

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

『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。焼き物を中心とした文化人が酒器とのつきあいを語る。収録されたたくさんの酒器の写真が味わい深い。

(二四二九円・消費税別)

『ワインテイスティングバイブル』
谷富英著 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。(三〇〇〇円・消費税別)

『美酒一代 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)



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」
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」はどうぞ。

提供: サントリー

② マルスウイスキー シングルモルト 750ml 5名様
3年前に蒸溜を再開した信州マルス蒸留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留所ならでは。

提供: 本坊酒造

③ 海童 熟成の極 25% 900ml 5名様
海童原酒に熟成原酒を絶妙なバランスでブレンド。さらに隠し味に櫻樽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: 濱田酒造

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つクラス上の宝焼酎。

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

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。

応募締切日は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／にっぽ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/>

ニッポンの蒸溜酒がすごい

ディスティラーオブザイヤー 3年連続受賞したサントリー

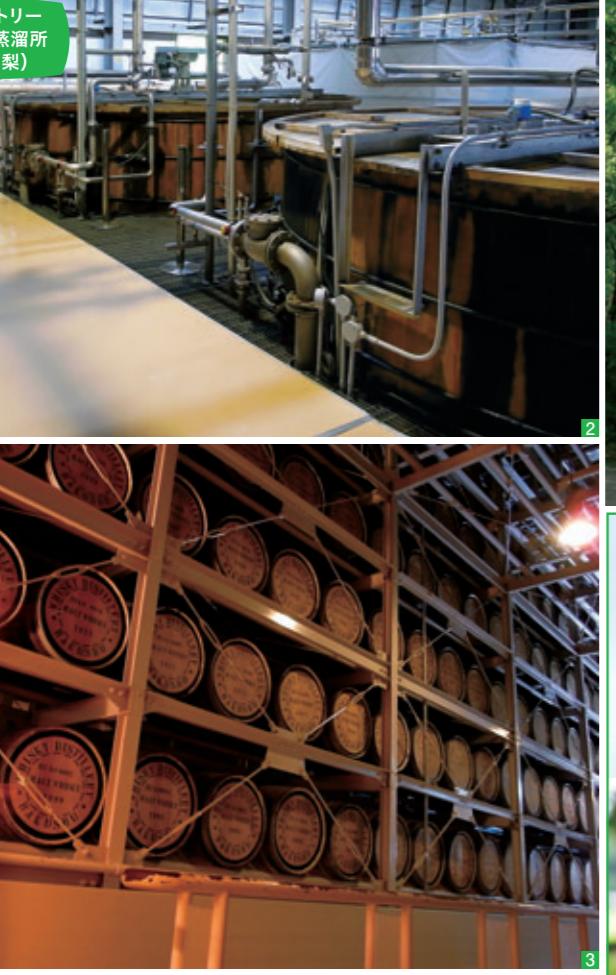
本格的な製造が始まって90余年、日本のウイスキーは最高水準と称賛されるようになりました。日本で独自に発達した焼酎は、食事をしながら飲む蒸溜酒というスタイルを確立し、品質の高さと相まって、これから世界を魅了していくことでしょう。今回は日本を代表する2つの蒸溜酒の今を眺めてみます。

サントリー
山崎蒸溜所
(大阪)

- 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見事にディスティラー 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>

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、『サントリーウヰスキー白札』発売時には「醒めよ人！舶來盲信の時代は去れり 酔はずや人 吾に國産至高の美酒 サントリーウヰスキーはあり！」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しょう。

日本でのウイスキーづくりは、他の蒸溜所から原酒入手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。そこで仕込み、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、なぜその酒になつたのか、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。



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

爽やかで透明感のある「白州」

サントリーのもうひとつのお勧めが白州蒸溜所です。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700m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『シングルモルトウヰスキー山崎』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ンドウヰスキー『サントリーウヰスキー響』です。この酒には同社の技術の粋がを集められています。



ニッカ
宮城峡蒸溜所
(宮城)



