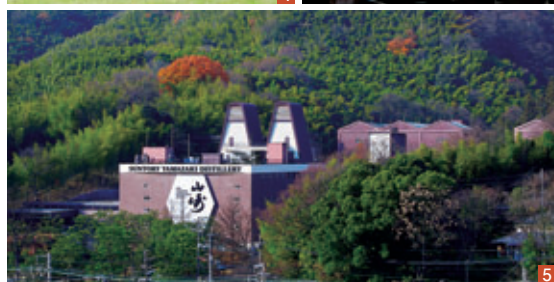
2



3



4

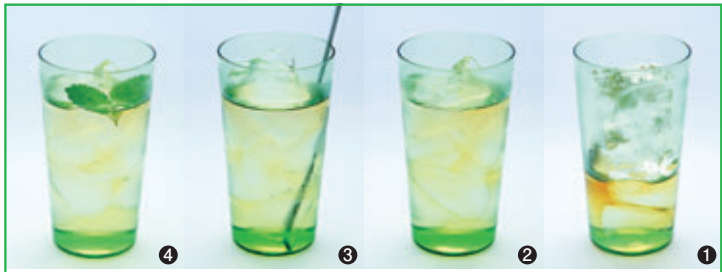


5

- 1 計8対(つい)16基の蒸溜釜。増産のため、昨年、45年ぶりに蒸溜釜を2対4基増設
- 2 多様なモルト原酒を生み出すために、樽には細心の注意が払われている
- 3 見事にディステラー オブ ザ イヤーを受賞
- 4 創業当時の蒸溜釜。そばには鳥井信治郎氏と佐治敬三氏の銅像がある
- 5 サントリー山崎蒸溜所  
JR山崎駅、阪急大山崎駅から徒歩10分  
<http://www.suntory.jp/factory/yamazaki>



1



## 森香のハイボールの作り方

- 1 たっぶりの氷を入れたグラスに白州を注いで、マドラーでかき混ぜてグラスと酒をしっかり冷やす
- 2 氷に当てないようにソーダをゆっくり満す。割合は1:3~4
- 3 マドラーで縦に一回混ぜる
- 4 最後にミントの葉を一枚、叩いてから乗せると爽やかさが引き立つ



## 爽やかな「森香のハイボール」



2



3

- 1 森に囲まれたサントリー白州蒸溜所。ここも今年、蒸溜釜を2対4基増設したJR中央本線「小淵沢駅」よりタクシーで約10分(週末は無料シャトルバス有)  
<http://www.suntory.co.jp/factory/hakushu>
- 2 「木桶槽」では発酵工程で森の乳酸菌が働き、爽やかなのに味わい深い、白州独自の風味を生み出す
- 3 冷涼な気候の白州では山崎蒸溜所よりも熟成がゆっくり進む



- サントリーシングルモルトウイスキー「山崎」  
希望小売価格:700ml 3500円
  - サントリーシングルモルトウイスキー「白州」  
希望小売価格:700ml 3500円
  - サントリーウイスキー「響12年」  
希望小売価格:700ml 5000円
- ※ 価格はいずれも消費税別

## ディステラー オブ ザ イヤー 3年連続受賞したサントリー

この賞は高品質で多彩な商品を生み出したメーカー一社に与えられるもので、サントリーは3年連続4度目の受賞です。創業者の鳥井信治郎が一九二三年に日本初のウイスキーづくりを開始し、『サントリーウイスキー白札』発売時には「醒めよ人！ 舶来盲信の時代は去れり 酔はずや人 吾に國産至高の美酒 サントリーウキスキーはあり！」と広告したのでしたが、名実ともにこれを実現したと言えます。

日本でのウイスキーづくりは、他の蒸溜所から原酒を手でできるスコットランドと異なり、自前で調達しなければなりません。高品質で多様な原酒を確保しようと創意工夫を重ねた結果、酒類国際コンクールで賞を総なめにするようになったのです。

その拠点となったのが山崎蒸溜所です。ここで仕込み、発酵、蒸溜、製樽、貯蔵・熟成、ブレンドなど、ウイスキーづくりの全プロセスが突き詰められました。原酒の熟成に長い時間がかかるウイスキーは、なぜその酒になったのか、因果関係を明らかにすることは容易ではありません。粘り強くこの難題に挑んだつくり手の仕事と、恵まれた自然環境とが相まって、極上のウイスキーを生み出しています。

