

# 大口通言

特集

# かっこいい和 日本酒しよう

スローフードジャパン燗酒コンテスト2013入賞酒  
スイーツなおつまみ／バレンタインデーは「チョコ&リカー」  
サントリー『響』を最高においしく／岩の原葡萄園(新潟)  
巨大なイートインハウス(ローマ)／日本酒にワインをミックス

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

## 『さけ通信』読者プレゼントの応募と モニター登録

読者プレゼントへのご応募はどちらから。また、弊誌の発行予告メールをご希望の方は、モニターにご登録ください。予告のはかイベントのご案内など楽しい情報を配信します。バックナンバーや入手できるお店もご覧いただけます。



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



Facebook ページをご覧ください  
Facebookをご利用の皆さま。酒文化研究所の公式  
ページをご覧ください。酒のイベント情報やリアルタイ  
での取材報告など盛りだくさん。「いいね!」をぜひ。



読者プレゼント

- ①サントリリーウイスキー響12年**  
酒齡12年以上のモルト原酒と  
円熟グレーン原酒をブレンド、  
甘く華やかな香味と熟成感が  
際立つサントリリーの  
ブレンデッドウイスキーの最高峰。



700ml  
5様

**②SFJ燗酒コンテスト入賞酒  
720ml 5名様**

スローフードジャパン  
燗酒コンテスト二〇一三の  
入賞酒を一本。  
銘柄は指定できません。

提供：入賞蔵元各社

**③福光屋「加賀鳶 純米勢」  
720ml 5名様**

繊細な和食から、しっかりと  
した味付けの料理まで  
絶妙な相性を示す  
万能タイプの純米酒。

提供：福光屋

**④SFJ燗酒コンテスト特製ぐい飲みペア 3名様**

ボウル型のフォルムが  
かわいらしい  
オリジナルぐい飲み（波佐見焼）。



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・「スパークリングSakeは好きですか?」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3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 T101-0032 東京都千代田区岩本町3-3-14 CMEビル 酒文化研究所 読者プレゼント係



**次号春号は  
3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。

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。パックナンバーもご覧いただけます。

季刊 さけ通信 2014年新年号 2013年12月10日発行 第7巻第2号(通巻26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 TEL03-3865-3010 東京都千代田区若木町3-3-14 CMビル FAX 03-3865-3015 http://www.sakebunka.co.jp/

# かつこいの和 日本酒しよう

四季を愛で、食と芸能とともにある

「和食」がユネスコの世界無形文化遺産に登録されました。日本酒は和食に欠かせない酒として育ち、唯一無二の魅力をもっています。新しい年は日本酒でスタート、「和」でかつこよく行きましょう。



正月は極上の日本酒で祝いたい。洋風・中華風のお節でも大丈夫。日本酒の料理との相性の幅広さは世界一



秋の月見酒。十五夜、十三夜だけではなく、月がきれいな晩はいつでも  
夏越しの酒。6月末日は夏越しの大祓い。  
春は花見酒。ポットに燗酒を用意すると喜ばれる

「和食」が無形文化遺産に登録された理由として、四季折々、多様な山海の幸、盛り付けの美しさ、正月のお節など年中行事との密接なかかわりなどがあげられています。和食とともに発達してきた日本酒は、冷やしても温めてもおいしく、幅広い料理との相性のよさを見せます。新年の祝い酒、雪見酒、花見酒など、酒とともに音曲とともに楽しむ文化を発達させ、美しさや娛樂性に富んだ酒器を生みました。和食が注目される今、日本酒のリテラシー（読み書き能力）を高めて、かつこいい和を実践してみましょう。

## グレードとタイプを知る

日本酒は種類が豊富なうえに、専門用語が多く、何を選んでよいかわかりにくいうろがあります。そこで価格帯による味の違いの大まかな目安をお話しします。七二〇mlで一二〇〇円くらいまでの商品は、飲みやすい普段づかいの良品です。純米酒や吟醸酒を名乗るものもあるので、いろいろためして、純米酒らしく豊かなうまいのある酒や、軽快で香り高い吟醸酒など、基本的な味のタイプを覚えるとよいでしょう。

**スペシャルな酒の微差を愛する**

その上の一五〇〇円くらいまでの商品は、純米酒らしさや吟醸酒らしさがより明確になります。さらに上のクラスはどんどん繊細になっていきます。吟醸酒なら透明感が増して、味わいが豊かなのに後味がヌッキリきれるようになります。わずかな違いとお感じになるかもしれません、それがこそが手間暇と創意工夫の結晶です。何事もある程度まではすぐに行き、その先に進むにはたいへんな努力が必要なのです。