焼酎編

- 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麹をつくるドラム式製麹装置
- 3 ドラムのなかは米がたくさん
- 4 今も昔ながらに甕で仕込む蔵も少なくない

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、ほどなく米麹だけで発酵させ（一次仕込み）、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。また最近は一次仕込みに麦麹や芋麹を用いた、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續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ています。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せん。アジア諸国では食事中に飲みますが、お湯やソーダで割つ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かと思いま

日本独自 食事中に飲む蒸溜酒

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、ほどなく米麹だけで発酵させ（一次仕込み）、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。また最近は一次仕込みに麦麹や芋麹を用いた、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續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ています。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せん。アジア諸国では食事中に飲みますが、お湯やソーダで割つて飲むスタイルは一般化していません。



アジアの蒸溜酒「アラック」
トルコからインド、インドシナ、フィリピンまで「アラック」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の原料はヨガシの花液



白洒で「乾杯」の嵐
中国
韓国では甲類焼酎をストレートでがつり飲む。昼食に小瓶を一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



蒸溜酒の消費量は世界一
韓国
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声が飛び交う。田舎では酒屋に通い瓶を下げて白酒を貰いに行く

アジアは蒸溜酒のメッカ

蒸溜酒の消費量は世界一 韓国

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声が飛び交う。田舎では酒屋に通い瓶を下げて白酒を貰いに行く



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

国際酒類コンクールで受賞の常連となつたニッカ竹鶴。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。月から放送が始まったNHK連続テレビ小説「マッサン」です。

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。

朝ドラで注目 ニッカウヰスキー

まだまだある
日本の名ウイスキー



ベンチャーウイスキー秩父蒸溜所（埼玉）
木桶で仕込み、小釜で蒸溜。個性的なウイスキーづくりを徹底する気鋭の蒸溜所が生む「イチロー・ズモルト」はマニア垂涎の逸品



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



熟成のうま味が溢れる芋焼酎 海童 熟成の極 25% 新発売



クセが強いと敬遠された時代もあった芋焼酎は、新鮮な芋を調達し、不要な部分をカットする原料処理を徹底すると、驚くほどきれいな味わいになりました。『海童』を製造するこの傳藏院蔵には、畑から掘り出して4時間以内に芋が届きます。濃醇なもの、軽快なものなど、さまざまなタイプの焼酎は、いずれもクリアでキレがあります。焼酎は、清掃と洗浄を徹底し、最新の製造設備を使いこなしてこそその味わいです。

また、この蔵は数千本の大甕と櫻樽で芋焼酎を貯蔵しています。新発売の『海童熟成の極 25%』は、鹿児島県産の黄金千貫で仕込み、甕で熟成したまろやかな焼酎に、櫻樽貯蔵した焼酎をアクセントに加えた逸品。「貯蔵期間を明記しないのですか?」と質問すると、「甕ごとに熟成の進み具合が違うので、貯蔵期間ではなく味で選んでいます」と原生産部長。最新鋭の工場でも最後は熟練の匠の技が決め手なのでした。



本格芋焼酎 海童 熟成の極 25%
希望小売価格:1800ml 2000円(消費税別)
900ml 1100円(税込)
製造元:濱田酒造株式会社
(鹿児島市いちき串木野市)
商品に関するお問い合わせ・お客様相談室
☎0996-21-5260
<http://www.hamadasyuzou.co.jp/>

編集長の科 大社見

芋焼酎づくりがイチからわかる 濱田酒造 伝兵衛蔵と金山蔵

濱田酒造は3つの酒蔵を持っています。最新鋭の傳藏院蔵、伝統的な製法を守る伝兵衛蔵、串木野金山の坑洞を利用した焼酎貯蔵と明治以前の焼酎づくりを見せる金山蔵です。すべてを見学すると本格焼酎づくりがどう変わってきたのかよくわかります。



