

# さけ通信

2014  
夏

特集

## 島の焼酎&ウイスキー

信州・酒造工場めぐりと上諏訪温泉(長野)  
マルスウイスキーの挑戦  
ほのかにバニラが香る『隠し蔵』  
ためしてMIX「ガラナハイボール」  
ワイングラスでおいしい日本酒アワード  
アクアパッツァをBBQで再現

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

■『壽屋コピーライター 開高健』  
坪松博之著 なる出版  
作家の開高健氏は壽屋(現サントリー)のコピーライターでもあった。サントリーのPR誌『クオーターリー』の編集に携わり、開高番として茅ヶ崎の自宅に足しげく通った筆者が、開高氏のコピーライターとしての仕事を丁寧振り返る。言葉との格闘をつぶさに観察した記述は、広告マンでもある自身を戒め、同時に鼓舞しているようでもある。  
(二八〇〇円・消費税別)



■『世界のビール博物館』  
藤原ヒロキ著 ワイン王国  
イラストレーターの筆者は、日本屈指のビアジャーナリストでもある。世界中のさまざまなスタイルのビールの楽しみ方と、パッケージデザインの美しさを、自らの手による豊富なイラストとともに解説する一冊。  
(二四三円・消費税別)



■『テキーラ大鑑』  
林生馬著 廣済堂出版  
映画業界に携わり、ハリウッドでシモン・コネリー氏からすすめられた一杯のテキーラに魅了され、日本テキーラ協会を設立するほどのめり込んだ筆者。テキーラの基本から主要な商品の特徴まで、詳しくつづった保存版。  
(二〇〇〇円・消費税別)



■『めさせ！日本酒の達人——新時代の味と出会う』  
山岡敦子著 筑摩書房  
土地に根付いた酒をテーマに日本酒や本格焼酎の蔵、ワイナリーを取材し続けてきた筆者が、日本酒を深く楽しむガイド役を務めたのが本書。次々に気鋭の若手が登場する日本酒業界の活力を伝えて心地よい。  
(九四〇円・消費税別)



①『隠し蔵』シリーズ720ml 5名様  
大麦を白麹で仕込み、減圧蒸留し、搾樽で貯蔵熟成させた逸品。マイルドでなめらかな飲み口とほのかな甘みが特徴。  
『隠し蔵』長期貯蔵特撰『隠し蔵』  
『隠し蔵杉樽囲い』のいずれかを1本。  
(商品は指定できません)  
提供：濱田酒造



②『マルスウイスキー ツインアルプス』750ml 5名様  
3年前に蒸留を再開した信州マルス蒸留所が満を持して発売するブレンドドウイスキー。穏やかな口当たりと柔らかな味わいは同蒸留所ならではの味。  
提供：本坊酒造



③『ワイングラスでおいしい日本酒アワード入賞酒』720ml 5名様  
過去最多の出品があり、激戦となった今年の同アワード。金賞を受賞した5商品のなかから、いずれかを1本。  
(商品は指定できません)  
提供：入賞蔵元各社



④『福正宗 金色のしずく』1800ml 5名様  
純米酒しかつけない金沢の老舗の酒蔵福光屋。たつぷりとした米のうま味とキレのある味わい。  
驚愕のコストパフォーマンス。  
提供：福光屋



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・「あなたのおすすめのワインのおつまみ」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9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



次号秋号は  
9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…ニッポンの蒸溜酒がすごい  
酒飲みの健康学／につぼ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

季刊 さけ通信 2014年夏号 2014年6月20日発行 第7巻第4号(通巻28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/>



# 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ということになりましょう。島にある素材で島の人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。



島の蒸溜所はどこもみな海辺に建つ。アイラ島最古のボウモア蒸溜所の貯蔵庫は、波の飛沫を浴び続けている。



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。



アイラ島の水は褐色。ウイスキーもこの水で仕込む。



ピートを焚いて階上の乾燥室の麦芽を燻す。



彼はボウモア蒸溜所の倉庫番。樽から汲み取ったウイスキーを試飲させてくれた。



切り出したピートは天日で干す。

海が香るウイスキー アイラとジュラ

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）でしっかりと燻され、潮風をたっぷり吸って、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が、ですがクセの強い味わいは、慣れると病み付きになるのが世の常。アイラモルトに嵌ったという人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と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燻すのは、これを煉瓦大に切り出して天日で干したものです。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。