## 爽やかで透明感のある『白州』

サントリーのもうひとつの拠点が白州蒸溜所です。国内の建設候補地をつぶさに調べて選んだのが、南アルプスの麓、豊かな森と花崗岩地質に育まれた名水が湧く山梨県の白州、一九七三年のことでした。標高七〇〇mの高地にあり、冷涼な気候のなかでゆっくりと熟成する原酒には、爽やかさと透明感が漂います。

シェリー樽の甘い香りと重厚な味わいの『シングルモルトウイスキー山崎』に対して、『白州』はライムを思わせる柑橘系の香り、ほのかな甘みのあるすっきりした味わいが特長で、最後に柔らかなく女性的でスモーキーな風味が広がります。

そして、この2つの蒸溜所の原酒を贅沢に使ったのが最高峰ブレンドウイスキー『サントリーウイスキー響』です。この酒には同社の技術の粋が集められています。





1 蒸溜酒を食事中に飲むのはアジアの文化。日本では割っておいしい焼酎が求められた  
2 一次仕込みで使う米麴をつくるドラム式製麴装置  
3 ドラムのなかには米がたくさん  
4 今も昔ながらに甕で仕込む蔵も少なくない



焼酎編



ニッカ  
宮城峡蒸溜所  
(宮城)

◀ニッカウヰスキーがこだわるカフェ式連続式蒸溜機（模型）

3 4 宮城峡蒸溜所はマイルドなモルトを狙った蒸溜釜を蒸気で間接加熱する



1 2 余市蒸溜所は力強いモルト原酒を生み出す蒸溜釜を直火で加熱する



スコットランドでウイスキーづくりを学び、サントリーでウイスキーの製造を指揮していた竹鶴政孝が、独立してニッカウヰスキーを創業したのは、80年前の一九三四年です。北海道の余市に蒸溜所を開き、リンゴジュースを売りながら原酒づくりを続け、6年後に念願の『ニッカウヰスキー』を発売しました。その後、苦労を重ねながらも品質の向上に励み、日本を代表するウイスキーメーカーとなりました。

ウイスキーづくりに生涯をかけた政孝の波乱万丈の人生は、スコットランド人で妻のリタの視点からドラマ化されました。9月から放送が始まったNHK連続テレビ小説「マッサン」です。

国際酒類コンクールで受賞の常連となったニッカウヰスキー。日本のウイスキーの評価をさらに高めてくれることでしょう。

日本で焼酎づくりが本格的に発達するのは明治30年以降、自家醸造が禁止されてからのことです。産業化とともに製法の研究開発が進み、ほどなく米麴だけで発酵させ（二次仕込み）、後から芋や麦などの主原料を加える（二次仕込み）方法が確立されると、安全で収量も多いこの方法が全国に広がりました。二次仕込みの時にさまざまな素材を加えることができるので、焼酎の原料は穀類や芋類ばかりかゴマ、昆布、紫蘇などバラエティに富むものとなりました。また最近是一次仕込みに麦麴や芋麴を用いた、麦だけ、芋だけの焼酎も人気です。

大正期になると西洋の連続蒸溜の技術でつくる、クセのない甲類焼酎が登場します。個性的な風味の本格焼酎と区別して新式焼酎と呼ばれ、広く支持されていきます。

2つの焼酎に共通するのは、アルコール度数が蒸溜酒としては低い25度が主流で、食事中に飲まれていることです。海外の蒸溜酒は40度以上が当たり前で、欧米では食事とは切り離されています。アジア諸国では食中に飲みますが、お湯やソーダで割って飲むスタイルは一般化していません。

日本で生まれ育った2つの焼酎が、食事中に飲む蒸溜酒として、異文化にも認められる日は遠くないのではないのでしょうか。

## 日本独自 食事中に飲む蒸溜酒



5 「ニッカ竹鶴ビュアモルト」シリーズはブレンデッドモルト（ビュアモルト）部門で世界最高賞を6度受賞

## まだまだある 日本のおウイスキー



信州マルス蒸溜所（長野）  
中央アルプスの麓の蒸溜所。19年ぶりにウイスキー製造を再開し、今夏、満を持して『マルスウイスキー ツインアルプス』をリリース。マルスらしい柔らかな口当たりの自信作  
参考小売価格:750ml 1580円（消費税別）