最初に見るべきは伝兵衛蔵です。濱田酒造の本社に隣接する木造の蔵で、本格焼酎の二次仕込み法が確立し、手作業で焼酎づくりをしていました頃の様子が再現されています。分業の進んだ大工場と違い、ここで働く人は焼酎づくりのメカニズムを肌で感じ、目の前の仕事を全体と連づけることが容易なはずです。技術の継承、人材育成の面でも重要なこの蔵は、見学する者にも全体像を掴みやすくなっています。

坑洞のなかにある金山蔵は年間を通して気温が一定(約19℃)で、焼酎の熟成の知見を得るには最適です。伝兵衛蔵や傳藏院蔵で貯蔵したものと比較すると、熟成への理解は一層深まるでしょう。また、この蔵での仕込み方法は、明治以前、自家醸造していた頃のどんぶり仕込み(一度にすべての原料を仕込む手法)です。発酵途中で腐りやすいのですが、衛生管理の技術が進んだ今なら、存分に味わいを追求できます。

いずれも一般に公開され、見学や買い物を楽しめます。一度ご覧になると焼酎がいつそうおいしくなります。



伝兵衛蔵
鹿児島市いちき串木野市湊町4丁目1番地
☎0996-36-3131 年中無休



金山蔵
鹿児島市いちき串木野市野下13665
☎0996-21-2110 水曜定休
<http://www.hamadasyuzou.co.jp/>

樽貯蔵熟成酒3%使用！だからうまい！ 「極上★BLACK酎」

樽貯蔵熟成酒3%使用！だからうまい！
「極上★BLACK酎」

混じりつ氣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★BLACK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・蜂蜜など原料、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はまるやかに、ミックスベースとした時にはしっかりと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。



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



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)

「おすすめの飲み方」

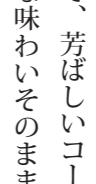


「UCCブラック無糖」は香料を一切使わないレギュラーコーヒー一〇〇%の本格派。「極上〈宝焼酎〉」を割るだけで、芳ばしいコーヒーの香りとドライな味わいそのままに、まるやかな「極上★BLACK酎」のできあがり。



×





×



「1：3」
「極上〈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。

「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がけれど、季節が限られるうえ、買うと結構いいお値段なのです。ならば自分でつくつてしまえと、オリーブの鉢植えを2鉢買つてきましたが、3年経つてもまだ実をつけてくれません。トホホ。

この「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、変な癖がなくておいしいです。小袋(30g)で気軽に買って、種抜き液きりタイプなので扱いやすい優れものです。

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けます。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)

はらだペコのためして MIX26

焼酎で「BLACK酎」はどう変わる

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。

ホワイトリカーや35度『果実酒の季節』、『宝焼酎25度』、『極上〈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なく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〈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はあると納得しました。『宝焼酎25度』もまるやかでしたが、『極上』と比べるとドライであります。

ソーダ割りでは違いますが

さらに際立ました。『極上』はほのかな甘みが出る複雑な味わい。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、いよいよプラッ

『宝焼酎25度』はコーヒーの焙煎の香りが引き立つて、酸味と甘みが出ました。『極上』よりもさらっとまとまります。

ところで「BLACK酎」でも眠くなるのでしょうか。眠くならないなら、朝まで飲む時のはいいかも。もう私はそんな飲み方できませんけれど。

「アーズプラス（Cheersplus）オリーブ」

カンド株式会社



×



”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、フェ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つています。それは、肉を焼く前にビールに漬け込んでおくと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。

前に4時間ビールに漬けたのであります。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」「ピ尔斯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」。この中のピ尔斯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。



さけの小道具 お出かけ ワイングラス

芋煮会やバーべキューなどアウトドアの飲み会は楽しいもの。ですが、どうも酒器がよろしくないと思つてゐ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なプラコップで飲むのは、見栄えがしません。

そこで試してみて欲し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」と呼んでいますが、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。ふつうのプラコップよりもちよつと高くて、何度も使

礁溪温泉 — 台湾宜蘭県

極上ウイスキーを味わう

居酒屋かつ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した。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

