

「誰も語らなかつたワインの瓶熟—その真実—」

井出甫著 コミック出版

銀座の和食とワインの店のオーナー
ソムリエである著者が、体験からワ
インをうまく瓶熟させる条件を語
る。ワイン業界の重鎮たちへのインタビューも興味深い。
(一八〇〇円・消費税別)

『幕末紀州 川合小梅のワンダフルワールド』
阿部健著 阿吽社

幕末から明治期に詳細な日記を残
した川合小梅。そこから当時の暮ら
しぶりを描いた力作。小梅の酒ライ
フのなんと豊かなことか。(一八〇〇円・消費税別)

『馬を食べる日本人 犬を食べる韓国人』
鄭銀淑著 双葉新書

韓國の大衆酒場めぐりの第一人者
である著者が、飲食、社会、生活、
性、家族など身近な分野で日韓の
価値観の違いを浮き彫りにする。
(八三〇円・消費税別)

『馬を食べる日本人 犬を食べる韓国人』
鄭銀淑著 双葉新書

韓國の大衆酒場めぐりの第一人者
である著者が、飲食、社会、生活、
性、家族など身近な分野で日韓の
価値観の違いを浮き彫りにする。
(八三〇円・消費税別)

『逆境経営』 桜井博志著 ダイヤモンド社
地元で酒が売れなかつた酒蔵が東
京を目指し、さらにニューヨーク、
パリへと進出。急成長を遂げた蔵元
が自身の悪戦苦闘ぶりを振り返る。
(一五〇〇円・消費税別)



①ジムビームプレミアム 700ml 5名様
ホワイトオークの新樽で
5年以上熟成させた、
世界No.1バーボン
『ジムビーム』の上級品。
提供：サントリー

②宝焼酎「ゴールデン」25度 720ml 5名様
ゴールドに輝く大衆酒場ファンの
ために生まれた焼酎。

③本格芋焼酎「海童 蒼(ブルー)」720ml 5名様
独自の「もろみ21製法」から生まれる、
緑の丘を吹き抜ける風のよくな
る言葉は「うまさ、『ゴールデン』!!」。

④福光屋「酒炭酸」200mlを3種類各1本 5名様
なめらかな味わいの「Clear(クリア)」、
熟成の「Old(オールド)」、
さわやかな「Tonic(トニック)」の
3つの酒炭酸をセットで。

⑤一杯の珍極 シリーズ 5名様
珍味メーカーの伍魚福が素材、加工、
安全・安心を突き詰めた究極の珍味
セット。「揚げ塩ぎんなん」
「濃厚ほたるいか素干し」など10種類。
提供：伍魚福



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・「日本の酒は世界に誇れると思いますか?それはなぜですか?」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。
応募締切日は2014年6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

次号夏号は
6月20日発行です!

特集…島の焼酎&ウイスキー
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／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

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。

季刊 さけ通信 2014年春号 2014年3月31日発行 第7巻第3号(通巻27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/>



特集

スパークリング
SAKE体験

おいしいヘルシー蒟蒻おつまみ&宝焼酎「ゴールデン」

洋酒歳時記 『ジムビーム プレミアム』はクラッシュドアイスでうまさ際立つ
テイスティングノート 本格芋焼酎『海童 蒼(ブルー)』
越後長後温泉 嵐渓荘(新潟県)／うまさぎっしり新潟

スパークリングSAKE体験

日本酒にはなかつた爽やかな酸味、はじけるような炭酸ガス、優しい甘さを楽しめるスパークリングSAKE。お酒はちょっと苦手で、梅酒を少し飲むくらいという方にも気に入つていただける、新しいタイプの日本酒です。これから季節にピッタリなこのお酒を味わつてみましょう。