富士御殿場蒸溜所（静岡）  
富士山の伏流水で仕込む、キリンビールのウイスキー事業の中核となる蒸溜所。熟成が早く進む小樽での貯蔵にこだわる。主力商品は『富士山麓 樽熟50°』。豊かな樽熟香が特徴。価格:オープン



## アジアは蒸溜酒のメッカ

蒸溜酒の消費量は世界一 韓国  
韓国では甲類焼酎をストレートでがっつり飲む。昼食に小瓶を二本飲む人も珍しくない。さすが世界トップの消費量と納得。近年は伝統酒（本格焼酎）も注目されている



白酒で「乾杯」の風 中国  
アルコール度数が50度を超えるものもある。宴席ではこの酒で乾杯の音が飛び交う。田舎では酒屋に通い瓶を下げて白酒を買いに行く



アジアの蒸溜酒「アラク」 スリランカ  
トルコからインド、インドシナ、フィリピンまで「アラク」という蒸溜酒がある。かつて日本でも焼酎を「阿刺吉」と記した。このスリランカのもの原料はコヤシの花液









# 樽貯蔵熟成酒3%使用！だからうまい！ 極上へ宝焼酎



割材の風味を引き立てるのが極上「宝焼酎」の持ち味。左から烏龍茶割り、梅ハイ（梅干しと炭酸水）、ルイボス茶割り、オンザロック、緑茶割り

混じりつ気のないピュアな味わい。甲類焼酎のこの特徴は、お茶や炭酸飲料との抜群の相性のよさにつながります。ただし、焼酎の味わいに厚みがないと、水で薄めたような味気ないものになってしまいます。極上へ宝焼酎の味の厚みは3%だけ加えた樽貯蔵熟成酒によるものです。宝酒造が保有する樽貯蔵熟成酒は、大麦・トウモロコシ・サトウキビ糖蜜など原料、蒸溜方法、貯蔵方法が異なる85種類・約2万樽。これを生かして、ロックや水割りで飲んだ時にはまるやかに、ミックスベースとした時にはしっかり支えて割材の味を活かす焼酎を追求しました。甲類焼酎はどれも同じと思っている方に、ぜひ、飲み比べてみて欲しい商品です。



樽貯蔵熟成酒がまろやかな味わいを生む



参考小売価格：  
4Lエコペット 25度 2,912円／20度 2,543円  
1.8Lパック 25度 1,564円／20度 1,330円  
900mlエコパウチ 25度 783円  
※商品に関するお問い合わせ  
宝酒造株式会社  
お客様相談室 ☎075-241-5111  
受付時間：平日9:00～17:00（土・日・祝日休）

極上へ宝焼酎のブラックコーヒー割り  
「極上★BLACK酎」

『UCCブラック無糖』は香料を一切使わないレギュラーコーヒー100%の本格派。『極上へ宝焼酎』を割るだけで、芳ばしいコーヒーの香りとドライな味わいそのままに、まろやかな「極上★BLACK酎」のできあがり。



「おすすめの飲み方」



「1:3」  
「極上へ宝焼酎」1に「UCCブラック無糖」を3。焼酎のほのかな甘みと、爽やかな酸味が心地良い



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。

ホワイトトリカー35度『果実酒の季節』、『宝焼酎25度』、『極上へ宝焼酎25度』の3つです。

まずは一対一の水割り。『果実酒の季節』は水を多めにして他と度数を合せます。アルコール臭がツンツンするのではと身構えていましたが、ほとんど無臭で、味は厚みがなく余韻もまったくありません。

