

さけ通信

2014
新年

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』を最高に美味しく／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

「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こちらから。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。予告のほ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/>

TOPページ



Facebook ページもご覧ください

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ムでの取材報告など盛りだくさん。「いいね!」をぜひ。



酒文化研究所のホームページのご案内
本格的な酒情報が満載のホームページをご利用ください。

読者プレゼント

- ① サントリーウイスキー「響12年」 700ml 5様
酒齢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
際立つサントリーの
ブレンデッドウイスキーの最高峰。
提供：サントリー


- ② SFJ 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「加賀鷹 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


- ④ SFJ 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)。
提供：編集部



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 〒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。

特集…スパークリングSAKE体験
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

かつこいし和 日本酒しよう

「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。上半期の穢れを祓う1年のハーフタイム



春は花見酒。ポットに燗酒を用意すると喜ばれる

四季を愛で、食と芸能とともにある

「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、月見酒など、酒とともに季節を愛でる機会も豊富です。また、歌舞音曲とともに楽しむ文化を発達させ、美しさや娯楽性に富んだ酒器を生みしました。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、かつこいし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ので、専門用語が多く、何を選んでよいかわかりにくいところがあります。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で二二〇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みのある酒や、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。

う。ちなみに純米酒は米と米麴と水だけでつくった酒のこと。吟醸酒は米の中心部分だけを低温でゆっくり発酵させた酒。純米吟醸はその両方という意味です。

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ほとんど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スツキリさ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が、それ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」「どのように醗酵させるか」「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	〇号酵母、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、〇〇名水 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	山麴 <small>きもと</small> 酛、生酛、菩提酛 など	酒母は酛とも言う発酵のスターター。一般的には乳酸を添加する速醸酛が用いられる。生酛や山麴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・米麴投入回数	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麴を加える。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	雫酒、袋吊り、槽 <small>ふね</small> 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雫を受けたり、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。また粗く漉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	瓶燗火入れ	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	しばりたて、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



【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えます。



【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われます。

何で飲む



【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？



【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イ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。

燗酒は究極の食中酒

日本酒には温めておいしく感じるうまみがあります。生酛で仕込んだ純米酒を、ぬるめの燗にするとうま味が開いたように感じるものは、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。

鍋料理に燗酒を合わせたら、鍋のうまみと酒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「燗酒」で倍増するおいしさを体験してみてください。



絶品乾物

ドライフルーツ ベリー

ドライフルーツはケーキづくりの材料だと思っている方が多いと思いますが、私にとっては酒のつまみです。

特に赤ワインで戻したドライベリーは、渋みと酸味が加わって、しつとりした口当たりがたまりません。ドライなままでも悪くないのですが、大阪の某バーでこれをいただいたことから、断然こっち派になりました。

白ワインに漬ければ甘ずっぱいさっぱりベリーに、日本酒で戻すと和菓子のような優しい甘さになりました。次はウイスキーやジンでもやってみます。

ひと晩漬けておくだけなのに、つまみ度が一段アップします。

独断採点 ☆★★★★
(フリーライターはらだペコ)



手前が赤ワイン漬け、
左奥が日本酒漬け、右奥はドライ



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



はらだペコの
ためして MIX²³

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りましたが、最近、日本酒カクテルをだいたい見かけるようになったので、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ってから最良にしています。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1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。

まずは『加賀純米 勢』と赤ワインを一对一にしてみます。寝ぼけた酸味の赤ワインという感じでイマイチ。ワインを少なくして五対一くらいだと、きれいな

ロゼワインのような色に。ワインの香りが漂い、味はマイルドな日本酒。赤ワイン割りは色を楽しむための「ちょい足し」がおすすめです。
次は白ワインです。一对一はこれもほとんど白ワイン。二対一では日本酒が出てきますが、ワインの苦みが長く残りました。私的にベストは三対一。『加賀純米 勢』にちよつと苦みと酸味加わり、味が立体的になった感じでおいしいです。師匠がやっていたのは、きつとこれくらいだったのだと思います。
最後にシードル。一对一は、やはりシードルが強すぎました。どんどん減らして日本酒の風味が出てくると、今度は炭酸ガスを感じません。リングと日本酒の相性はいいはずなので、吟醸酒だったらおいしかったかもしれません。
ひと通りためして思ったのは、ワインはすぐ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、おいしい組み合わせが見つかるのではないでしょう。



スローフードジャパン
燗酒コンテスト2013

おすすめの入賞酒

日本ほど酒を温める文化が豊かな国はありません。燗の温度を「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、寒さし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、この燗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。



トロフィーのプレゼンターは
ミス日本酒の森田真衣さん



酒温にも細心の注意を払った



15人の審査員が厳正に審査



櫻正宗 朱稀 本醸造

さすが灘の名門「櫻正宗」と唸ってしまいました。辛口の『櫻正宗 朱稀 本醸造』は、ぬる燗(42℃)につけると、ほだ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。酒の代名詞になっている「正宗」をはじめて名乗っ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