そんなスペシャルな酒を味わうには、日本酒のラベルに並ぶ専門用語を覚えると便利です。多くは原材料や製造工程での普段づかいの商品との相違を言っています。「原材料に何を使うか」「どのように醸酵させるか」「発酵液を粕と酒にどう分離するか」「搾った酒の調整の有無」「加熱殺菌の仕方」「貯蔵熟成の時間」など、各段階に選択肢があります。

商品名に盛り込まれることの多い用語を、工程別に一覧にしました。これを手掛かりに日本酒の読解力を高めましょう。

## 日本酒の商品名に出てくる用語の意味

製造工程	要素	商品名での記載例	ポイント
原材料	原料米	山田錦、雄町、五百万石 など	伝統的な品種のほか、都道府県単位での新品種の開発が盛ん
	酵母	○号酵母、蔵付酵母、花酵母 など	酵母によって生成される香りや酸の量と質が変わる。酒蔵の独自開発のほか、都道府県単位での開発も盛ん
	仕込水	宮水、軟水、○○名水 など	水質は日本酒の味わいに大きく影響する
発酵方法	酒母	山廃酛、生酛、菩提酛 など	酒母は酛とも言う発酵のスター。一般的には乳酸を添加する速醸酛が用いられる。生酛や山廃酛は乳酸を添加せず自然に乳酸発酵が進むように誘導する手法
	米・米麹投入回数	4段仕込み、5段仕込み など	酒づくりは、酒母に数回に分けて蒸し米と米麹を加える。通常は3回に分ける3段仕込み。回数が増えると総じて濃醇な味わいになる
酒と粕の分離方法(搾り)	搾り方	重酒、袋吊り、槽搾り、うすにごり、にごり酒 など	醪を布袋に詰めて吊るして重を受けたり、積み重ねて自重で圧力をかけたり、さらにプレスするなど、搾り方で酒の味わいが変わる。また粗く濾せば粕が混じったにごり酒になる
	抽出タイミング	あらばしり、中汲み、中取りなど	酒を搾ると最初に流れ出てきたものと、中ほどのもの、最後のもので味が異なる。最初は荒々しく(あらばしり)、中ほど(中汲み・中取り)が良質とされる
酒質調整	加水	原酒	搾った酒は水を加えて度数を調整するが、加水しないものが原酒でアルコール度数は18度~19度くらいある
	濾過	無濾過、山吹色の酒 など	一般に搾った酒は活性炭などで濾過するが、濾過をしないものや軽くにとどめたものなどがこうした表記をする
加熱殺菌(火入れ)	回数	生酒、生詰め、生貯蔵酒	搾った酒は通常、貯蔵前と出荷前に2回加熱殺菌し品質を安定させる。火入れ回数が少ないとフレッシュな風味が残る
	方法	瓶燻火入れ	生の酒を瓶に詰めて加熱殺菌し、直後に冷水で急冷することで加熱による品質変化を最小限にとどめる手法
貯蔵熟成	期間	しぶりたて、長期熟成酒、古酒	貯蔵期間が長いと複雑な味わいになり熟成感が増す

## 何で注ぐ

## 何で飲む

## 燻酒は究極の食中酒



**片口**  
大きく開いた開口部から酒の表情がうかがえるのが魅力です。碗に注ぎ口をつけただけのフォルムですがバラエティに富んでいて、大きさも様々。大きなものは料理の器にも使われます。



**猪口・ぐい飲み**  
猪口とぐい飲みは、形もサイズも素材も多彩。口の開き方や、唇に当たる縁の厚さで酒の印象が変わります。手に馴染むかどうかかもポイント。気に入ったものを常に持ち歩くマイ猪口にしては?



**徳利**  
日本酒の注酒器の王道。豪華に彩色した雅なものから、釉をかけない素朴なものまで意匠の豊富さは群を抜きます。江戸期に遊郭や料理屋でのお座敷遊びとともに発達したと言えます。



**万ガラス器**  
涼しげなガラス器は冷酒向き。ワイングラスやウイスキーのティースティンググラスを使うと、日本酒の表情が変わります。香りの特徴がわかりやすく、酒の輝きを目でも楽しむことができます。



日本酒には温めておいしく感じるうまみがあります。生醸で仕込んだ純米酒を、ぬめる燻酒になると味が開いたように感じるのは、うまみの成分が特に豊富だからです。  
和食は、魚介などで「出汁」をとり、油脂に頼らず、「味噌(醤油は液体の味噌)」で味を調えるところに特徴があります。海の幸や山の幸がたっぷり入った、鍋料理はその典型です。  
みどりのうまみの相乗効果で激ウマ状態に突入。つい飲みすぎてしまうので、時々、水を飲んで小休止してください。  
うまみ豊かな料理ならばどれも同じこと。究極の食中酒「燻酒」で倍増するおいしさを体験してみてください。

