

さけ通信

2014
春

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 嵐溪荘(新潟県)／うまさぎっしり新潟

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

■『誰も語らなかったワインの瓶熟—その真実—』
井出甫著 ヨスミク出版
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 阿部社
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。(二八〇〇円・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
韓国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 ダイアモンド社
地元で酒が売れなかった酒蔵が東
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。
(二五〇〇円・消費税別)



■『ウイスキー アンド シネマ』 武部好伸著 淡交社
ウイスキーは名脇役という著者。映
画のシーンを、なぜウイスキーな
のか、なぜその銘柄なのか、なぜそ
の飲み方なのかと読み解いていく。
(二五〇〇円・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：サントリイ



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。
合言葉は「うまさ、ゴールデン!!」。
提供：宝酒造



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うな
軽快な味わいの芋焼酎
提供：濱田酒造



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。
提供：福光屋



⑤ 一杯の珍極 シリーズ 5名様
珍味メーカルの伍魚福が素材、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。応募締め切りは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!

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…島の焼酎&ウイスキー
酒飲み健康学／につぼ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

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/>

スパークリングSAKE体験

日本酒にはなかった爽やかな酸味、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っていただける、新しいタイプの日本酒です。これからの季節にピッタリなこのお酒を味わってみましょう。



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



デンブ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ないだろうか。華やかで乾杯にピッタリ、フルーティ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、チャン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、香りを立たせて、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が一緒につくられるので、醪を搾ったばかりの「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「活性にこり酒」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。

さらにグラスにべったりと粕が残るのは美しくありません。薄っすらと透けて見えるまで透明度を上げ、洗練されたスタイルが目指されました。

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が生まれてきています。ひとつはアルコール度数を

10%未満に抑えたライトタイプです。日本酒の風味を残しながら酸味と甘みで味に厚みを出します。もうひとつは従来の日本酒並みのアルコール度数で、日本酒らしさを重視したものです。



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にはない、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。

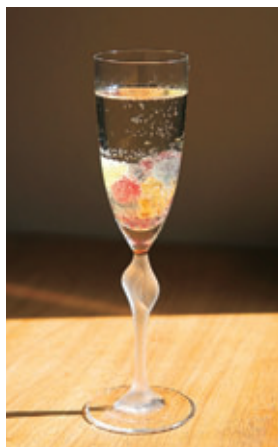
ワイングラスでも細長いフルートグラスを用いると、肌理の細かい泡立ちがよくわかります。飲む時に顎が上がるので、速いスピードで酒が奥まで流れ込み、フレッシュさが強調されます。



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。



欧米ではパーティーで、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が、話題づくりにかがでしうか。



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

優れた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・柄もさまざま、お気に入りのものを選んで、スパークリングSAKEのプレゼントに使うてはいかがですか。リボンをかけて母の日のギフトにも喜ばれます。

おすすめ
1
六歌仙ひととき純米酒
(山形県)

今年のワイングラスでおいしい日本酒アワード(以下WGOアワード)で最高金賞を受賞した逸品。霞のように薄く濁った上品な色あい、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。フィニッシュもスツキリして文句なくおいしいです。



昨年のWGOアワード入賞酒お披露目会で、商品をアピールする株式会社六歌仙の松岡茂和社長。山形県の中央部、東根市にある蔵は近代的な設備で知られ、それをフル活用して理想の酒に仕上げることに情熱を傾けています



アルコール度数:7~8%
希望小売価格:180ml 400円/720ml 1,600円(税別)
製造元:株式会社六歌仙 ☎0237-42-2777

おすすめ
2
宴日和(福井県)

開栓すると炭酸ガスが瓶の底から湧きあがり、酒がうっ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。



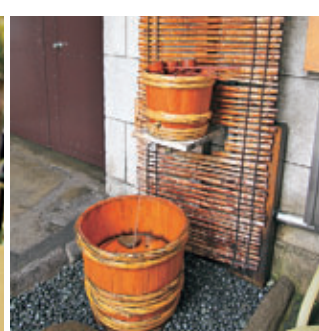
福井県の北東部、奥越前の勝山は霊峰白山を臨み、四方を山々に囲まれた盆地にある。山の豊かな木々が蓄えた豊富な地下水が、町のそこしこから湧く名水の里は、酒米「五百万石」の名産地としても知られます



アルコール度数:5~6%
希望小売価格:270ml 650円(税別)
製造元:株式会社一本義久保本店 ☎0779-87-2500

おすすめ
3
酒炭酸(石川県)