スパークリングSAKEは青空の下のガーデンパーティーがよく似合う



デンプンを糖に変える米麹は日本の酒づくりを特徴づけるもの
水こそが酒の核心。酒蔵が集中するところには良水が湧く
原料の米は高精白して、しっかり蒸しあげる

シャンパンを目指した日本酒

シャンパンのような日本酒ができるないだろうか。華やかで乾杯にピッタリ、フルートグラスでオシャレに楽しめる。こんなイメージを描いた意欲的な酒蔵たちが、チャレンジし続けて誕生したのがスパークリングSAKEです。原材料は米と水と米麹だけ。そこから甘みや酸味をバランスよく引き出し、香りを立てて、適度な炭酸ガスを持たせるには、高い技術力と創意工夫、そして何よりも根気が必要でした。

もともと日本酒の醪には炭酸ガスがあります。アルコール発酵の時に炭酸ガスと一緒につくられるので、醪を搾つたばかりの「しぼりたて」は微かに炭酸を感じます。ただガスは長くとどまらず、時間とともに抜けていきます。また、加熱殺菌せず酵母が生きたままの「活性にごり酒」には、吹き出すほど強い炭酸ガスがありますが、コントロールしにくく広く流通させるのは至難です。

こうしたチャレンジから、いま2つのタイプのスパークリングSAKEが生まれてきてています。ひとつはアルコール度数を冷たく保ちます。



専用のものでなくとも、水が漏れない自立するバッグで代用できる

優れもの携帯クーラーバッグ

アウトドアで便利なのがビニール製のクーラーバッグです。冷やしたスパークリングSAKEを持っていき、パーティーを始める時にクーラーバッグに氷水を入れて冷たく保ちます。



ボトルバッグは数百円から数千円のものまで幅がある

プレゼントや手土産に

最近、プレゼント用のボトルバッグをよく見かけるようになりました。フルボトルのワインが1本入るサイズで、素材も色々とさまざま、お気に入りのものを選んで、スパークリングSAKEのプレゼントに使ってはいかがでしょうか。リボンをかけて母の日のギフトにも喜ばれます。



ボウル型の形状のワイングラスは香りが強調される

ワイングラスで酒は見える・香る・流れる

スパークリングSAKEをまずワイングラスで試してみてください。酒を表情豊かに見せ、香りを際立たせるからです。グラスに顔を近づけると甘い香りを感じるでしょう。そして薄いガラスの口当たり、酒は口中に流れ込むと上顎にあたって味わいが一気に広がります。猪口やぐい飲みなどの和酒器ではない、こうした一連の流れは、スパークリングSAKEの魅力を引き出してくれます。

ワイングラスでも細長いフルートグラスを用いると、肌理の細かい泡立ちがよくわかります。飲む時に頸が上がるので、速いスピードで酒が奥まで流れ込み、フレッシュさが強調されます。



欧米ではパーティで、スパークリングワインにグミを入れて遊ぶのが流行っているとか。スパークリングSAKEでもためしてみました。話題づくりにいかがでしょうか。



苺の酸味でスパークリングSAKEのフレッシュさが増す

ストロベリーはベストパートナー

苺を加えてカクテルをつくってみましょう。すりおろした苺をスプーン一杯ほどグラスに入れて、スパークリングSAKEを注ぎ入れます。たったこれだけで本格的なカクテルの味わいを楽しめます。苺との相性は抜群によく、ざく切りにしてパンチ風に飲むのもおすすめです。



スパークリングSAKEをまずワイングラスで試してみてください。酒を表情豊かに見せ、香りを際立たせるからです。グラスに顔を近づけると甘い香りを感じるでしょう。そして薄いガラスの口当たり、酒は口中に流れ込むと上顎にあたって味わいが一気に広がります。猪口やぐい飲みなどの和酒器ではない、こうした一連の流れは、スパークリングSAKEの魅力を引き出してくれます。

ワイングラスで酒は見える・香る・流れる

スパークリングSAKEをまずワイングラスで試してみてください。酒を表情豊かに見せ、香りを際立たせるからです。グラスに顔を近づけると甘い香りを感じるでしょう。そして薄いガラスの口当たり、酒は口中に流れ込むと上顎にあたって味わいが一気に広がります。猪口やぐい飲みなどの和酒器ではない、こうした一連の流れは、スパークリングSAKEの魅力を引き出してくれます。