### はらだペコのためして MIX 23

#### 日本酒にワインをミックス

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。

おいしいのだ」と。

日本酒に何かを混ぜるのは邪道みたいな感じがありました。が、最近、日本酒カクテルをだいぶ見かけるようになつたので、ワイン割りを試してみます。

ベースにする日本酒は『加賀鳶純米勢』です。製造元の福光屋(石川県)は純米酒しかつくらないと知つてから最扇にしています。この酒は七二〇mlで九〇〇円とお手頃価格ですが、

バランスのとれた本格的な味わいで、お値打ちです。

ワインは赤(チリ産・メルロ一種)、白(スペイン産・シャルドネ種ほか)、国産のシードルの3つ。どれもフルボトルで一〇〇〇円以下です。

ひと通りためして思つたのは、ワインはすごく主張するということでした。基本は「ちょい足し」でいろいろ遊ぶと、おいしく組み合わせが見つかるのでは

酒の手ほどきしてくれた大先輩が、日本酒を2合も飲むと、必ずやつっていたのが白ワイン割りでした。口がもつたりしてくると言つて、白ワインをちょっと足すのです。「そんなのも」有りなんですか?と聞くと、「おいに有り。今の俺にはこれが

日本酒を2合も飲むと、必ずやつっていたのが白ワイン割りでした。口がもつたりしてくると言つて、白ワインをちょっと足すのです。「そんなのも」有りなんですか?と聞くと、「おいに有り。今の俺にはこれが



『加賀鳶 純米 势』720ml 945円(税込)  
製造元:株式会社福光屋  
<http://www.fukumitsuya.co.jp/>

大きいほどきしてくれた大先輩が、日本酒を2合も飲むと、必ずやつっていたのが白ワイン割りでした。口がもつたりしてくると言つて、白ワインをちょっと足すのです。「そんなのも」有りなんですか?と聞くと、「おいに有り。今の俺にはこれが

日本酒を2合も飲むと、必ずやつっていたのが白ワイン割りでした。口がもつたりしてくると言つて、白ワインをちょっと足すのです。「そんなのも」有りなんですか?と聞くと、「おいに有り。今の俺にはこれが



手前が赤ワイン漬け、左奥が日本酒漬け、右奥はドライ

日本酒を2合も飲むと、必ずやつっていたのが白ワイン割りでした。口がもつたりしてくると言つて、白ワインをちょっと足すのです。「そんなのも」有りなんですか?と聞くと、「おいに有り。今の俺にはこれが

日本酒を2合も飲むと、必ずやつっていたのが白ワイン割りでした。口がもつたりしてくると言つて、白ワインをちょっと足すのです。「そんなのも」有りなんですか?と聞くと、「おいに有り。今の俺にはこれが

## 絶品乾物

(フリーライターはらだペコ)

独断採点 ★★★★

ひと通りためして思つたのは、

ワインはすごく主張するという

ことでした。基本は「ちょい足し」でいろいろ遊ぶと、おいしく組み合わせが見つかるのでは

ないでしょうか。

## おすすめの入賞酒

スローフードジャパン  
燐酒コンテスト2013

日本ほど酒を温める文化が豊かな国はありません。燐の温度を「ひと肌」や「飛び切り」など多彩な言葉で表現し、注酒器や盃を発達させました。あえて温めるのは、寒さのぎやおいしさが増すからだけでなく、温かいものでおもてなしする気持ちもあります。

伝統的な食文化を見直そうというイタリア発祥のスローフード運動もそこに注目し、この燐酒コンテストが誕生しました。5年目の今回、厳正な審査で選出した入賞酒のなかから、特におすすめの4つの商品がこちらです。



### おすすめ 濃醇 魚沼 純米



昨年の越後湯沢雪祭りでは「濃醇  
魚沼 純米」の燐が大人気だった

新潟・越後湯沢の白瀧酒造。その名を全国に知らしめたのは、香り高く軽快な純米吟醸酒『上善如水』でした。

4年連続で金賞を受賞した『濃醇 魚沼 純米』はその対極の酒です。すつきりした吟醸酒が精米して半分近くを糠にするのに対して、この酒はあえて2割しか糠を出さず、米のうまみを丸ごと引き出し濃淳な味わいに仕上げています。

燐にすると、芳醇な香味を存分に楽しむことができます。この冬にぬる燐で一度は試していただきたい逸品です。



『濃醇 魚沼 純米』 720ml 1,048円(税別)  
白瀧酒造株式会社  
新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2640番地  
フリーダイヤル 0120(858)520