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)」、純米酒にトニックウォーターをブレンドした「Tonic(トニック)」。食中酒としてお楽しみください。



製造元の株式会社福光屋は1625年創業の老舗、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年かけてたどり着いた名水。同社はこの水での酒づくりにとことんこだわります



アルコール度数:6%
希望小売価格:200ml 280円(税別)
製造元:株式会社福光屋 ☎076-223-1161



はらだペコの
ためして MIX24
甘酒で
スパークリング
SAKE
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。

「スパークリングSAKEを特集するから、それ風になるミックスを考えろ」という編集長の無茶振りに、日本酒をカルピスソーダで割ってみようかと、スパークリングワインにこり酒をちょい足してみようかと、

いろいろな考えてみた末に、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ることになりました。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。甘酒には米麴でつくった本格タイプもあって、こっ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、あえてこちらを選びました。チューハイはタカラ「焼酎ハイボール」のドライとレモン、サントリー「196℃ストロングゼロ」のグレープフルー

ツ。ついでに「角ハイボール(濃いめ)」とトマト果汁のビアカクテル「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に対してチューハイ1にします。ドライのほうは甘酒に少しさわやかさがプラ

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としているなあと、いくつかのチャレンジ。こっ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ってイマイチでした。

ベストマッチは「角ハイボール(濃いめ)」です。甘酒とウイスキーの甘い香りがぴったり合って、鼻を近づけただけでこれは「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。もっ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。



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

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

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

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

絶品乾物

一杯の珍極揚げ塩ぎんなん
熱いのを我慢して殻をむき、口に放り込むとほろ苦い味がジュワジュワと広がる銀杏。子供の頃からお気に入り、マイ珍味番付では大関候補の関脇でした。関脇どまりだったのは、おいしい時期が晩秋からせいぜい年を越すまでと短いからでしたが、この『一杯の珍極 揚げ塩ぎんなん』に出会って状況が一変しました。一年中おいしく楽しめるのです。モチツとした食感を想像しましたが、意外にも「じゃがりこ」的にサクツとしていて、味はあの銀杏。独特のほろ苦さがいい感じです。「珍極」は「珍味を極める」という意味だそう。「ちんきよく」ではなく「ちんきわ」と読みます。

独断採点 ☆★★★★
(フリーライターはらだペコ)



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

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。「二日にグラス2杯以上のワインを飲んだ女性は、まったく飲まなかった女性と比べて2型糖尿病発症リスクが下がった」というのです。

これはフランスのヴィリエール氏(Aviller)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



のです。対象となった女性は六万六千八百五十八人。14年間にわたっ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一三七二人でした。ワインを飲む人と飲まない人では比較すると、一日にグラス2杯以上のワインを飲んだ女性は、まったく飲まなかった女性と比べ糖尿病発症リスクが37%低かったのです。

この研究では「ワインを長期間に渡って飲んでいると2型糖尿病の発症リスクを抑制する可能性がある」とさらに踏み込んだ報告をしています。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った女性に比べ、糖尿病の発症リスクが低い傾向があったからです。

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事療法では、酒類は飲まないようにと指導することが多いようです。理由は「食欲を増進させたり、食事療法を乱したりする原因になる」からです。もちろん「飲むならばワインでグラス2杯まで」と飲酒を否定せず、緩やかな指導をする糖尿病専門医もいます。今回の報告は、彼らをバックアップし、酒飲みを喜ばせることになったと言えます。

こう言うところでもない。今回の研究報告はワインを2杯以上と言っているぞ！もっと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質であるのに対し、日本人の45%は顔がすぐ赤くなる飲めないタイプです。このタイプの人の飲酒は、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。

高野豊のテイastingノート 本格芋焼酎『海童 蒼(ブルー)』新登場！



赤いボトルが印象的な「海童 祝の赤」はコクのあるまろやかさが持ち味。新発売の「海童 蒼(ブルー)」は華やかな香りと軽快でスッキリした味わいが特長です。あなたはどちらがお好みでしょうか？

海を味わうスノースタイル



塩が崩れないように「海童 蒼(ブルー)」を注ぐ
グラスを軽く叩いて余分な塩を落とす
広げた塩にグラスの縁を軽く押しつける
レモンやライムでグラスの縁をひと回り

緑の丘を吹き抜ける風のように 軽快な味わい

本格芋焼酎『海童 蒼(ブルー)』は、厳選された鹿児島県産のさつま芋(黄金千貫)と米麹(国産・黒麹)を使う、素材にこだわった焼酎です。通常、15日間かかる醗酵を低温で21日間かける独自の「もろみ21製法」により、フルーティで軽快な味わいに仕上げています。