ワイングラスでも細長いフルートグラスを用いると、肌理の細かい泡立ちがよくわかります。飲む時に頸が上がるので、速いスピードで酒が奥まで流れ込み、フレッシュさが強調されます。



健康効果がいろいろ言われる甘酒を、上手にミックスできたらうれしいですね

ル『アサヒレッドアイ』でもやってみます。まず、『焼酎ハイボール』から試してみます。アルコール度数4%くらいにしたいので、割合は甘酒1に対しても少しさわやかさがプラスドライのほうは甘酒に

でこれは「有り」だと思いまし
た。大人の味の和のカクテルに
早変わりとは言いすぎですけれ
ど、柚子や梅を使うなど、もう
ひと工夫する価値はありそうで
す。もつともスパークリング
SAKEとは程遠いですが……。
『アサヒレッドアイ』はピーチ
ネクターのような色で一瞬期待
しましたが、残念ながら味は
まったくまとまりませんでした。



発売元:株式会社伍魚福
<http://www.gogyofuku.co.jp/>

「スパークリングSAKEを特集するから、それ風になるミツクスを考えろ」という編集長の無茶振りに、日本酒をカルビスソーダで割つてみようかとか、スパークリングワインにごり酒をちょい足してみようかとか、

いろいろ考えてみた末に、一番あり得ないと思った「甘酒をチューハイで割る」でチャレンジしてみました。

甘酒はお手頃価格の、酒粕を溶かしたタイプの既製品です。甘酒には米麹でつくった本格タイプもあつて、こつちは飲む点滴と言われるほど栄養価の高いものですけれど、酒粕タイプのほうが入手しやすいので、あえてこちらを選みました。

チューハイはタカラ『焼酎ハイボール』のドライとレモン、サントリリー『-196°Cストロングゼロ』のグレープフルーツ

スされた感じで、炭酸をほとん
ど感じません。レモンも同様で
すが酸味がプラスされて、より
飲みやすく感じました。まあ可
もなく不可もなくというところ。
『—196℃ストロングゼロ』
は、糖質ゼロの商品に甘酒入れ
るなんて本当にしようもないこ
としているなあと思いつつの
チャレンジ。こつちはグレープ
フルーツ味が支配的、炭酸ガス
もしつかり感じます。ただお汁
粉のような粉っぽい舌触りが気
になつてイマイチでした。

ベストマッチは『角ハイボー
ル／濃いめ』です。甘酒とウ

絶品乾物



年のWGOアワード入賞酒お披露目で、商品をアピールする株式会社六仙の松岡茂和社長。山形県の中央、東根市にある蔵は近代的な設備で、それをフル活用して理想の酒に上げることに情熱を傾けています

今年のワイングラスでおいしい日本酒アワード(以下WG0アワード)で最高金賞を受賞した逸品。霞のように薄く濁つた上品な色あい、細かい泡が立ちのぼりフレッシュで甘い香りが漂います。柔らかい口当たりの後に広がるキリッとした酸が印象的です。フィニッシュもスッキリして文句なくおいしいです。

おすすめ
1
六歌仙ひととき純米酒
(山形県)



井県の北東部、奥越前の勝山は靈白山を臨み、四方を山々に囲まれた地にある。山の豊かな木々が蓄えた富な地下水が、町のそこかしこから湧き名水の里は、酒米「五百万石」の名地としても知られます。

開栓すると炭酸ガスが瓶の底から湧きあがり、酒がうつすらと濁りを帯びます。栗を思わせる甘い香り、乳酸飲料のような柔らかい口当たり、うま味のある酸が口中に広がった後、さらりとフィニッシュします。酒どころ福井を代表する名門、一本義久保本店が醸します。

おすすめ
2
宴日和（福井県）



造元の株式会社福光屋は1625年創立の老舗、今も古都金沢の中心部に蔵を構えています。敷地内の井戸に湧く水は、白山山系から100年かけてたどりついた名水。同社はこの水での酒づくりでレシピこだわります。