### おすすめ 菊正宗 樽酒



酒を入れる杉樽を自社で製造、毎回新樽に詰める

辛口一筋を標榜する菊正宗酒造は、きめ細かい舌触りを生む灘の伝統の製法、生酛づくりにこだわり続けています。

みごと2年連続で最高金賞のこの商品はもちろん生酛づくり。吉野杉の酒樽に詰め、最適な貯蔵期間を経て瓶詰します。その昔、灘から樽廻船で運ばれた江戸の酒にも通じる酒です。杉の香りが清々しい、キリッと締まった味わいです。

樽酒は「ひや」で飲むものとお考えの方が多いと思いますが、この酒は燐にすると香味のバランスが一段とよくなります。



『菊正宗 樽酒』 720ml 890円(税別)  
菊正宗酒造株式会社  
兵庫県神戸市東灘区御影本町1-7-15  
TEL 078(854)1043

### おすすめ 本醸造 妙高山



妙高山の酒づくりを指揮する平田  
正行氏

妙高酒造は南越後、秀峰妙高山の麓にあります。深い雪が生む良質な米と水に恵まれ、酒づくりには絶好の地です。

原料米のほとんどが地元新潟県産、仕込み水は妙高山麓から湧く超軟水で、これを地元出身の名杜氏 平田正行氏が精魂込めて醸します。

この商品は、自社培養活性酵母を用いた、穏やかな香りの酒です。ぬる燐になると柔らかな甘味が口の中で広がります。「まるやかな酒」という言葉の意味を、きっとおわかりいただけるでしょう。



『本醸造 妙高山』 720ml 970円(税別)  
妙高酒造株式会社  
新潟県上越市南本町2-7-47  
TEL 025(522)2111



『櫻正宗 朱稀 本醸造』 720ml 918円(税別)  
櫻正宗株式会社  
兵庫県神戸市東灘区魚崎南町5-10-1  
TEL 078(411)2101



穂を垂れた酒米の王といわれる山田錦(兵庫県三木市吉川町)

さすが灘の名門「櫻正宗」と唸つてしましました。辛口の『櫻正宗 朱稀 本醸造』は、ぬる燐(42℃)につけると、ほどよいコクと旨みが見事に調和します。芳醇な味わいが口中に広がり、思わず頬が緩んでしまいます。

一六二五年創醸と、酒どころ灘でも長い伝統を誇る同社は、灘酒の味の決め手となる燐が多く鉄分が少ない「宮水」を発見した酒蔵です。酒の代名詞になつている「正宗」をはじめて名乗つたのもこの酒蔵でした。おいしい酒を産する酒蔵に棲む酵母を採集、優良なものを分離した協会酵母の第一号は、一九〇六年に櫻

正宗の蔵から分離培養されたものです。江戸時代から高い評価を得てきた銘醸蔵には、このような逸話がいくつもあります。

今回金賞を受賞した『櫻正宗 朱稀 本醸造』は同社の基本商品です。贅をつくし、最高峰を目指した酒がおいしいのは当たり前のこと。こうした普段づかいの酒がおいしいのが、名門の名門たる所以ではないでしょうか。

原料米には、灘酒が生み育ててきた兵庫県産の山田錦がふんだんに使われています。

原料米には、灘酒が生み育ててきた兵庫県産の山田錦がふんだんに使われています。

### おすすめ 櫻正宗 朱稀 本醸造

お酒が好きなら  
タバコは止めよう



摄影:Geierunited

の低下が速かつたのです。「それ見たことか」と言いたくなるでしょう。

# さけの小道具

「**極抜き**<sup>きわみぬき</sup>」  
R

日本人男性の喫煙率は二〇一一年時点で32%と、かなりタバコを吸わない人が増えてきています。それでもアメリカの17%やイギリスの22%と比較すると、まだまだ……。

お酒の話なのにタバコの話をしたのは、イギリスのホワイトホールⅡ研究が昨年発表されたからです。この研究はイギリスの公務員、男女合わせて六四七三人(45~69歳)を10年間追跡調査し、お酒とタバコがどのくらい認知機能に関係するかを調べました。結果は、喫煙者で、加えて大酒を飲んでいると認知機能の低下はどんどん速まるというものです。そして、その速度は、タバコを吸わずにお酒は適量の人よりも36%も速かつた