これに比べると『極上へ宝焼酎25度』はすごかったです。丸い口当たりで味に厚みがあります。後味まで柔らかくて、こんなにも違うものかとびっくり。

極上と名乗るだけのこととはあると納得しました。『宝焼酎25度』もまろやかでしたが、『極上』と比べるとドライであったりしています。

ソーダ割りでは違いがさらに際立ちました。『極上』はほのかな甘みが出て複雑な味わい。樽貯蔵熟成酒が3%入っているだけで、こんなに違うのですね。

さて、いよいよブラッ

## 絶品乾物

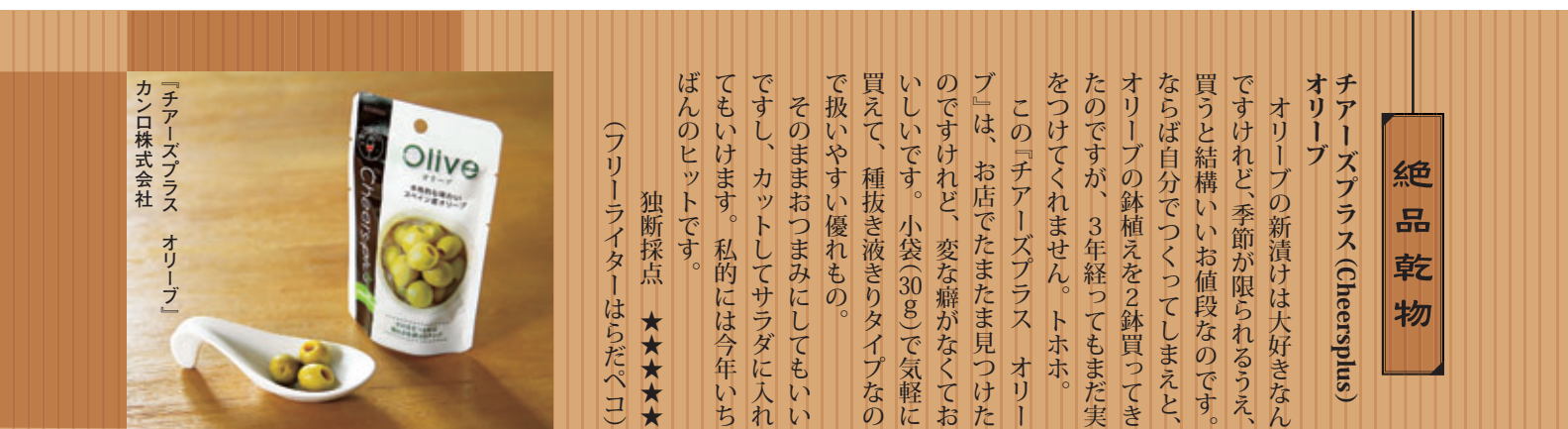
チアーズプラス（Cheersplus）オリーブ

オリーブの新漬けは大好きなんですけれど、季節が限られるうえ、買うと結構いいお値段なのです。ならば自分でつくってしまえと、オリーブの鉢植えを2鉢買ってきたのですが、3年経ってもまだ実をつけてくれません。トホホ。

この『チアーズプラス オリーブ』は、お店でたまたま見つけたのですけれど、変な癖がなくおいしいです。小袋（30g）で気軽に買えて、種抜き液きりタイプなので扱いやすい優れもの。

そのままおつまみにしてもいいですし、カットしてサラダに入れてもいいです。私的には今年いちばんのヒットです。

独断採点 ★★★★★  
（フリーライターはらだペコ）



「チアーズプラス オリーブ」  
カンロ株式会社



## ”ビール漬け肉”で 大腸がんも怖くない！

今、日本では年間約80万人が新たにがんと診断されています。そして、がんで亡くなる人が約36万人(年間)。がん死亡者の多い部位は①肺がん、②胃がん、③大腸がんの順ですが、女性に限ると第1位は大腸がんです。大腸がんの死亡者は年々増加しており、肉を中心とした食



の欧米化が原因である、とされています。今後さらに増えて、二〇二〇年までには肺がんに次いで死亡者数第2位になるという予想もあります。たしかに肉好きなアメリカでは乳がんに次いで大腸がんの患者が多く、しかも、肉を食べる量に比例して大腸がんになる人は多くなると言います。

そんな肉好きに大歓迎される研究がポルトガルのポルト大学、フレイラ博士のグループによつて発表され、海外では大きな話題となっています。それは、肉を焼く前にビールに漬けておくことで発がん物質を減らせる！という研究結果です。

この研究で注目されたのは多環芳香族炭化水素(PAH)という化学物質をどれくらい減らせるか、です。PAHは発がん性物質で、食品を焼くなどの調理過程や乾燥・加熱などの製造過程で生成されます。つまり、網焼きなど直火での調理肉や燻製肉などに多く含まれるのです。フレイラ博士のグループは豚肉を研究に使い、それを焼く

前に4時間ビールに漬けたのです。それとビールに漬けずにごく普通に焼くケースとの比較研究を行いました。ビール漬けは3種類。「黒ビールに漬け込んだ豚肉」「ピルスナービールに漬け込んだ豚肉」「ノンアルコールビールに漬け込んだ豚肉」。この中のピルスナービールは日本でラガービールと言われているビール、ノンアルコールビールはアルコール含有がゼロではなく0・5%含有のもの。いわゆるニアビールと呼ばれるものです。