酸味や甘みを前面に出したスパークリングSAKEが多いなかで、どこまでも軽く、カジュアルな雰囲気の商品です。純米酒ベースの「Clear(クリア)」、古酒を使ってボディ感を強めた「Old(オールド)」、純米酒にトニツクウォーターをブレンドした「Tonic(トニツク)」。食中酒としてお楽しみください。

おすすめ
3
酒炭酸（石川県）

医学ジャーナリスト
松井宏夫

ワインで 糖尿病発症リスクが減少

またまた、お酒好きを元気づけるような研究発表がおこなわれました。「一日にグラス2杯以上のワインを飲んだ女性は、まったく飲まなかつた女性と比べて2型糖尿病発症リスクが下がつた」というのです。

これはフランスのヴィリエール氏(A.Viller)が、昨年12月にオーストラリアのメルボルンで開催された『世界糖尿病会議二〇一三』で発表したも

高野豊のテイスティングノート 本格芋焼酎『海童 蒼(ブルー)』新登場!

海を味わうスノースタイル



本格芋焼酎 『海童 蒼(ブルー)』

アルコール度数:20度
希望小売価格:720ml
920円(税別)
製造元:濱田酒造株式会社
(鹿児島県いちき串木野市)
商品に関する問い合わせ:
お客様相談室 0996-21-5260

マスター・ソムリエの高野豊氏はこの酒を「軽やかな芋の香り、心地よいほのかな甘さとさかかな渋み。洗練された味わいに美しさが感じられ、完成度の高さは注目に値する」と評しました。

ソーダで1対1で割つてお試しください。グラスの縁に塩をつけて海を味わうスノースタイルもおすすめです。

マスター・ソムリエの高野豊氏はこの酒を「軽やかな芋の香り、心地よいほのかな甘さとさかかな渋み。洗練された味わいに美しさが感じられ、完成度の高さは注目に値する」と評しています。

高野豊のテイスティングノート
**緑の丘を吹き抜ける風のように
軽快な味わい**



マスター・ソムリエ、唎酒師、
社団法人日本ソムリエ協会
理事 上信越支部長



糖尿病の発症リスクを抑制する可能性がある」とさらに踏み込んで報告をしています。それは、フランスのように10歳～15歳の幼き頃から定期的にワインを飲み始めた女性は、生涯お酒を飲まなかつた女性に比べ、糖尿病の発症リスクが低く傾向があつたからです。

日本は糖尿病患者・予備軍が極めて多いことで知られています。糖尿病患者八九〇万人、糖尿病予備軍一三二〇万人、合わせると二二一〇万人。日本人の5人に1人が患者もしくは予備軍という状態です。

糖尿病患者に対して日本の食

習慣で多いことは、糖尿病ではよくあります。糖尿病だけを見るのではなく、より広く考え、適量を守ることをおすすめします。

こう言うと「どんでもない。飲んでもいいのでは?」という声が聞こえてきそうです。もちろん3杯も4杯も飲んでもよいでしょう。ただし、ヨーロッパの人々は男女ともにお酒が飲める体质であるのに對し、日本人の45%は顔がすぐ赤くなる飲めないタイプです。このタイプの方の飲酒は、糖尿病ではよいかもしれませんが、食道がんのリスクが上がるという研究があります。糖尿病だけを見るのではなく、より広く考え、適量を守ることをおすすめします。

のです。対象となつた女性は六万六四八五人。14年間にわたつて彼女たちを追跡調査したところ、2型糖尿病を発症したのは三七一人でした。ワインを飲む人と飲まない人で比較すると、2型糖尿病を発症したのは一日にグラス2杯以上のワインを飲んだ女性は、まったく飲まなかつた女性と比べ糖尿病発症リスクが37%低かつたのです。

この研究では「ワインを長期間に渡つて飲んでいると2型糖尿病の発症リスクを抑制する可能性がある」とさらに踏み込んで報告をしています。それは、フランスのように10歳～15歳の幼き頃から定期的にワインを飲み始めた女性は、生涯お酒を飲まなかつた女性に比べ、糖尿病の発症リスクが低く傾向があつたからです。

日本は糖尿病患者・予備軍が極めて多いことで知られています。糖尿病患者八九〇万人、糖尿病予備軍一三二〇万人、合わせると二二一〇万人。日本人の5人に1人が患者もしくは予備軍という状態です。

糖尿病患者に対して日本の食

好評発売中!

