

島の焼酎＆ウイスキー

ガラパゴス化。閉ざされた環境で特異な発達をすることをこう呼ぶなら、島の酒はガラパゴス化したことになります。島にある素材で島の人々が飲むためにつくった酒は、固有のスタイルを保ちつつ完成度を高め、今や酒好きを魅了してやみません。

島とジュラ島
(スコットランド)




左から「ボウモア12年」「ラフロイグ10年」「アイル・オブ・ジュラ10年」。いずれもスモーキーながら、飲み比べると味わいはまったく違う



彼はボウモア蒸溜所の倉庫番。樽から汲み
アイラ島の水は褐色。ウヰ
タードのウイスキーを試飲させてくれた
スキーもこの水で仕込む

スコットランドの南西部、グラスゴウの西に浮かぶアイラ島とジュラ島でつくられるウイスキーは、島に豊富なピート(泥炭)でしつかり燃され、潮風をたっぷりと吸つて、海が香るウイスキーになります。強い煙香とヨード香を発するので、最初は敬遠したくなるかもしれません。ですがクセの強い味わいは、慣れると病み付きになるのなんと多いことでしょう。

アイラ島の人口は約三五〇〇人。おもな産業は農業で、小さなプロペラ機が降りる空港と町を結ぶのは、直線が10キロメートル以上も続く一本道。両側は何もない原っぱですが、地表を20センチメートルくらい掘り下げるピート層になっています。ウイスキーを仕込む時にモルトを燃すのは、これを煉瓦大に切り出して天日で干したものの。以前は家庭用の熱源としても使われていました。島には「ボウモア」「ラフロイグ」「アードベック」「カリラ」など8つの蒸溜所があり、アイラ島らしいスタイルのなかで、独自の味わいを堅持しています。

ジュラ島にはアイラ島を経由して、渡し船で渡ります。人口はわずか一五〇人しかいませんが、「アイル・オブ・ジュラ」という蒸溜所があり世界中にファンがいます。

琉球泡盛
(沖縄)



ゆるーく楽しむ南国の酒「泡盛」

泡盛は言わずと知れた沖縄の伝統酒。本土ではお土産や沖縄料理店で飲むくらいで、日常の酒ではありませんが、沖縄ではリーズナブルな若い泡盛が、ロック、水割り、ソーダ割り、カクテルなどさまざまな飲み方で、ハレの席から晩酌まで、幅広く飲まれています。

休みの日や仕事の後には、ガジュマルの木陰で泡盛を手に「ゆんたく(おしゃべり)」も健在。こんなゆるーいスタイルこそ真似したいところです。



青い海に囲まれた沖縄には泡盛の蔵元が48社。特徴はなんと言っても黒麹菌を生やした米麹だけ仕込むこと。焼酎と異なり伝統的に貯蔵熟成の文化をもっている。



海が荒れて漁に出られない日の午後。男達はおおきなガジュマルの下で昼間からゆんたく



すっきり飲みやすい『瑞泉』は首里城のすぐ近く。『菊之露』は宮古島の泡盛

酒肴もわざわざコーヤや豚足を準備することはできません。ふだんと同じカレーやサラダでOKです。飲み方は、飲み慣れていない方には、飲みやすいソーダ割りがおすすめです。香りが立つので各蔵の特徴や熟成の違いがよくわかります。今年の夏は泡盛をゆるーく楽しむください。



大陸と日本の交流の中継地となつた壱岐。玄界灘に浮かぶこの島は独自の麦焼酎を育み、琉球泡盛、球磨焼酎と並んでWTO(世界貿易機関)が地理的表示を認定しました。原産地の文化的な価値を認め、シャンパンやコニャックと同様に産地名が保護されています。

肥沃な壱岐では、古くから米や麦の栽培が奨励されました。これが米を贅沢に使う焼酎づくりの基になります。米麹1/3に対し大麦2/3という割合で仕込んだ焼酎は、麦の香りと甘みの豊かな味わいに仕上がります。