結果、PAHを抗酸化力で減少させたのは普通に焼いたケースよりも「黒ビール漬け」が68%も減少、「ピルスナービール漬け」が29・5%、「ノンアルコールビール漬け」が37%でした。つまり、ビール漬けにした後で豚肉を焼くと発がん性物質がグンと減少することが分かったのです。もともとビール煮などは人気ですが、これからは肉をビール漬けしてから焼くことが一般的になるかもしれません。

## さけの小道具 お出かけ ワイングラス

芋煮会やバーベキューなどアウトドアの飲み会は楽しいものです。ですが、どうも酒器がよろしくないと思っっている方は少なくないようです。缶からそのまま飲めるビールやチューハイはまだいいのですが、日本酒やワインを大ぶりのブラコップで飲むのは、見栄えがしません。

そこで試してみたいのがプラ製のワイングラスです。うちでは「お出かけワイングラス」と呼んでいます。グラスの脚に底を差し込むだけで、ワイングラスのできあがり。ふつうのブラコップよりもちよつと高くて、何度でも使えるので経済的かもしれません。



にっぽん  
湯めぐり  
酒めぐり

## 極上ウイスキーを味わう 礁溪温泉

台湾 宜蘭県

居酒屋かっちゃん常連客の温泉めぐり。今回は台湾の礁溪温泉を訪ねます。国内はあちこち行きましたが、海外の温泉は初めて。近くにあるカバランウイスキーの蒸溜所にも足を延ばしました。



温泉公園の無料の足湯は  
家族連れのにのんびり場



奥へ進むと日式浴場。泉質は炭酸  
ナトリウム泉



カバランウイスキー。台北市内に  
直営ショップがある



大型の蒸溜釜が2対4基。この規模  
からの創業は驚き



強い日差しを浴びるウイスキー蒸溜  
所。木々は南国のものばかり



「国内でいいじゃない、まだ行っていないところがたくさんあるんだからさ」と渋るシーさんを説き伏せて、やってきたのは台北です。三泊四日燃油サーチャージ込で4万円を切る激安パッケツアーで、フリータイムを使つて台湾東岸の礁溪温泉へ行く計画。礁溪までは台北からバスで90分ほどですが、今回は4人で、駅から離れたカバランウイスキーの蒸溜所にも寄るので、ハイヤーを半日チャーターしました。

この蒸溜所が世界を驚かせたのは4年前のこと。二〇〇八年に操業したばかりにもかかわらず、本格的なシングルモルトウイスキーが国際的な酒類コンクールで金賞を受賞したので

す。温暖な台湾ではウイスキーの熟成が速く進むという説明のとおり、2年しか寝ていないとは思えない堂々とした味わい。運営するのは台湾屈指の飲料メーカー金車股份有限公司。一世紀先を見据えてウイスキー事業に進出したそうですが、あまりの規模の大きさに驚くばかりでした。

見学を終え一杯だけ試飲して温泉に急ぎます。「ヤシの木が生えている蒸溜所なんて初めて見たよ」なんて言っているうちに礁溪温泉に到着。駅前に広がる温泉旅館街は「熱海」のよう、日本統治時代に開発されたというのも頷けます。駅から徒歩で5分ほどの温泉公園にある日本式浴場(男女別で裸で入浴する)は、ひとつの源泉の湯を7つの露天風呂とスチームサウナにしています。お湯は滑らかな肌触りでまずまずです。燦々と降り注ぐ日差しを浴びての入浴は、サングラスをかけて浸かりたいような心持ち。日本の鄙びた温泉とはひと味違った体験となりました。



# おつまみ常備菜



お出かけしたり忙しかったりした日の晩は、酒肴も簡単に済ませたいものです。そんな時に重宝するのが、つくり置きできる常備菜。まとめてつくって冷蔵庫に入れておけば、一週間くらいはおいしくいただけます。メインの料理の付け合せや来客のときのオードブル、お弁当のおかずにも使える優れもの。今回はそんな「おつまみ常備菜」をご紹介します。