『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)

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。こうした普段つ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。



濃醇 魚沼 純米

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。すっ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厚な味わいに仕上げています。



昨年の越後湯沢雪祭りでは『濃醇 魚沼 純米』の燗が大人気だった

しむことができません。この冬にぬる燗で一度は試していただきたい逸品です。



『濃醇 魚沼 純米』 720ml 1048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



菊正宗 樽酒

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。



酒を入れる杉樽を自社で製造、毎回新樽に詰める

が多いと思いますが、この酒は燗にするとうま味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



本醸造 妙高山

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。ぬる燗にすると柔らかな甘味が口の中で広がります。



妙高山の酒づくりを指揮する平田正行杜氏

「まろやかな酒」という言葉の意味を、きつ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(526)2111

お酒が好きなら
タバコは止めよう

日本人男性の喫煙率は二〇一年時点で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。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%も速かったのです。



撮影:Geierunited

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、なんと喫煙者が約20〜50%認知機能

の低下が速かったのです。「それ見たことか」と言いたくなるでしょう。

実際、その数字の20〜50%と36%を比べてみると、やはり、タバコが原因ではと思いたくなるのです。ただ、このことについては研究報告にはまったく出ていません。

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「それじゃ認知機能に良いわきゃないよ」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から始めましょう。喫煙率をせめてイギリス並みに下げのために――。

医学ジャーナリスト松井宏夫



「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『フラガール』を観てからというもの、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

さけの小道具

瓶メーカーが考えた
『極抜き』

家庭では栓抜きを使う機会がめっ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ったのがガラス瓶メーカーの東洋ガラスです。『極抜き』はスタイリッシュなフォルムと、瓶にやさしい爪先をもった究極の栓抜きです。



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

ぽんぐり
めぐり
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



福島

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は映画『フラガール』に魅せられた温泉マニア、キヨシ師匠の「いわき湯本に行くぞ」のひと声で決まりました。途中、クラフトビールもつくる木内酒造(茨城)に立ち寄ります。



木内酒造の手づくりビール工房
茨城県那珂市鴻巣1257 TEL 029-298-0105
<http://www.kodawari.cc/>



公衆浴場の「さはこの湯」
福島県いわき市常磐湯本町三函176-1
TEL 0246-43-0385
<http://www.iwakicity-park.or.jp/sahako/index.html>

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」もあつて、いろいろ楽しめるのはうれしいところです。

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』もつくっています。蔵を案内していただく、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す。

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ので好評、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ですね。次回はビールづくりをしてから、温泉に向か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

リンゴとゴルゴンゾーラのピザ

【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で五分程度)。



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

ねりねり花豆

【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。



花豆のほくほくした食感が酒のつまみほいです

イチゴの餡包み

【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、洗ってキッチンペーパーなどで水気をきる。濡れ手拭いに餡を適量とって、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、甘酸っぱい口安めになります

編集長の“酒” クリア・アイ



バレンタインデーは「チョコ&リカー」
倍返しが必要とある

Chocolate & Liqueur

St. Valentine's day



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。



チョコレートにゴージャスな酒を添えて



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合わせてベストな組み合わせを選んでもいい？

「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った私は、怪訝な気持ちで聞きました。お世話になっ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！くらいに思っていたのです。

「だって、もらったほうがうれしいじゃない。自分で買うより」と彼は続け、「どっちが先に始めるかなんだよね」と。貰ったらお返しをして、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うのでした。

このとき彼に触発されて、バレンタインデーにもらったり、返したりをしてみました。やってみると本当にけっ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。

続かなかったのは、私が甘いものを食べないことが一番の理由でしょう。チョコレートも貰っても食べないのですから。でも、もしチョコレートと一緒に酒をもらっていたら、ずっと続いたかもしれません。それが普段買わないちよつ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っていったことでしょう。読者の皆さん、プレゼントしたりされたりを、酒で始めてはいかがでしょうか。

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。もしくはEメール(yamada@sakebunka.co.jp)まで。

洋酒歳時記冬

サントリー『響』を最高においしく



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



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/>



ワイングラスに氷を2〜3個入れ、『響12年』を『ペリエ』で1対3で割って、マドラーで縦に1回だけステア



『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、そのエントリーモデルとも言えるのが『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。

かしこまらず砕けすぎない、上質でカジュアルなひと時にサントリー『響12年』。オン・ザ・ロックで鼻に抜けるアロマと喉へ落ちる流れを意識しつつ、ゆっくりと味わってはいかがでしょうか。一対三での『ペリエ』割りもおすすめ。豊かに立ち昇る香りはワイングラスでお楽しみください。



サントリー『響12年』
希望小売価格(消費税別)
700ml 5000円
500ml 3500円

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。



水田が広がるなか
岩の原の丘陵にブドウ畑が広がる



マスカット・ベリーA種の実り



積雪の重みでブドウの木が裂けないよう、枝をクロスして這わせる



「マスカット・ベリーA」を
主体とした自信作「深雪花 赤」
720ml 2118円(税込)