壱岐焼酎
(長崎)



伝統が生んだ甘やかな味わい

壱岐焼酎は、古くから米や麦の栽培が奨励されました。これが米を贅沢に使う焼酎づくりの基になります。米麹1/3に対し大麦2/3という割合で仕込んだ焼酎は、麦の香りと甘みの豊かな味わいに仕上がります。

海が香るウイスキー アイラとジュラ

アクアパツツアをBBQで再現



アクアパツツアは魚介の酒蒸し。リーズナブルな純米酒
「福正宗 金色のしずく」(製造元:福光屋)の氷たっぷりのオンザロックとどうぞ



【材料】

白身魚(タラや鯛)2切れ、ニンニク1片、アサリやハマグリ200g、プチトマト7~10個、アンチョビペースト小さじ1、オリーブオイル大さじ2、日本酒1合、香草(パセリやバジルなど)

ネットでレシピを検索して、お店の味を家庭で再現することが一般的になりました。スンドウブチゲや豚ロースなどの韓国料理や、アヒージョやこのアクアパツツアなどの地中海料理が人気です。今回は屋外のバーベキューでアクアパツツアをつくってみました。

【つくり方】

鍋にオリーブオイルとスライスしたニンニクを入れて熱し、香りが出たら白身魚の切り身に焼き色をつける。写真①
砂を吐かせ殻をこすり合わせてよく洗ったアサリ、プチトマト、アンチョビペースト、日本酒を加え、蓋をして蒸す。写真②
アサリが開いたら刻んだ香草をのせてできあがり。写真③



ワイングラスでおいしい日本酒アワード

ワイングラスで日本酒はこう変わる



KONISHI 大吟醸ひやしぼり

小西酒造株式会社(兵庫)



創業一五五〇年の小西酒造は、清酒発祥の地伊丹で酒を醸し続ける名門です。伝統に甘んじることなく「誰も歩いていない道を行く。」という精神で挑戦し続けてきました。一九八〇年代後半にまだ知られていなかつたベルギービールの本格的な輸入を開始し、日本に市場を創造したのはその好例でしょう。



KONISHI 大吟醸ひやしぼり
希望小売価格:720ml 1000円(税別)
製造元:小西酒造株式会社
☎072-782-5251(お客様相談室)
製造元:兵庫県伊丹市東有岡2-13
www.konishi.co.jp/

今回の受賞を機にANA国際線ファーストクラスに採用され、採用証書が手渡された

今回、最高金賞を受賞したこの商品は、「香りを楽しむ」ために開発された新しいタイプの日本酒です。フルーティーでさわやかな香りをもち、果実的な酸味とほのかな旨味がマッチした軽すぎず、重すぎない絶妙のバランスは、最高金賞の受賞も納得です。価格も手頃で毎日楽しめます。

櫻正宗 櫻華一輪 大吟醸

櫻正宗株式会社(兵庫)



櫻 正宗は高精白の米を使用した酒づくりの先駆者で、正宗の元祖、酒づくりに最適な「灘の宮水」を発見したり、協会一号酵母を供出したりした、灘きつての銘醸蔵です。

英國ロンドンで開催される日本酒のコンテストIWSC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)では、二〇〇七年に最優秀賞を受賞しました。毎年アメリ

力で開催される全米日本酒歓評会など、海外のコンテストでも続々と好成績を収めています。今回、最高金賞を受賞した『櫻正宗 櫻華一輪 大吟醸』は、地元兵庫県産の最高級酒米「山田錦」を35%まで精米し、低温発酵させた大吟醸酒。灘酒の本流らしく、口の中で華やかに広がる含み香に特徴を持つ味吟醸の逸品です。



商品名:櫻正宗 櫻華一輪 大吟醸
希望小売価格:720ml 2985円(税別)
☎078-411-2101
製造元:兵庫県神戸市東灘区魚崎南町5-10-1
www.sakuramasamune.co.jp/