すぐに殻をむいて麺つゆに一晩漬ける。

## ⑥タラモサラダ

皮をむいたジャガイモに火を通し粗くつぶす。皮を取り除いたタラコとマヨネーズを混ぜ合わせる。

## ⑦セロリの浅漬け

斜め切りにしたセロリを浅漬けの素に一晩漬ける。すし酢に漬けてもおいしい。

## ⑧卵とポテトのサラダ

火を通したジャガイモ、ゆで卵、叉焼を細かく切り、薄切りにした人参、きゅうりと合わせマヨネーズ・胡椒・アンチョビで味を調える。

## ①人参のナムル

人参を千切りにして電子レンジで2分加熱する。熱いうちに塩とゴマ油で和える。

## ②ピーマンのジャコ炒め

ピーマンは細切りにして、ジャコと一緒に炒める。醤油で味を調えゴマ油をひと振り。

## ③トマトのオリーブオイル漬け

中玉トマトは皮を湯剥きして、塩、コショウ、酢 or レモン汁で味を調えてオリーブオイルに漬ける。

## ⑤簡単味付け卵

沸騰した湯に卵を入れて8～9分間茹でる。

## 編集長の“酒”



clear eye

ワイングラスが選ばれるわけ

Wineglass

Reason



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。

機会あるごとにワイングラスで日本酒を飲むことをおすすめてきたが、最近、本格焼酎やビールでもそんな動きを目にする。どちらもワイングラスの香りをとりやすいという機能面に着目してのことだけれど、ワインのようにじっくり味わって飲む酒という理解を広げる意図もあるようだ。このところ人気急上昇中のクラフトビールのパブには、ワイングラスでビールを出す店をよく見るのはそういうことであろう。

さらに唸らされたのは宴席でお茶をワイングラスで提供する話。ワインボトルに詰めた極上のお茶は安いもので五千円、日本航空の国際線ファーストクラスに採用されているものは二万円である。お酒が苦手な人、事情があつてアルコールを控えている人などからは、割り勘負けしないし、上質な気分で宴席を楽しめるとたいへん好評という。開発者になぜワイングラスなのかと質問すると、急須で入れたお茶をいい状態で出せるのは10人までだが、冷茶をワイングラスで提供すれば、世界中のレストランで、一〇〇人にでもサービスできるからという答え。ワインボトルに詰めたのは品質管理の観点だけでなく、その文脈に溶け込むからとも。

ワイングラスは単なるワインの器というだけでなく、事実上の世界標準でもあるのだ。その正反対は和酒器でいただく極上の燗酒だろう。これはこれでおもしろく、そろそろこつちも始めなければと思っている。



「加賀純米 勢」や「全量芋焼酎「一刻者(赤)」」はワイングラスでもおいしい。「サントリー ザ・プレミアム・モルツ」はワイングラスで香りを楽しむことを提案



ロイヤルブルーティージャパン社は最上級のお茶のワイングラスでのサービスを提唱



日本酒や本格焼酎をワイングラスで提供する店が増えてきている



和食が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されたことは、世界における日本文化のありようについて日本人の見方に小さくない影響を与えたように思う。

和食は70年代からニューヨークやロサンゼルスなど米国の都市で人気を博し、欧州へと広がり、和食ブームはいまや世界的

## 美酒→外交



Washoku JAPAN

伝えよう、「和食」文化を。

世界に通じると「和食」を認識

西川 恵（毎日新聞 客員編集委員）

者の討論会で司会を務め、両文化のアプローチの違いについて示唆されたからだ。

フランス料理は二〇一〇年に登録された。一国の料理の登録として第一号だが、フランス政府が他国に先駆けて料理の登録を主導したこと自体に文化に対する姿勢が現れている。「フランス文化は普遍性をもち、それを世界に投射していくことが我々の役割」という信念だ。

日本は正反対だ。討論会に参加した国立民族学博物館元館長の石毛直道氏は「一九六〇年代、世界の都市で和食を提供するレストランは限られ、お客は現地に住む日本人か日本人観光客。和食が世界性を獲得することはないだろうと思った」と語った。日本文化は特殊なもので、外国人に理解しにくいものとの考えは日本人に根強い。

私見によれば、その日本人が「日本文化は世界に通じる」と感じるようになったのは「クルジャパン」を外国人が言いだした十数年前だ。ユネスコへの和食登録はこのことを確認する意味合いがあった。