海外の方へ日本酒を正しく伝える Master of SAKE

図解入りで解りやすく解説!

A4版／表紙4色／中面2色／120頁



- CHAPTER I Requirements for Success as a Sake Kikisake-Shi
- CHAPTER II Alcoholic Beverages: The Basics
- CHAPTER III Sake History
- CHAPTER IV Ingredients of Sake
- CHAPTER V How Sake is Made
- CHAPTER VI Sake Tasting
- CHAPTER VII Serving Sake
- CHAPTER VIII Sake Labels

**価格:3,650円
(送料込)**

おいしいヘルシー 蒟蒻おつまみ

しらたきキムチ

【材料】

しらたき、白菜キムチ、さき鳥賀、麺つゆ、ゴマ油、酒

【つくり方】

しらたきは食べやすい長さに切り、3分くらい茹でて灰汁を抜いて笊にあげる。これを1~2分乾煎りし、キムチ(しらたきの1/4くらい)、さき鳥賀をひと掴み、酒(大匙1杯)、麺つゆを適量加えて炒り煮し、最後にゴマ油を軽くかけまわして香りを出す。



さき鳥賀を嗜む食感が心地よく、冷めてもおいしくいただけます

玉蒟蒻のカレー煮

【材料】

玉蒟蒻、ドロツとした辛口タイプのレトルトカレー、好みの野菜

【つくり方】

玉蒟蒻を灰汁抜きしたら、湯は捨てずにレトルトカレーを温めるのに利用する。鍋で玉蒟蒻を乾煎りして、レトルトカレーと合わせて3分ほど弱火で煮る。野菜は食べやすい大きさに切り、火を通してカレーに加えてできあがり。



キーマやバーチキンなど複数のカレーでつくり食べ比べると楽しい

蒟蒻の缶詰和え

【材料】

缶詰(焼鳥、サンマのかば焼き、サバ味噌など)、蒟蒻、醤油(青ネギ、生姜など)

【つくり方】

蒟蒻は味が染み込みやすいよう、表面に丁で切り込みを入れ、ひとつ大の角型にカットする。灰汁抜き、乾煎りして、缶詰と合わせて温める。電子レンジで加熱する場合は、蓋をして500Wで90秒加熱する。醤味をふって仕上げる。



缶詰は味付けが濃いので、蒟蒻と合わせると手頃なおつまみになります

一日の締めくくり、大衆酒場のほっこり気分をご自宅で

新発売

宝焼酎「ゴールデン」

参考小売価格:(消費税別)

25度600ml/637円 1.8L/1,695円
20度600ml/554円 1.8L/1,474円

商品に関するお問い合わせ

宝酒造株式会社
☎075-241-5111(平日9:00~17:00)

ヘルシーな蒟蒻ステーキにゴールデン

うまさ、「ゴールデン!!」「1対3」の炭酸割りがたまらない宝焼酎「ゴールデン」をぜひお試しください。

甘い香りと絶妙なコクは、モツ煮込み、ポテトサラダ、串揚げ、焼鳥など大衆酒場の定番メニューと相性が抜群です。そしてお試しいただきたいのが、おいしく低カロリーな蒟蒻ステーキ。灰汁抜き不要の蒟蒻なら、焼肉のタレで炒めるだけの簡単メニューです。

うまさ、「ゴールデン!!」「1対3」の炭酸割りがたまらない宝焼酎「ゴールデン」をぜひお試しください。

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。わくわくメール(yamada@sakebunka.co.jp)おど。