## 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し「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で仕込むこと。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。

## 伝統が生んだ甘やかな味わい



大陸と日本の交流の中継地となった壱岐。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に対して大麦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。





## 黒糖焼酎 (奄美群島)



### 奄美にしかないトロピカル焼酎

黒糖と米麴を原料とする黒糖焼酎は、奄美群島でだけつくられており、甘い香りと独特の風味があります。



黒糖焼酎の酒蔵は27蔵、飲みやすく洗練されたなかにも個性が出る。ラム同様モヒートなどのカクテルベースにもどうぞ



黒糖はサトウキビの搾汁液を煮つめて固めたもの



黒糖焼酎は単式で蒸溜する。減圧蒸溜を採用し、軽快に仕上げた商品も多い

### ■黒糖焼酎とラムの製法の違い

	黒糖焼酎	ラム	
		インダストリアル	*アグリコール
原料	黒糖(サトウキビの搾汁液を煮詰めたもの)と米麴	糖蜜(白糖を精製した後の煮汁)	サトウキビの搾り汁
蒸溜方式	単式	ライトラムは連続式、ヘビーラムは単式	連続式蒸溜または単式

\*ブラジル産のものは「カシャーサ」と称し、さらに連続式蒸溜したものをインダストリアル・カシャーサ、単式蒸溜のものをアーティザン・カシャーサと呼び分ける

味のある酒になりました。  
ところでサトウキビの産地には必ずラムがあります。製糖業が発達し、副産物の糖蜜を使ったラムの製造が盛んになるからです。黒糖焼酎との違いは上表のとおりです。表を見ながら飲み比べてみてください。



トマトにシラスをたっぷりかけて、島焼酎をお湯割りで

## 酒飲み の 健康学

医学ジャーナリスト  
松井宏夫

### ドイツのビール離れは 本当に健康志向か？

ビール大国といえば、さて、どこの国でしょう？それは言わずと知れたドイツ。とにかく、よくビールを飲むお国柄です。お店ごとに生ビールをつくっているのも、お店のビールの味を楽しむために梯子をするのは当たり前。朝から飲んでいる人も少なくありません。ミュンヘン

の市役所は街のど真ん中にあり、仕掛け時計が有名です。それを眺めながら朝からビール。大騒ぎをするわけでもなく楽しみに飲んでいきます。

ただ、これでは車の運転はできません。そのためか、昼間からビールを飲んでいたドイツ人が、ノンアルコールビールにチェンジし始めていると言います。その傾向が強くなり、ノンアルコールビールの生産量がアップし、逆にビールは一九九〇年の東西統一後、過去

最低記録を更新したそうです。この原因は「健康を考えると昼からのビールを止めた」、また「肥満度もEUでは男女ともに1番で、これもビールによるものだと指摘された」からと解説されました。

これには「ちょ、ちょっと待った！」とビール好きならずとも声が出るでしょう。科学的根拠にまったく欠けるものです。屋のビールは運転に支障を来す。これは当然でしょう。安全のためなのです。その次が問題です。肥満はビールによる

ものではなく、食事が大きく影響しているのです。ミュンヘンの人々が好きなのはソーセージ、アイスバイン(塩漬け豚すね肉の煮込み)、シュバイネハクセ(ローストした豚脚)、ミラノ風カツレツなど。とりわけシュバイネハクセは昼食抜きで日本人が挑戦しても、ドイツ人の2分の1人分を食べるのがせいぜいであろう、と思われる。この食生活がドイツを肥満大国にしているのです。

日本では炭水化物を控える健康法がやつと認知されてきました。それが肥満、糖尿病などの生活習慣病を予防するというのです。が、実はこれが普通の食生活。これまでが炭水化物の摂りすぎだったのです。まぐろ漬け丼、親子丼、天丼、牛丼…それらも大盛り。カレーライスはお代わり自由。これでは生活習慣病は避けられません。