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かすかな渋み。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で割ってお試しください。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。



新登場

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、唎酒師、
社団法人日本ソムリエ協会
理事 上信越支部長

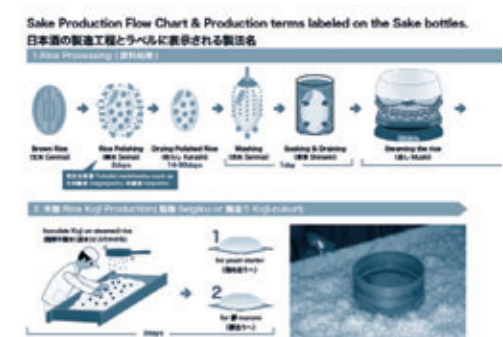
海外の方へ日本酒を正しく伝える

Master of SAKE

好評発売中!

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 唎酒師 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)

お問合せ



日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI)
TEL.03-5390-0715(代表) FAX.03-5390-0339
http://www.ssi-w.com
f ssisake @SSI_HQ

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、さき烏賊、麵つゆ、
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笹にあげる。これを1〜2分乾煎りし、キムチ（しらたきの1/4くらい）、さき烏賊をひと掴み、酒（大匙1）、麵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。



さき烏賊を噛む食感が心地よく、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。



キーマやバタ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、薬味（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、表面に包丁で切り込みを入れ、ひと口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、蓋をして五〇〇Wで90秒加熱する。薬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

蒟蒻おつまみに『ゴールデン』

その名のとおりピカピカと黄金色に輝く宝焼酎『ゴールデン』。大衆酒場ファンのためにつくられたこの焼酎のおすすめの飲み方は、なんといっても炭酸割りです。たつぷりと氷を詰めたチューハイグラスに『ゴールデン』を注ぎ、冷えた炭酸水でシュワシュワッと割れば、ふわりと甘く香ります。黄金比率は「1対3」（焼酎1に対して炭酸水が3）。

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。

“つまさ、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。



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

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
春

ワンランク上の『ジムビーム』
『ジムビームプレミアム』が新登場



『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

・タコスチップ&サルサソースでサクッと
・バーボンはコーンが主原料だからジャイアントコーン
・甘い香りをチョコレートとペアリング

■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。グレー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、メーカーズマーク	バランタイン、マッカラン、ボウモア



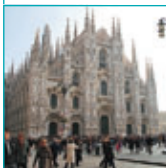
グラスにぎっしり詰まったクラッシュドアイスで、酒は急冷されて薄まりにくい。だからおいしい状態を長く楽しめる

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です。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』とご一緒に。

『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

編集長の
大社見
の
人
の
学
会
学

ガレリア・カンパリ
(イタリア・ミラノ)



ミラノのドゥオーモ



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。



カンパリ本社の向かいにあるバル。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だ



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

酒造工場を見学すれば、たい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画が並べられ、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も多い。

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。この頃欧州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。



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/>

にっぽん
湯めぐり
酒めぐり

山里の塩の湯 越後長後温泉 嵐溪荘

新潟県

うまさぎっしり新潟



居酒屋かつちゃ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燗酒で楽しみました。



建物も設備も古いけれど本館に部屋をどって大満足



この風呂では「露天で一杯セット」が楽しめる



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



「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。

燕三条インターで高速道路を降りて、お屋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った蕎麦は、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合をぺろりと食べてしまいました。こんな時に酒好きが集まれば飲まないはずはなく、運転手のスーさん以外は全員が燗酒を大徳利一本ずついだいて、みんなご機嫌です。

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

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つ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飽きません。旅行気分で購入の物中樞が麻痺するのでしょうか、2個で一万円というお値段でしたが、ピカピカに輝くピカタンプラーをつい購入、値段は今も妻に内緒です。

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が。料亭として使われていたものを移築したそうで、部屋は襦で仕切られ立派な床の間付き、ちよつと背筋が伸びる感じがです。

温泉は強い食塩泉。一切加温せず加温しただけの濃いお湯です。とろみのある肌触りで、じわじわと身体に沁みてるのがわかります。あちこち行ってみると、温泉の評判は最初に入った時の印象で決まる気がします。嵐溪荘の湯は晩のお酒が楽しみになる越後らしい湯でありました。

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。



『どぶろく卓』『牧の初雪』
いずれも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>



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。棚田で自身が栽培するコシヒカリを、飯米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 プレミアムなピタタイム