ワンランク上の『ジムビーム』が新登場

『ジムビーム プレミアム』は
クラッシュドアイスで
うまさ際立つ

『ジムビーム プレミアム』
アルコール度数:40度
希望小売価格:700ml 2,000円(税別)
ジムビーム ホームページ
<http://suntory.jp/JIMBEAM/>
商品に関する問い合わせ:
サントリーお客様センター
☎0120-139-310



■バーボンウイスキーとスコッチウイスキーの違い

| | バーボンウイスキー | スコッチウイスキー |
|------|---------------------------------|--|
| 原材料 | トウモロコシ(51%以上) | 大麦麦芽などの穀物 |
| 蒸溜 | 連続式蒸溜機でアルコール度数80度以下で蒸溜 | モルトウイスキーは単式蒸溜機で2~3回蒸溜。 グレンウイスキーは連続式蒸溜機で蒸溜。アル コール度数は94.8度未満 |
| 貯蔵 | 内側を焦がしたオークの新樽にアルコール度数62.5%以下で貯蔵 | 700L以下のオーク樽 |
| 主要産地 | ケンタッキー州(米国) | スコットランド(英国) |
| 主な商品 | ジムビーム、マーカーズマーク | バランタイン、マッカラン、ボウモア |



グラスにぎっしり詰まったクラッシュドアイスで、酒は急冷さ
れて薄まりにくい。だからおいしい状態を長く楽しめる

風薫る春には甘く華やかな香りのバーボンがよく似合います。アメリカのケンタッキー生まれの陽気なこの酒は、トウモロコシが主原料。そして世界でもっとも飲まれているバーボンが『ジムビーム』です。新発売の『プレミアム』は蒸溜直後の原酒を木炭層でろ過する特別な製法でつくられ、ホワイトオークの新樽で5年以上熟成させます。厚みのあるまろやかな味わいと、樽由来のキャラメルやナッツを思わせる甘い香りが特徴です。

飲み方はグラスにクラッシュドアイスをたっぷり詰めて、ソーダ割りやオンザロックなどがおすすめ。お花見やバーベキューなど、仲間と屋外で過ごす素敵な時間は、『ジムビーム プレミアム』と一緒に。

編集長の 大社見学

ガレリア・カンパリ (イタリア・ミラノ)

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。



ミラノのドゥオーモ

カンパリ本社の向かいにあるバー。
カンパリソーダを注文すると、専用サーバーから注いでくれた。
左下のポスターそのまま



カンパリソーダの宣伝ポスターは
1901年のもの

無料のガイドツアーの説明は基本的にイタリア語



ギャラリーはカンパリ本社の一画、
元工場の外壁の一部を残して建設した



ガレリア・カンパリ
所在地:
VIA GRAMSCI 161
SESTO SAN GIOVANNI - MILAN,
ITALY

アクセス:
地下鉄SESTO S GIOVANNI駅から徒歩3分

見学ツアー開催日:
火、木、金、第1土曜

[http://www.campari.com/int/en/
campari-gallery/visitor-info/](http://www.campari.com/int/en/campari-gallery/visitor-info/)

酒造工場を見学すれば、たいていその会社の酒の原材料と製法から話が始まる。資料館には昔の道具や工場で働く人の絵図が並べられ、現在との違いが説明される。時代を彩った広告や販促物などが展示されていることが多い。例外はリキュールである。特に秘伝のレシピを持つものは、原材料や製法をあまり詳しく語らない。イタリアのミラノで訪ねた『カンパリ』もそう。カンパリ本社にあるギャラリー「ガレリア・カンパリ」では、代わりにファッショナブルなブランドイメージをどのように築き上げてきたかが丁寧に語られる。美しいポスター、挑戦的な写真、コミカルなテレビコマーシャルは魅力的なものばかり。早くからソーダ割りをアピールし、専用サーバーが描かれた絵は、昨今の日本のハイボールタワー(サーバー)に重なる。カンパリ社の創業は一八六〇年。この頃欧洲では新大陸から入った害虫によってブドウが壊滅的な打撃を受け、ワインの生産量は激減する。それまで薬酒として飲まれていたリキュールは、この機に裾野を広げて、『カンパリ』をはじめメジャーな商品が次々に誕生したのであった。