## 世界の酒場から——中国山東省 蘭陵 土から生まれる白酒



簡単なつまみで白酒をグイグイ。磁器の徳利にガラスの杯



山東省でも内陸部は冬の冷え込みが厳しい。白酒が欲しくなるのもわかる



蒸した雑穀を埋めて数か月。土中の微生物が粒内にアルコールをつくる



これが蒸溜器。蒸溜は次の仕込みの雑穀の蒸しを兼ねる



タンクから白酒をポリタンクに受けて買っていく人もいた

### 飲まないのは損な気分

お酒は飲まないのですが、『さけ通信』を見てみると、飲まないことが損な気がしてきます。お酒はいろいろな楽しみ方があるって深いですね。船橋いずみさん（神奈川県・50代）

### 知らない酒と出会えた

『さけ通信』の夏号は知らない酒ばかりでした。島酒特集の壱岐焼酎、樽熟成焼酎、マルスウイスキーなど、本誌で出会えてうれしかったです。これから徐々に試していきます。飯ヶ谷裕司さん（埼玉県・30代）

### 地元のマルスウイスキー

地元のマルスウイスキーが探りあげられていたことがうれしい長野県民です。酒屋に置いてある一升瓶でリーズナブルな価格のマルスがお気に入りです。松下薫子さん（長野県・50代）

## 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。

### ミストスタイルが気に入りです

テイステイングコメントを読んでいたらゴクッと生唾が出てきて、今すぐそのお酒を飲みたくなってしまいました。ミストスタイルという飲み方も試してみたいです。お酒の知らない世界が広がっていくのでも楽しいです。大畑佳子さん（奈良県・30代）

### 酒類コンクールの解説を

コンクールの入賞歴が紹介されている酒をよく見かけますが、どんなコンクールなのかまったくわかりません。一度、整理して説明してください。三輪睦雄さん（神奈川県・60代）

### おすすめのワインのおつまみ

#### ミックスナッツの麹漬け

米麹の甘酒にミックスナッツを漬けてみてください。やさしい甘さでヘルシーなおつまみです。それと賞味期限を過ぎた国産カマンベールチーズ。中身がトロトロでワインにピッタリです。永瀬祐子さん（宮城県・40代）

#### 旬野菜の和風ピクルス

キュウリ、玉ねぎ、みょうがなど季節の野菜を、甘めの酢と醤油に半日くらい漬け込みます。サラダの具材にも使えます。熊本かなえさん（広島県・50代）

#### チョコを超える豆大福

赤ワインにはチョコレートと言いますが、豆大福はその上を行います。少し硬めの豆に薄塩味がつけてあれば最高です。小林 忍さん（愛知県・50代）

#### 「粉もん」と赤ワイン

たこ焼き、お好み焼きというB級グルメにワインというアンパランスさがいいです。島田真子さん（大阪府・30代）

#### 炙ったハルミチーズ

薄く切ったハルミチーズ（モッツアレラ）に似たキプロス産のチーズを焦げ目がつくまで炙り、オリブ油につけて食べます。安藤知明さん（大阪府・60代）

\*チーズ系おつまみをたくさんご推薦いただきました。今回は少し変わったものを紹介しました。

中国の山東省の酒といえば青島ビールが有名だが、内陸の蘭陵は古くからの白酒の産地だ。アルコール度数は50度以上がざら、吟醸香を濃縮したような香りを発するこの酒には、日本の酒を飲み慣れた者はよほどの酒飲みでも手を焼く。

黄砂の煙る田舎道をひたすら走ってたどり着いた白酒の工場は泥まみれ、土木工事の作業現場のようだった。中学校の体育館ほどの広さで、地面が2m×5mほどの直方体に区切られている。いったい何なのか皆目見当がつかなかったが、白酒は雑穀を蒸してこの土のなかに埋めてアルコール発酵させるのだと説明された。酒は液体で発酵させると思っていたら大間違い、粒のまま発酵させる酒もあるのである。

個体だから蒸溜するのも容易ではない。空飛ぶ円盤のような大きな蒸籠に、掘り出した雑穀をはりこんで一気に蒸しあげる。水蒸気が通り抜け、粒のなかのアルコールを気化させ、冷やされて白酒となつてチョロチョロと流れ出てくるのを待つ。

その晩、夕食に入った中華料理屋で2人の男が酌をしているのに出くわした。注ぎ合う様子は日本酒を飲んでいるかのようだ。「その酒はなんですか？」と聞くと、飲んでみるとグラスを渡される。注がれた瞬間に白酒の香りが漂う。オイリーな舌触り、強烈なキック。工場の方との昼食でさんざん乾杯したあの酒。遠くから来たんだからちゃんと飲んで帰れと、白酒に言われた気分だった。（山田聡昭）