宮水の湧水地は阪神西宮駅から徒歩10分ほど。酒蔵が専用の井戸を持っている

賀茂鶴 純米吟醸一滴入魂

賀茂鶴酒造株式会社(広島)



灘・伏見と並ぶ西国の酒どころ東広島市西条の賀茂鶴酒造は、一九〇〇年のパリ万博で名誉大賞を受賞するなど、その酒銘は早くから内外に轟いていました。近年は全国新酒鑑評会やIWSC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)をはじめ各種の酒類コンテストで優秀な成績を收めており、品質の高さには定評があります。



賀茂鶴 純米吟醸 一滴入魂
希望小売価格:720ml 1324円(税別)
☎0120-422-212(フリーダイヤル)
製造元:広島県東広島市西条本町4-31
www.kamotsuru.jp/

土蔵の蔵、煉瓦の煙突、瀟洒な洋館(本社屋)が並ぶ

純米吟醸 越乃雪椿「花」

雪椿酒造株式会社(新潟)



雪 椿酒造のある加茂市は新潟県中部の大水田地帯になります。2年前に純米蔵宣言をおこない、今は純米酒と純米吟醸酒だけをつくっています。手づくりにこだわり、あえて機械化を進めず、年間製造量はわずか一千石(トップメーカーの約四百分の一)です。

雪椿は、雪の下で長い冬を過ごし、雪解けとともに美しい花

を咲かせ春の訪れを告げます。新潟県の県木・加茂市のお花であることから酒名に戴きました。この商品は3年連続で金賞を受賞し、技術力の高さを証明しました。穏やかな上立香と芳醇な味わいで、食事とともに楽しめます。また同社の『純米大吟醸月の玉響』も大吟醸酒部門で金賞に輝きました。こちらもおすすめします。



商品名:純米吟醸 越乃雪椿「花」
希望小売価格:720ml 1085円(税別)
TEL 0256-53-2700
製造元 新潟県加茂市仲町3-14
www.yukitsubaki.co.jp/

加茂市は新潟屈指の穀倉地帯。平地には田圃が広がっている

今回、見事に金賞を受賞した『賀茂鶴 純米吟醸一滴入魂』は、杜氏が米の一粒、水の一滴まで

精魂傾けた酒です。ワイングラスに注いで、顔に近づけると上

品で穏やかな香りが漂ってきます。口に含むと米の芳醇な味わいが広がり、心地よい酸味が味の輪郭を明瞭にし、キレがよく

爽やかにフィニッシュする辛口の酒です。

ほのかにバーラが香る『隠し蔵』

樽貯蔵焼酎のおもしろさは素朴な木の香りです。穏やかな味わいは、高い香りを放つウイスキーとは異なり食事を邪魔せず幅広く楽しめます。それでは樽貯蔵本格麦焼酎『隠し蔵』シリーズを飲み比べてみましょ。

●水割りが絶品『隠し蔵』

『隠し蔵』にはスタンダードな25度、長期貯蔵の『特撰隠し蔵』(35度)、そして『隠し蔵 杉樽廻い』(25度)の3タイプあります。



から『隠し蔵』25度 720ml 1102円(税別)、『特撰 隠し蔵』35度 720ml 箱無し1552円、箱有り525円(税別)、「隠し蔵 杉樽囲い」25度 720ml 1102円(税別) ※価格はすべて希望小売価格
造元:濱田酒造株式会社(鹿児島県いちき串木野市)
品に関するお問い合わせ:お客様相談室 0996-21-5260
www.hamadasyuzou.co.jp

「スト」は霧という意味。酒を注ぐとグラスの表面にうっすらと細かい水滴が霧のようにつくことからつけられた

樽由来のバニラが香り、なめらかな口当たりの後で一気に鼻に抜けていきます。味わいはバランスよく、きれいにフィニッシュ。ロツクでは甘みを強く感じ、ソーダ割り（一対二）は余韻に酸味が出てさっぱりした後味です。おすすめは一対一の水割り。適度な甘さが味に厚みをつくり、よくまとまっています。