居酒屋かつちやん常連客の温泉めぐり。今回は中越にある越後長後温泉を訪ねます。途中、燕三条で酒器を買い、ランチは名物へぎそばを燐酒で楽しみました。

山里の塩の湯 越後長後温泉

新潟県

見たいと地域産業振興センターに立ち寄りました。プロ用の高級品から普段づかいのものまで幅広く揃っていて、カトラリーや鍋釜などのキッチン用品、鍬や鋸などの工具類など見ているだけでも飽きません。旅行気分で買い物中枢が麻痺するのでしうね、2個で一万円といいお値段でしたが、ピカピカに輝くビアタンブラーをつい購入、値段は今も妻に内緒です。

「うまさぎっしり新潟」のキャッチフレーズ通りおいしいものが盛りだくさん。次は越後の温泉だと言い出したのは食いしん坊のシーさんです。



嵐溪荘 新潟県三条市長野1450

☎0256-47-2211
<http://www.rankei.com/index.html>

へぎそばの「へぎ」は蕎麦を盛る器のこと

燕三条インターで高速道路を降りて、お昼は小千谷の名物へぎそばです。海藻をつなぎに使った緑がかつた蕎麦は、ひと箸分ずつ小分けして盛られています。ヌルツ、ツルツとどんどん進み2合をペロリと食べてしましました。こんな時に酒好きが集まれば飲まないはずはない、運転手のスーパーさん以外は全員が燐酒を大徳利一本ずついたり、みんなご機嫌です。

ほろ酔いで土産物屋に入ることこそ危ないので、燕三条は日本一の金物産地、居酒屋かつちやんのマスターは庖丁を、シーさんは錫のぐい飲みを

午後3時過ぎ、ようやく宿に到着しました。木造三階建ての本館は昭和初期のものとか。料亭として使われていたものを移築したそうで、部屋は襖で仕切られた立派な床の間付き、ちょっと背筋が伸びる感じです。温泉は強い食塩泉。一切加水せずに加温しただけの濃いお湯ですが、嵐溪荘の湯は晩のお酒が樂しみになる越後らしい湯でした。

どぶろく卓

全国にどぶろく特区は数々あれど、粒ぞろいなのは新潟です。生産者どうしの技術交流が盛んで、年々レベルアップしています。なかでも農家民宿どぶろく荘の中川卓夫さんがつくったものはピカイチ。コンテストでは上位入賞の常連、クセがなく洗練されたどぶろくを一度お試しください。



TOKYOどぶろくフェスタ2010では「どぶろく卓」が見事グランプリを獲得した。棚田でご自身が栽培するコシヒカリを、飯糰程度に搗いて仕込む。「どぶろく卓」は淡麗辛口の生酒、「牧の初雪」は加熱殺菌した甘口タイプ

**越後づくしの
プレミアムなビアタイム**

燕三条の金属研磨のスペシャリストでつくる「磨き屋シンジゲート」の傑作がこのビアタンブラー。きめ細かい泡立ちと、時間が経つても温度変化が少なく結露しない二重構造が特徴です。日本初のクラフトビールブルワリーとして知られるエチゴビールを、これで飲むのは最高のビアタイムです。

**燐でもワイングラスでも
おいしい新潟銘酒**

酒文化研究所が運営する、燐しておいしい酒とワイングラスでおいしい酒を選ぶ2つの日本酒コンテストで、入賞数が常にトップクラスなのが新潟県です。入賞商品が多すぎてここに載せきれません。詳細はホームページをご覧ください。



『どぶろく卓』『牧の初雪』
いすれも720ml 1,860円(税込)
農家民宿どぶろく荘
新潟県上越市牧区坪山1055-3
TEL&FAX 025-533-5643
<http://doburokusou.com>



磨き屋シンジゲート
ビアタンブラー400ml
希望小売価格:5,000円／個(税別)
<http://item.rakuten.co.jp/cookpal/c/0000000254/>