ドイツはビールを悪者にするのではなく、食生活そのものを見つめ直すべきと思うのですが。皆さんはどうお思いになられますか？

## 伊豆の島酒 (東京都)



九州のイメージが強い本格焼酎ですが、八丈島などの伊豆諸島も焼酎文化圏です。9つの焼酎メーカーがあり、芋や麦の焼酎をつくっています。江戸末期に鹿児島からの流人が技術を伝え、豊富だったさつま芋を使った焼酎づくりが始まりました。特徴は麦麴を使うこと(一般には米麴が使われます)。麦焼酎と芋焼酎をブレンドしたものもあり、伊豆の島酒は麦と芋の使い方を独自に発達させたと言えます。

特にユニークなのは青ヶ島の『青酎』。複数の杜氏がつくった酒が同じ銘柄で発売され、微妙に味が違うと言われます。かつての自家醸造色が残る個性派です。

## さけの小道具

### おひとりさまフルーツスムージーメーカー

手でフルーツを簡単にすりつぶせる優れものです。冷蔵庫のパーシャル室にひと晩入れておいたイチゴやバナナを適量、冷凍庫でキンキンに冷やしたスピリッツ(ウォッカ、ラム、ジンなど)を30〜60ミリリットル、ヨーグルト大さじ2杯を容器に入れて、上のつまみをスムージーになるまで手でギュッギュッと上下させます。

これをカクテルグラスに注いだら、おいしいスムージーカクテルの完成です。ミントの葉をのせるとさらに本格的になります。手動なのでスムージーメーカーの洗浄も楽ちんです。



製造元…HARIO株式会社  
希望小売価格…2,000円(税別)  
www.hario.com/seihin/new\_fruit\_smoothie.html



ぽんめぐり  
にっ湯め酒

## 信州・酒造工場めぐりと 上諏訪温泉

長野県

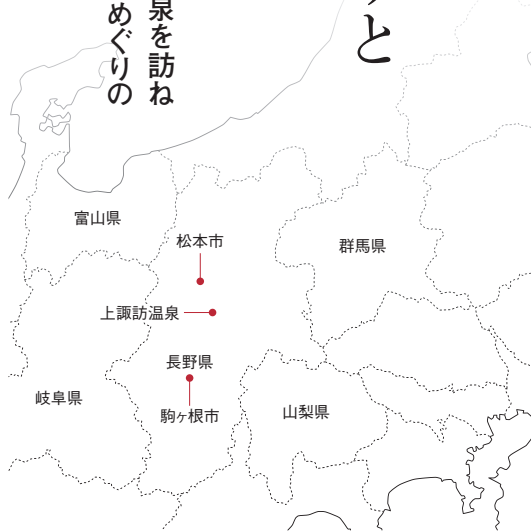
居酒屋かっちゃん常連客の温泉めぐり。今回は信州の上諏訪温泉を訪ねます。信州は日本酒、ワイン、ビール、ウイスキーと何でも揃う酒めぐりの宝庫、酒造工場を梯子する旅となりました。



↑上諏訪の温泉はみな褐色と思いきや、隣のホテルの温泉は透明だそう。同じエリアでも源泉によって泉質はさまざま  
ホテル鷺乃湯  
諏訪市湖岸通3-2-14  
☎0266-52-0480  
www.saginoyu.com



←南信州ビール「味あい工房」は信州マルス蒸留所のすぐ近く  
www.ms-beer.co.jp



続いて車で10分ほどの信州マルス蒸留所へ。ここはフリーでぶらぶらと見学。蒸留器を間近に見られて、これが稼働中だったらすごい迫力だと思いました。すぐ近くにある南信州ビール「味あい工房」でのランチは、エルビールと地元食材をふんだんに使ったサラダと信州味噌のピッツアです。

三ヶ所目は上諏訪に戻って酒蔵巡りです。甲州街道沿いに5つの酒蔵が軒を連ねる一面を歩きます。予約制で見学できる蔵もありますが、今回は直営ショップで試飲とお買い物。

こうして17時前に一〇〇年以上の歴史を誇る鷺乃湯さんにチェックイン。庭内にある源泉は熱い炭酸水素塩泉、褐色の湯は柔らかな肌触り、じんじんと沁みてきます。お湯に適度な重量感があつて、きつい臭いもなく、誰にでも好まれるのではないのでしょうか。