岩の原葡萄園
上越市北方1223番地
TEL:025-528-4002
<http://www.iwanohara.sgn.ne.jp/>



低温で発酵をコントロール
するための雪を貯蔵した室の入口

「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、川上善兵衛が一九二七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、この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った、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、加工して付加価値を生む作物が要ると考えた善兵衛は、岩の原葡萄園を開く。一八九〇年、善兵衛23歳の時代。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で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っかりと残る。ワインが好きならば、訪れなければならないワイナリーである。

「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)

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〉、へすまし汁、鯛・鮪・甘海老の〈造

り〉、牛肉の〈焼物〉、カブや里芋の〈煮物〉、〈蟹御飯〉…。

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05年』。

私の目を引いたのは『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の第三級で、一九八三年にサントリがスペインのセンドーヤ家から買収した。

当時、畑は荒れ放題、ワインも凡庸で「第三級の力はない」と言われた。しかしサントリはブドウの苗を植え替え、新しい土壌を入れるなど多大な投資でテコ入れし、「第二級の実力相当」といわれるまでに育て上げた。

今年はちょうど、同社がシャトーの経営に参画して三〇年のメモリアルイヤー。官邸には「貴国の経営者から引き継いだシャトーをこのように立派にしました」と、日本とスペインの連携を確認する狙いがあったのではないだろうか。

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



ためしてMIXに感服
はらだぺ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
そうな結果の時はやってみたいと思
います。そうでない時は、はらださ
んの勇氣に感服しています。

富永裕子さん(40代・茨城県)

父とおつまみ楽しんでます

父と私で読んでいます。父から「コレつくってみて」と記事のおつまみを指さしてお願ひされます。どれもおいしいので二人とも大満足です。幸坂薫さん(20代・岩手県)

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。

配分が難しい本格

焼酎ハイボール

本格焼酎のハイボールには驚きました。早速ためしてみましたが、量の配分が難しいですね。何度かやつて自分に合う頃合いを見つけていきたいと思っています。

横大路宗生さん(30代・東京都)

路地裏のどぶろく

激辛うまのマッコリ酒場に、気心の知れた友人と飲みに行きたいですね。昭和40年頃に別府の路地裏で、どぶろくを飲んだことを思い出しました。菊池武男さん(60代・大分県)

お酒めぐりツアーがあれば

酒肴づくりが趣味です。お酒DEクッキングは必ず一品はつくります。「お酒めぐりツアー・オプションで酒肴教室」なんてできませんか。

奥村伊都美さん(40代・奈良県)

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、競馬のある土日はジャズを聴きながら、競馬新聞とバーボンのロックで夜を楽しんでいます。岩田勉さん(70代・愛知県)

陸前高田の「雪っこ」

にっぽ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。取り寄せようと思っています。岡田敏男さん(60代・大阪府)

スルメ酒

連休には熱燗に炙ったスルメを入れて、エキスたっぷり酒を堪能したいです。北村泰弘さん(40代・青森県)

絶対に日本酒です！

飲み方が悪いのだと思いますが、日本酒が大好きなので、つい飲みすぎて翌日に残ってしまします。連休だったら気にせずに楽しめます。藤本奈保さん(20代・兵庫県)

山小屋でウイスキー

連休は山登りに行きます。避難小屋で飲むのはウイスキーのストリート。冷やす必要もなく簡単。自炊の温泉宿でも好きなツマミを持ち込んで、やっぱりウイスキー。強い酒をゆっくり飲んで休日らしく過ごします。藤田敬さん(50代・岩手県)

食いしん坊の国イタリア。その面目躍如という店をローマで見つけた。東京や大阪にも出店しているイタリア食材の店「イタリー」のローマ店だ。日本の店は小さなテナントだが、この店は巨艦店。4階建てガラス張りの建物は、イタリア食材の売場と20を超えるイートインスペースで埋め尽くされている。しかも市の中心部のテルミニ駅から車で10分足らず、駅からは徒歩数分という好立地だ。

店に入ると21時近いというのに家族連れやカップルで大賑わい。買い物よりも食事に来ているといった風で、青果や魚介の売場を眺めては、そばのイートインスペースで料理をつまみながら味わい。酒もOKで、皆がワインかビールを飲んでいる。

酒売場を探して上の階へ。ガラス越しに大きな発酵タンクが見えるのはビール売場だ。今、世界中の注目を集めるイタリアンクラフトビールがずらりと並ぶ。いろいろなビールを試せるイートインはほぼ満席。さらに進むと生牡蠣のスタンドが登場。スパークリングワインが1杯付いて3個で千円くらい。カウンター席でべろりといっていた。

ハム・ソーセージにチーズにオリーブオイルそしてワインは、イタリア各地の名品が並び、店内にはセミナールームもあった。ここには食品店と飲食店の境界がない。おいしいものを飲んで食べて、ほろ酔い気分でお買い物。酒好きの食いしん坊にはまさにパラダイスである。(写真・文 山田聡昭)