ここで気になるのが大酒を飲んでいるとされた人の酒量ではないでしょうか。なんと一週間にビール(アルコール度数5%)に換算して中ビン約7本以上。これが大酒を飲んでいる人とされたのです。イギリス国民保健サービス(NHS)は、一日の飲酒の上限をビールに換算して中ビン1本から大瓶1本としているので、上限以上であれば大酒を飲んでいることになるという計算でしょう。お酒を適量に楽しむ人はそれよりも酒量の少ない人というわけです。

この研究には、お酒好きであれば文句のひとつも言いたいところだろう、と推察します。「すべてタバコが原因のはず」と。そのタバコと認知機能の研究はすでに報告があります。非喫煙者と喫煙者で比較すると、なん

ていません。  
さあ、ここでお酒は缶ビール  
(三五〇ml) 1缶が適量と考えら  
れるかどうかです。私の周り  
のお酒好きには、医師から「お  
酒はどれくらい飲んでいます  
か?」と聞かれて、「適量です」  
と答え、さらに「適量は?」と  
聞かれ「ビール1本です」と回  
答している輩の多いこと。みな  
こつそり舌を出しています。本  
当は「適量はビール中瓶で3〜  
4本」。ホワイトホールⅡ研究  
では「それじや認知機能に良い  
わきやないよ」ということにな  
るでしょう。

お酒好きの喫煙者は、まずは  
タバコを止めることがから始めま  
しょう。喫煙率をせめてイギリ  
ス並みに下げるために――。

家庭では栓抜きを使う機会がめつきり少なくなりましたが、酒場では今も欠かせません。瓶ビールのほかソーダやホッピーなど、使いきりの割り材は王冠が主流です。いずれも回収して何度も使うリユース瓶。

瓶がリユースできなくなる理由で多いのは、開栓時に瓶の口が欠けるトラブル。大半は瓶口と栓抜きの不適合なので、これを防ごうと立ち上がりつたのがガラス瓶メーカーの東洋ガラスです。『極抜き®』はスタイルリツシュなフォルムと、瓶にやさし



元: 東硝株式会社  
03-5765-2611  
<http://www.tosho-glass.co.jp/>

にっぽん  
湯めぐり  
酒めぐり

クラフトビールでほろ酔う  
いわき湯本温泉

A map of the Kanto region in Japan, showing the borders of six prefectures: Niigata, Fukushima, Tochigi, Gunma, Saitama, and Chiba. The city of Utsunomiya is marked in Tochigi Prefecture. A red dot marks the location of Iwaki-Yubatake Onsen in Fukushima Prefecture. Labels for each prefecture are placed near their respective borders.

新潟県  
福島県  
群馬県  
栃木県  
木内酒造  
茨城県  
埼玉県

いわき湯本温泉

とができました。

この温泉街は老舗の名門旅館と大規模なスパリゾートが共存、一二〇〇年以上前に開湯した頃の伝統を引き継ぐ公衆浴場「さはこの湯」もあって、いろいろ楽しめるのはうれしいところ

とができました。この温泉街は老舗の名門旅館と大規模なスパリゾートが共存、一二〇〇年以上前に開湯した頃の伝統を引き継ぐ公衆浴場「さはこの湯」もあって、いろいろ楽しめるのはうれしいところ

「いわき湯本は熱い湯が毎分50トンも湧くんだよ。こんな湯量があるところはめったにない。しかも珍しい硫黄塩泉だ。硫黄を含んでいるのに弱アルカリ性、美肌の湯。行かないわけにはいかないだろう」とキヨシ師匠。師匠は筋金入りのことだわり屋なのですが、ミーハーなところがあつて、炭鉱町の変革を描

いた「アテガール」を歛てからと  
いうものの、ことあるごとに、い  
わき湯本だスパリゾートハワイ  
アンズだと大騒ぎです。

温泉がいいのは間違いないの

で、メンバー全員異論はなく出かけることになりました。宿は童謡詩人の野口雨情が、しばし  
ば逗留したという名門「新つた」  
です。落ち着きのあるいい宿で、  
内湯も露天風呂も清掃が行き届  
いていて、気持ちよく浸かるこ



とができました。この温泉街は老舗の名門旅館と大規模なスパリゾートが共存、一二〇〇年以上前に開湯した頃の伝統を引き継ぐ公衆浴場「さはこの湯」もあって、いろいろ楽しめるのはうれしいところ

「いわき湯本は熱い湯が毎分50トンも湧くんだよ。こんな湯量があるところはめったにない。しかも珍しい硫黄塩泉だ。硫黄を含んでいるのに弱アルカリ性、美肌の湯。行かないわけにはいかないだろう」とキヨシ師匠。師匠は筋金入りのこだわり屋なのですが、ミーハーなところがあつて、炭鉱町の変革を描いた『フランガール』を観てからと、いうものの、ことあるごとに、いわき湯本だスパリゾートハワイアンズだと大騒ぎです。