奥へ進むと日本式浴場。泉質は炭酸ナトリウム泉

温泉公園の無料の足湯は家族連れの憩いの場

カバランウイスキー。台北市内に大型の蒸溜釜が2対4基。この規模
強い日差しを浴びるウイスキー蒸溜

カバランウイスキー。台北市内に大型の蒸溜釜が2対4基。この規模強い日差しを浴びるウイスキー蒸溜所。木々は南国の中ばかり直営ショップがあるからの創業は驚き

「国内でいいじゃない、まだ行つて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、やつ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クツアード、フリー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

見学を終え一杯だけ試飲して温泉に急ぎます。「ヤシの木が生えてる蒸溜所なんて初めて見たよ」なんて言つてはいるうち礁溪温泉に到着。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した。お湯は滑らかな肌触りでまずまずです。燐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気持ち。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



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

さらに喰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だけ。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はなく、事実上の世界標準でもあるのだ。そ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。

正反対は和酒器でいただく極上の燴酒だろう。これはこれでおもしろく、そろそろこつちも始める

編集長の酒 クリア・アイ

clear eye

ワイングラスが選ばれるわけ

Reason

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してきたが、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。



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。

④簡単味付け卵

沸騰した湯に卵を入れて8~9分間茹でる。

すぐには殻をむいて麺つゆに一晩漬ける。

⑤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。

⑥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。

⑦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。

手軽でおいしい酒の肴、お酒を使った料理、お酒のトガートやスイーツなどを紹介します。読者の皆様のおすすめレシピの投稿も大歓迎、編集部宛にお送りください。やつせメール(yamada@sakebunka.co.jp)を。

(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

和食が国連教育科学文化機関

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

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「クーリジャパン」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。

に定着した。しかし単なるブームと、国連の権威ある機関がお墨付きを与えるのでは違う。無形文化遺産登録によつて日本人は「和食に代表される日本文化は世界に通じる普遍性をもつたものなのだ」と納得した。

こんなことを考へたのは、共にユネスコに登録された和食とフランス料理についての日仏識

美酒→外交



Washoku JAPAN
伝えよう、「和食」文化。

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)

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』を見ていると、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つて深いですね。

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つたです。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)
知らない酒と出会えた

おすすめのワインのおつまみ

ミックスナッツの醤漬け
キユウリ、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。それと賞味期限を過ぎた国产力マントベールチーズ。中身がトロトロでワインにピッタリです。

旬野菜の和風ピクルス
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。

チヨコを超える豆大福
赤ワインにはチヨココレートと言いますが、豆大福はその上を行きます。少し硬めの豆に薄塩味がつけてあれば最高です。

炙ったハルミチーズ
熊本かなえさん(広島県・50代)
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バランチードなのがまたくわいります。少し硬めの豆に薄塩味がつけてあれば最高です。

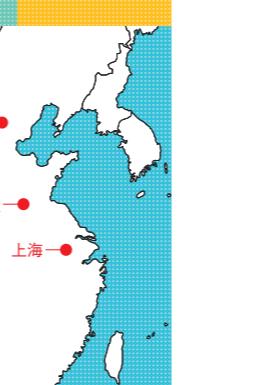
粉もん」と赤ワイン
小林忍さん(愛知県・50代)
キユウリ、玉ねぎ、みょうがなど季節の野菜を、甘めの酢と醤油に半日くらい漬け込みます。それと賞味期限を過ぎた国产力マントベールチーズ。中身がトロトロでワインにピッタリです。

安藤知明さん(大阪府・60代)
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、オリーブ油につけて食べます。

炙ったハルミチーズ
島田真子さん(大阪府・30代)
薄く切ったハルミチーズ(モツ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、オリー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お紹介しました。

世界の酒場から——中国山東省蘭陵



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

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



タンクから白酒をポリタンクに受けて貰っていく人もいた



これが蒸溜器。蒸溜は次の仕込みの雑穀の蒸しを兼ねる



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

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ヨロチヨロと流れ出てくるのを待つ。

その晩、夕食に入つた中華料理屋で2人の男が酌をしているのに出くわした。注ぎ合ふ様は日本酒を飲んでいるのかのようだ。「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だつた。(山田聰昭)