●ソーダ割りにぴったり『特撰隠し蔵』

アルコール度数が35度とは思えないソフト

なアタック、甘いバニラの香りが印象的。甘味感の豊かな味わいは麦焼酎ならではでしょう。一対二のソーダ割りがおすすめ。香味に爽快さが加わって夏にぴったりです。

●ロツクがうまい『隠し蔵 杉樽廻い』

バニラ香に杉香がアクセントとなつて、清々しさを感じます。水やソーダで割る時は二対一で濃いめがグッド。おすすめはロツク。香りが抑えられて味がシャープになり、後味に杉の余韻を感じます。

●ミストスタイル

3つともぜひ試して欲しいのがミストスタイル。ロツクグラスにクラッシュドアイスをぎっしり詰めて焼酎を注ぐだけ。急冷されて締まつた味わいが心地よい飲み方です。



右の缶が『アンタルチカ』、左の瓶は北海道のガラナ飲料『コアップ・ガラナ』



と思つていたら、北海道では昔からボピュラーなのだと。このレポートを書くまで知りませんでした。

さてそれでは、ブラジル代表公式スponサー飲料でもある『アンタルチカ』で、ガラナハイボールをためしてみましょう。

割合はとりあえず一対一です。

『杉樽囲い』は、ガラナのハーブのような香りと甘さにすべて飲みこまれてしまつたかと思つたが、飲みこんだ後に杉の

ドシンと来ます。さすが35度で
す。でもガラナ飲料を増やした
ら、ガラナ味だけになつてしま
いそう。そこで反対に減らして
みました。二対一でガラナの
ちょい足し。これは強烈でした
歐州のハーブリキュールのよう
で、いえ、あの日本の有名な「デ
○キブラン」のほうが近いかも
しれません。なんとなくそんな
風な味で、甘めでキックのある
酒が好きな方には、お楽しみい
ただけると思います。



燻製は樽香のある焼酎やウイスキーに
マッチします

ドシンと来ます。さすが35度で
す。でもガラナ飲料を増やした
ら、ガラナ味だけになつてしま
いそう。そこで反対に減らして
みました。二対一でガラナの
ちよい足し。これは強烈でした
歐州のハーブリキュールのよう
で、いえ、あの日本の有名な「デ
○キブラン」のほうが近いかも
しれません。なんとなくそんな
風な味で、甘めでキックのある
酒が好きな方には、お楽しみい
ただけると思います。



こんにちは。W杯の時だけにわかサッカーファンになるはらだ。ペコです。Jリーグも応援しようと思ったこともあるのですが、テレビを観ても知らない選手ばかりで入り込めず……。

と思つていたら、北海道では昔からボピュラーなのだと。このレポートを書くまで知りませんでした。

さてそれでは、ブラジル代表公式スponサー飲料でもある『アンタルチカ』で、ガラナハイボールをためしてみましょう。

割合はとりあえず一対一です。

『杉樽囲い』は、ガラナのハーノのような香りと甘さにすべて飲みこまれてしまつたかと思つたが、飲みこんだ後に杉の

ドシンと来ます。さすが35度で
す。でもガラナ飲料を増やした
ら、ガラナ味だけになつてしま
いそう。そこで反対に減らして
みました。二対一でガラナの
ちょい足し。これは強烈でした
歐州のハーブリキュールのよう
で、いえ、あの日本の有名な「デ
○キブラン」のほうが近いかも
しれません。なんとなくそんな
風な味で、甘めでキックのある
酒が好きな方には、お楽しみい
ただけると思います。