温泉がいいのは間違いないので、メンバー全員異論はなく出かけることになりました。宿は童謡詩人の野口雨情が、しばしば逗留したという名門「新つた」です。落ち着きのあるいい宿で、内湯も露天風呂も清掃が行き届いていて、気持ちよく浸かるこ

恒例の酒蔵めぐりは木内酒造。清酒『菊盛』の醸造元ですが、海外で大人気のクラフトビール『常陸野ネストビール』もつくりています。蔵を案内していただくと、仕込み用の大きな木桶に圧倒されました。職人技でつくる清酒では、伝統技術を現代化するチャレンジをしているのでした。

もうひとつ驚いたのは自分たちでビールを仕込めるミニプラントです。好みのビールをつくることができると大好評、週末はずいぶん先まで予約で一杯だそうです。自家醸造が禁止されている日本ですから、こんなサービスはうれしいですね。次回はビールづくりをしてから、温泉に向かいうプランをたててみようと思います。

# スイーツなおつまみ

## コンパルコンゾーラのピザ

## ねりねり花豆

## イチゴの餡包み

手軽でおいしい酒の肴、お酒を使った料理、お酒の「デザ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。

**【材料】**  
リンゴ、ゴルゴンゾーラチーズ、バター、蜂蜜、トルティーヤ(パイ生地・ピザ生地可)  
**【つくり方】**  
リンゴは皮を剥いて5mmくらいの厚さに切り揃え、バターで色が変わるものまでソテーする。トルティーヤにソテーしたリンゴを並べ、ゴルゴンゾーラチーズを振り、蜂蜜を回しかける。アルミホイルを敷いてオーブントースターで焦げ目がつくまで焼く(1000Wで5分程度)。



甘じょっぱいおつまみ。  
スパークリングSAKE、ワイン、ウイスキーと

**【材料】**  
マスカルポーネチーズ、花豆の甘煮  
**【つくり方】**  
器にマスカルポーネチーズを適量とり、花豆の甘煮を乗せる。ねりねりして花豆にチーズをからませて食べる。チーズはクリームチーズを使っててもよい。固い場合は使う2時間くらい前に冷蔵庫から出して室温に戻す。急ぐときは電子レンジか、ビニール袋に入れて湯煎で温めるとよい。



花豆のはくはくした食感が酒のつまみっぽいです

**【材料】**  
イチゴ、こし餡、生クリーム、砂糖、ミント  
**【つくり方】**  
イチゴはへたをとり、洗ってキッキンペーパーなどで水気をきる。濡れ手拭いに餡を適量とて、イチゴの頭が出るように餡で包む。ステンレスのボウルに生クリームと砂糖を入れ、ボウルごと氷水で冷やしながら泡立てホイップクリームをつくる。小皿に餡で包んだイチゴと生クリームを乗せ、ミントを添えてできあがり。



イチゴ大福の中身です。  
酒の合間に食べると、甘酸っぱくいい口安めになります

## 編集長の酒



clear eye  
eye  
バレンタインデーは「チョコ&リカー」  
倍返しがきつとある

St. Valentine's day  
Chocolate & Liquor



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。

「プレゼントをするとハッピーになることを知らない人が多い」。敬愛する酒屋のご主人の言葉です。あまりプレゼントをする習慣のなかつた私は、怪訝な気持ちで聞きました。お世話になつたらお礼をするのは当然のこと、誕生日や結婚記念日もわかります。けれどもバレンタインデーとかホワイトデーに贈るのは、商魂たくましい誰かに踊らされているような気がして、そんな誘いに乗るものか! くらいに思つていたのでした。

このとき彼に触発されて、バレンタインデーにもらつたり、返したりをしてみました。やつてみると本当にけつこういい気分でした。でも数年で途切れてしまい、今はもう妻からチョコレートは来ません。

続かなかつたのは、私が甘いものを食べないことが一番の理由でしょう。チョコレートを貰つても食べないのであります。でも、もしチョコレートと一緒に酒をもらつていたら、ずっと続いたかもしれません。それが普段買わないちょっと上のクラスの酒ならば、毎年バレンタインデーが楽しみになつていていたことでしょう。読者の皆さん、プレゼントしたりされたりを、

「だつて、もらつたほうがうれしいじやない。自分で買うより」と彼は続け、「どつちが先に始めるかなんだよね」と。貰つたらお返しをして、また貰うという好循環。これが人付き合いの秘訣とまで言つのでした。

このとき彼に触発されて、バレンタインデーにもらつたり、返したりをしてみました。やつてみると本当にけつこういい気分でした。でも数年で途切れてしまい、今はもう妻からチョコレートは来ません。