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」の傑作がこのピアタンブラー。きめ細かい泡立ちと、時間が経っ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ピタタイムです。



磨き屋シンジゲート
ピアタンブラー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」「ピルスナー」「ピアブロード」
<http://www.echigo-beer.jp>



燗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、燗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。



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
燗酒コンテスト
<http://www.sakebunka.co.jp/event/orgEvent/atsukan13>



燗すれば和酒器で、冷やしたらワイングラスでどうぞ

美酒→外交



フランスのオランド大統領が2月10日から3日間、国賓で訪米した。同大統領の女優との密会がバレ、事実婚関係にあったトリルベレ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て差し替えた。

われた。

ワインはキャビアに合わせ、カリフォルニア州のモルレー・ワイナリーの白(ソービニオン・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・ソービニオ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・ジャンニソン・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プロガーは「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。

ところで米社交界の最大関心事は、オバマ大統領の右隣に座るはずだったトリルベレールさんの席を誰が占めるかだった。フランス人女性で国際通貨基金(IMF)のクリスティーヌ・ラガルド専務理事では、との観測もあった。しかし座ったのはテルマ・ゴールデンさん。ハーレム・スタジオ美術館々長で、アフリカ系アーティストに特化した刺激的な企画展の数々で話題を呼ぶ美術館である。

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。

正月のお酒を記事の中から選択
ちょうどお正月に飲むお酒を探している時に本誌を読みました。「燗酒コンテストおすすめる賞酒」を見て、今年はこの中のお酒に決めました。吉田栄一さん(60代・岩手県)
燗酒は究極の食中酒に納得
フレンチなのに「燗酒をください」と譲らない父。食事のときに日本酒がないと「食が進まない」と言って怒ります。でも、日本酒が究極の食中酒と知って、納得しました。熊本明子さん(30代・広島県)

「響」の快挙を喜ぶ
「洋酒歳時記」で、匠の技で練り上げてきた日本のウイスキーが、世界の最高品質になったという記事を大変喜ばしく読みました。実際、日本のウイスキーは、スタンダードからプレミアムまで素晴らしいです。狩峰喜俊さん(50代・東京都)

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は素晴らしかった。WEBを開けばいくらでも知識は散らばっていますが、紙の刊行物ならではのと思っています。

真澄利明さん(40代・愛知県)

ドライフルーツの酒漬けに挑戦

ドライフルーツのワイン漬けは非常に美味しかったです。でも日本酒漬けは想像していた味にはならなかったで、再挑戦して自分に合ったものを見つけないと思っています！村本健太さん(20代・大阪府)

スパークリングSAKEは好きですか？

男性にも受けてビックリ

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ビックリしました。もう「男はウイスキーロック」なんて時代じゃないのかもしれないですね。松本由起子さん(40代・鳥取県)

日本酒ビギナーで、まだ未体験

最近、日本酒デビューしたばかりです。いろいろあるので少しずつ試しています。スパークリングSAKEには興味はありますが、日本酒らしくないので？と思い未体験です。奥さおり(30代・栃木県)

手づくりでスパークリング風に

20歳の頃から日本酒が大好きです。スパークリングSAKEを飲んで、そのおいしさに嵌りました。今では、晩酌の日本酒が紙パックの時には、炭酸+レモンなどをプラスして楽しんでいます。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

日本酒が苦手だった頃に、甘めでアルコール度数が低いスパークリングSAKEを飲んで「おいしい！」と思いました。しばらく嵌った末、日本酒が好きになり、今では普通の日本酒の方がよくまりました。今井詠子さん(30代・愛知県)

世界の酒場から——ダラット(ベトナム)

壺酒はストローでカップ杯吸い飲み



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

ダラットに行ったのは10年前のこと。ホーチミンから飛行機で小一時間、高原リゾートで軽井沢みたいなど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、砕いた米麴(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はなっていない。そこに水を口きりいっぱいに注ぎ入ると、壺酒の底までチューブを突き通しオヤジさんがチューブと吸った。「OKだ」という顔をしてチューブを手渡された。

ふつうに吸ったのでは酒が上がってこない。あらためて強く吸うとゆっくり上がってきて、甘酸っぱくて優しい味が広がった。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ったマグカップから、私が飲んだ分だけ水を足し入れた。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。どこの国にもある潰し合いの飲み会だ。

酒が水っぽくなって小宴は終わりが近づく。最後にオヤジさんは手持ちゴングを叩いて踊り出す。一緒に飲んだ皆は歌いながら見送ってくれた。(写真・文 山田聡昭)