ト旬、フランスを国賓で訪問した。中国とフランスの国交樹立50年の節目で、オランダ大統領はエリゼ宮とベルサイユ宮殿で

エリゼ宮の歓迎晩さん会はいつものことで、ここで紹介したいのはベルサイユ宮殿の方であつた。

美酒外交



ベルサイユの響

摄影 Erin A

さん会で、料理を担当したのは、著名な料理人アラン・デュカス氏だった。約300人の招待客は同氏の奇抜な趣向に度肝を抜かれた。

どういう趣向だったかというと、18コースもの小皿料理を用意したのだ。サラダに始まり、カエルの股肉、ホロホロ鳥のパ

オノ06年）。そしてデザートにアルザス地方の遅摘みの甘口リースリング。

現在、エリゼ宮で外国の首脳をもてなすメニューは、前菜、主菜、チーズ、デザートと4コースである。しかし20世紀初頭まで、饗宴といえば10コースを超えるのも珍しくなかった。ベルサイユ宮殿という場所もあって、デュカス氏はじっくり座つて料理を堪能した時代を再現しようとしたのではないか。この晩さん会に要した時間はたっぷり3時間。エリゼ宮の場合の3倍だった。

うまいビールのつくり方教えます

「君もビールをつくれてみろよ。俺が教えてやるよ」とバラストポイント ホームブルーマートのスタッフ
Home Brew Mart
5401 Linda Vista Road, Suite 406 San Diego, CA 92110
(619) 295-2337 <http://www.ballastpoint.com/home-brew-mart/>



麦芽の種類も豊富



蔵庫には生の酵母が並ぶ



機器はほとんど揃う



る。きっと「今度人つたホップはものすごくスパイシー。ためしてみたらどう」なんて話しているんだろう。

カウンターでホップの香りが強烈な「IPA（インディアン・ペール・エール）」をとりあえず一杯。周りの客は次はどんなビールをつくろうかと考えているのか、ひとり静かに飲んでいる。一杯目は「ウイート（小麦をたっぷり使つた、柔らかい酸味ときめ細かい泡が特徴のビール）」。どちらもハーフペイントで約三〇〇円とお手頃。

アメリカのビールと言えば『ハトワザー』や『クアーズ』と思いきや、この10年で様変わりして、中小のブルワリーが個性を競うクラフトビールが大人気。その聖地がサンディエゴである。世界的なブランドになつた『ストーン』を筆頭に50を超える醸造所があり、ビールを目当てに観光客が集まる。町中のブルーパブ(ビール醸造所付の飲食店)を歩いて回るツアーに参加すると、初老の紳士が「これを飲んだら大手のビールには戻れない。なんと言つてもこのビールは……」と始まつた。

「バラストポイントホームブルーマート」に足を伸ばした。ビールの自家醸造の専門店で、自家醸造から起業したたくさんのクラフトビールメーカーの、お父さん的な存在と聞く。タンク、蛇管、麦芽、酵母、レシピ本などあらゆるビールづくり用品が並んでいて、スタッフが客の相談につつて、

卷之二

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

ノンアル特集を 待ってます

由もわからなくもないのですが、万人受けしないところを私は誇らしく思います。谷口紀子さん(40代・大阪府)
「誇れる」「誇れない」は愚問
酒のような嗜好品は、その土地の文化を理解して飲むべきものです。誇れる、誇れないと分別するものではありません。酒好きには愚問と思います。

由もわからなくもないのですが、万人受けしないところを私は誇らしく思います。谷口紀子さん(40代・大阪府)
「誇れる」「誇れない」は愚問
酒のような嗜好品は、その土地の文化を理解して飲むべきものです。誇れる、誇れないと分別するものではありません。酒好きには愚問と思います。

酒への興味関心が広がりました
お酒の情報誌というよりも、お酒をいかに楽しむかというところに重点が置かれていて、逆に色々なお酒に興味が湧いてあれこれ試したくなりでます。趣味や興味が広がった感じです。ありがとうございました。
原田圭子さん(30代・福島県)

日本の酒は世界に誇れるか？