続かなかつたのは、私が甘いものを食べないことが一番の理由でしょう。チョコレートを貰つても食べないのであります。でも、もしチョコレートと一緒に酒をもらつていたら、ずっと続いたかもしれません。それが普段買わないちょっと上のクラスの酒ならば、毎年バレンタインデーが楽しみになつていていたことでしょう。読者の皆さん、プレゼントしたりされたりを、

チョコレートにゴージャスな酒を添えて

軽めの赤ワインにはチョコレートのクッキーが  
おすすめ

3  
軽めの赤ワインにはチョコレートのクッキーが  
おすすめ

2  
ウイスキーをいろいろなチョコレートとたまし  
て、ベストな組み合わせを選んでみでは?

1  
チョコレートのクッキー

# サントリリー『響』を最高においしく



上質でカジュアルなひと時が過ごせる「My Humble House Tokyo」。  
「響12年」を最高においしく飲める

東京都中央区銀座3-3-1 ZOE銀座B1 TEL 03-5524-6166  
<http://r.gnavi.co.jp/g045632/>

『響12年』をご存知でしょうか。『響』はサントリーのブレンデッドウイスキーの最高峰ブランドですが、そのエントリーモルとも言えるのが『響12年』です。

12年という年数表示は、最低でも12年以上熟成した原酒を使っているという意味で、30年を超える長期熟成モルトも使われています。梅酒を貯蔵した樽で熟成させたユニークなモルト原酒も用いられ、甘く華やかながら熟成感のある味わいに仕上がっています。

その評価は高く、イギリスで開催される「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ2013」では、「響21年」「同17年」と並んで見事に金賞を受賞しました。

年末年始は、この一年を振り返り迎える年に思いを馳せたり、離れて暮らす家族が帰ってきたり、親しい友と久しぶりに語らつたりと、濃密な時間が流れます。かしこまらず碎けすぎない、上質でカジュアルなひと時にサントリリー『響12年』。オン・ザ・ロックはグラスを大きな氷でよく冷やし、半分注いでマドラーで馴染ませる



## 大人の社会科見学

### 岩の原葡萄園(新潟)



創業当時の川上善兵衛

酒造工場見学はおもしろい。原材料に触れ、香りをかぎ、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。



「マスカット・ベリーA (Muscat Bailey A)」というブドウがある。多湿な日本で栽培しやすく、優良なワインになるという条件を求めて、川上善兵衛が一九一七年に交雑した日本独自の赤ワイン用のブドウだ。国際ブドウ・ワイン機構(OIV:International Organisation of Vine and Wine)によるたび国際品種登録され、EU圏でも「マスカット・ベリーA」と名乗れるようになった。

このブドウのワインはイチゴのような甘い香りをたたえる。日本独自の品種で世界レベルのワインをつくるという志のもと、近年の品質向上ぶりは目覚ましく、柔らかな渋みと旨味をもつた、和食に合う名品が続々と誕生している。川上善兵衛は越後高田に大地主の六代目として生まれた。積雪が3メートルを超すこともある豪雪地帯、農民の暮らしは楽ではない。窮状を救うには米と並行して栽培でき、加工して附加值を生む作物が必要だと考えた善兵衛は、岩の原葡萄園を開く。一八九〇年、善兵衛23歳の時だ。そしてワインを飲む人がほとんどいない時代に、全財産を投げ打って本格的なワインとブドウを追い求める。まさに苦難の道であった。今、日本のワインの年間消費量はひとり当たり2リットル強。ここまで来るのに、善兵衛がワインづくりに取り組んだから一二〇年以上を要した。岩の原葡萄園にはその足跡がしつかりと残る。ワインが好きならば、訪れなければならぬワイナリーである。

「日本スペイン交流四百周年」

を記念した各種事業が日本で開催されるのに合わせ、一〇月一三日、スペインのラホイ首相が来日した。

同首相は東京でのシンポジウムやビジネスフォーラム、福島県立美術館のスペイン人芸術家の作品展オープニングなどに精力的に出席。最終日の三日、安

## 美酒×外交 スペイン首相を和食でおもてなし その時のワインは?

西川 恵(毎日新聞専門編集委員)