左からエチゴビール「ホワイトエール」「レッドエール」「ビルスナー」「ピアブロンド」
<http://www.echigo-beer.jp>



燐すれば和酒器で、冷やしたらワイングラスでどうぞ

ワイングラスでおいしい日本酒アワード
<http://www.finesakeawards.jp>

スローフードジャパン
燐酒コンテスト
<http://www.sakebunka.co.jp/event/orgEvent/atsukan13>



フランスのオランダ大統領が

われた。

米した。同大統領の女優との密会がバレ、事実婚関係にあつたトリルベールさんと関係を解消したのが1月25日。突然のカップルでの訪米取り消しに、ホワイトハウスは刷り終えていた歓迎晩餐会の招待状をあわて

美酒外交



西川 恵(毎日新聞 専門編集委員)

を張りわたして開かれた11日の晩餐会。メニューは「米国産キヤビア」「冬の庭のサラダ」「牛丼」とキノコ×ハワイのチヨコレートとアイスクリーム。キャビアは米国で養殖しているチヨウザメ。サラダはオバマ大統領のミシェル夫人がホワイトハウスの菜園で栽培している野菜が使

ワインはキヤビアに合わせ、カリフォルニア州のモルレー・ワイナリーの白(ソービニヨン・ブラン種)。主菜にはワシントン州のロングシャドー・ワイナリーの赤(カベルネ・ソーヴィニヨン種とシラー種の混合)、デザートにはバージニア州のティボ・ジャニッソン・ワイナリーの発泡酒(シャルドネ種)。いずれもフランス人所有のワイナリーであったり、フランス人がかかわったワイン。しかし著名な米ワインブロガーは「1本50ドル前後。国賓に出すワインとしては格落ち」と書いた。

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。

紙の発行物ならではの用語表
新年号の日本酒の用語のまとめは素晴らしい
らしかった。WEBを開けばいくらでも
も知識は散らばっていますが、紙の刊
行物ならではだと思います。
真澄利明さん(40代・愛知県)

伊東真恵さん（40代・長野県）
おかげで日本酒好きになりました

男性にも受けてピッククリ
女性向けかと思っていましたが、意外と若い男性にも受けてピックリしました。もう「男はウイスキーロック！」なんて時代じゃないのかかもしれませんね。

世界の酒場から——ダラット(ベトナム)

おいしい酒をつくるには壺をよく洗って乾燥させるのがコツだそう

フランスの植民地だったベトナム、パン屋の露店があちこちに出る

ダラットの市場、人ごみのなかをバイクや自転車が走り抜ける

ラオス
カンボジア
ベトナム
ダラット
ホーチミン

ダラットに行つたのは10年前のこと。ホーチミンから飛行機で小一時間、高原リゾートで轟井沢みたいなところと聞いていたが、当時はまだ庶民的な町で市場には野菜や山の果物、淡水魚が豊富に並んでいた。中央を背骨のように山脈が走るインドシナ半島、山間部では壺酒がつくられてきた。訪ねたラット族の村では、壺の底にもみ殻を敷き、碎いた米麹(水を吸わせた生米を挽いて塊にして乾燥させたもの)と、蒸した米を詰めてバナナの葉で蓋をして待つ。10日ほどで酒になるという。

オヤジさんが蓋を開けると、中に見えるのはご飯であった。どぶろくのようにドロドロになつていいない。そこに水を口きりいっぱいに注ぎ入れると、壺酒の底までチューブを突き通しオヤジさんがチュート吸つた。「OKだ」という顔をしてチューブを手渡された。

ふつうに吸つたのでは酒が上がつてこない。あらためて強く吸うとゆっくり上がりてきて、甘酸っぱくて優しい味が広がつた。さらに吸う。壺の液面がぐんぐん下がる。すると誰かが水の入つたマグカップから、私が飲んだ分だけ水を足しいれた。そう、カップ一杯分飲まないとチューブを次の人に回せないのである。どこの国もある潰し合いの飲み会だ。