り、牛肉の〈焼物〉、カブや里芋の〈煮物〉、〈蟹御飯〉など。

これに合わせた飲物は、日本酒が新潟の『久保田・洗心』、ワインは白がココ・ファーム、

ワイナリーの『山のシャルドネ10年』、赤が『シャトー・ラグランジュ』。フランス・ボルドー地方メドック地区

トリーがスペインのセンドーヤス・ボルドー地

ト・ラグランジュ』。フランス第三級で、一九八三年にサン

トリーがスペインのセンドーヤス・ボルドー地



## 世界の酒場から——ローマ 巨大なイートインハウス

EATALY ROMA  
Air Terminal Ostiense Piazzale XII Ottobre 1492

①駅舎として建設された大きな建物 ②熱々をためせる揚げ物のイートイン ③レストランの奥はビール醸造所 ④通路をまたいでシーフードのイートイン ⑤オリーブやスパイスの量り売りも ⑥剥きたての生牡蠣スタンド

企業のアジア進出を、スペインが日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

これに続く歓迎夕食会はスペイン側からの希望で和風だった。〈フオアグラ茶碗蒸し〉、〈すまし汁〉、鯛・鮪・甘海老の〈造

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

企業のイートインハウスを、スペインが日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

企業のアジア進出を、スペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

ためしてMIXに感服

はらだべこさんの実験は着眼点がいつもおもしろいです。本当においしくあります。そうでない時は、はらだべ

みを指さしてお願いされます。どれもおいしいので一人とも大満足です。

幸坂薫さん(40代・茨城県)

父とおつまみ楽しんでいます

父と私が読んでいます。父から「この勇気につくってみて！」と記事のおつまみを指さしてお願いされます。

もおいしいので一人とも大満足です。

富永裕子さん(40代・岩手県)

レつくつてみて！」と記事のおつまみを指さしてお願いされます。

父と私が読んでいます。父から「この勇気につくってみて！」と記事のおつまみを指さしてお願いされます。

もおいしいので一人とも大満足です。

幸坂薫さん(40代・茨城県)

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

連休に飲みたいお酒

競馬新聞にバーボン

毎日が連休の状態ですが、競馬の記事を読んで「雪っこ」が無性に飲みたくなりました。

岩田敏男さん(60代・大阪府)

陸前高田の「雪っこ」につばん湯めぐり酒めぐりの大船渡の記事を読んで「雪っこ」が無性に飲みたくなりました。

北村泰弘さん(40代・青森県)

スルメ酒

連休には熱燗に炙ったスルメを入れて、エキスたっぷりの酒を堪能したいです。

岡田敏男さん(60代・愛知県)

スルメ酒

連休には熱燗に炙ったスルメを入れて、エキスたっぷりの酒を堪能したいです。

藤本奈保さん(20代・兵庫県)

スルメ酒

連休には熱燗に炙ったスルメを入れて、エキスたっぷりの酒を堪能したいです。

北村泰弘さん(40代・青森県)

スルメ酒

連休には熱燗に炙ったスルメを入れて、エキスたっぷりの酒を堪能したいです。

藤本奈保さん(20代・兵庫県)

スルメ酒

連休には熱燗に炙ったスルメを入れて、エキスたっぷりの酒を堪能したいです。

藤本奈保さん(20代・兵庫県)

スルメ酒

連休には熱燗に炙ったスルメを入れて、エキスたっぷりの酒を堪能したいです。

藤本奈保さん(20代・兵庫県)



世界の酒場から——ローマ  
巨大なイートインハウス

EATALY ROMA  
Air Terminal Ostiense Piazzale XII Ottobre 1492

①駅舎として建設された大きな建物 ②熱々をためせる揚げ物のイートイン ③レストランの奥はビール醸造所 ④通路をまたいでシーフードのイートイン ⑤オリーブやスパイスの量り売りも ⑥剥きたての生牡蠣スタンド

企業のアジア進出を、スペインが日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

これに続く歓迎夕食会はスペイン側からの希望で和風だった。〈フオアグラ茶碗蒸し〉、〈すまし汁〉、鯛・鮪・甘海老の〈造

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

企業のイートインハウスを、スペインが日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。



## 世界の酒場から——ローマ 巨大なイートインハウス

EATALY ROMA  
Air Terminal Ostiense Piazzale XII Ottobre 1492

①駅舎として建設された大きな建物 ②熱々をためせる揚げ物のイートイン ③レストランの奥はビール醸造所 ④通路をまたいでシーフードのイートイン ⑤オリーブやスパイスの量り売りも ⑥剥きたての生牡蠣スタンド

企業のアジア進出を、スペインが日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

これに続く歓迎夕食会はスペイン側からの希望で和風だった。〈フオアグラ茶碗蒸し〉、〈すまし汁〉、鯛・鮪・甘海老の〈造

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

企業のイートインハウスを、スペインが日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。

倍首相との会談で、両国関係の一層の強化と、日本がスペイン

が日本企業の中南米進出を相互に支援していくことを確認しました。