### 〈お詫びと訂正〉

前号(二〇二四年春号で「越後長後温泉」とあるのは「越後長野温泉」の誤りです。お詫びして訂正します。



養命酒駒ヶ根工場は緑が豊か  
www.yomeishu.co.jp



上諏訪駅から徒歩10分。「舞姫」「麗人」「本金」「横笛」「真澄」の5蔵が並ぶ



帰宅して「マルス アンバー」と「真澄 純米吟醸」で振り返り飲み。心地よし

「上諏訪は酒蔵を歩いて巡れるそうじゃないか。そいでもって温泉に浸かったら、言うことない。今度は信州にしようや」とマスター。温泉通のヤスシ師匠が「あの辺りは鉱泉が多いのだけど、下諏訪は熱い湯が出る」と太鼓判を押して、行く先は信州に決まりました。

上諏訪までは都心から車で二時間半ですが、さらに一時間走って養命酒の駒ヶ根工場へ。約30分の見学ガイドツアーでハープのリキュールづくりをお勉強。養命酒はハープを一種類ずつ漬けて最後にブレンドすると思っていました。均質ではない自然素材を調整するのは職人技なのでした。

編集長の  
大社見  
の  
人  
会  
学

### 再稼働から三年 マルスウイスキーの挑戦



3年前に19年ぶりに蒸留を再開した信州マルス蒸留所が、満を持して『マルスウイスキー ツインアルプス』を発売した。マルスウイスキーらしい柔らかな口当たりの自信作だと言う。発売に湧く同蒸留所を訪ねた。



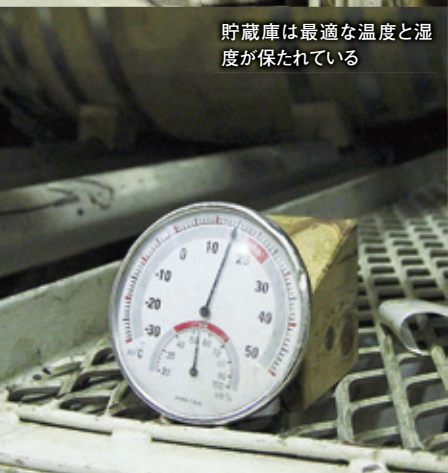
新発売の  
「マルスウイスキー  
ツインアルプス」  
2つのアルプ스에囲まれた  
信州マルス蒸留所の、澄  
んだ空気と水によってつく  
られるきれいな味わいのウ  
イスキー  
アルコール度数:40%  
容量:750ml  
参考小売価格:1,580円  
(消費税別)  
※商品に関するお問い合わせは「本坊酒造株式会社」  
電話099-822-7003



ポットスティル(蒸留器)は故岩井喜一郎氏の設計。同氏は竹鶴政孝氏のウイスキー留学を後押しした上  
司で、国産ウイスキー創世の一翼を担った人物



貯蔵庫には再開後に蒸留  
された酒が眠る



貯蔵庫は最適な温度と湿度  
が保たれている



ウイスキーづくりを熱く語る  
竹平考輝所長



本坊酒造株式会社  
信州マルス蒸留所  
営業時間／9:00～16:00  
(年末年始休業ほか)  
所在地／〒399-4301  
長野県上伊那郡宮田村4752番地31  
TEL／0265-85-4633  
アクセス／JR飯田線駒ヶ根駅または宮  
田駅下車、タクシーで約10分  
中央高速自動車道駒ヶ根ICより約5分  
www.hombo.co.jp/

鹿児島の本格焼酎メーカーである本坊酒造が、ウイスキーの製造に取り組み始めたのは戦後間もない一九四九年のこと。その後、ウイスキーづくりの適地を求めて、中央アルプス駒ヶ岳の山麓標高七九八メートルのところに、南アルプスを臨む蒸留所を建設しました。

二つのアルプスに挟まれた花崗岩土壌のこの地には、硬度が20〜40mg/Lという超軟水が湧き出ます。マルスウイスキーならではの柔らかな口当たりと、穏やかな味わいはこの水と環境があればこそ。地ウイスキーの名品として称賛されるようになりました。

しかし、その後ウイスキー全体の需要は低迷し、一九九二年に蒸留所は休止を余儀なくされます。蒸留を再開したのは3年前。19年間の苦難の時を乗り越えて、新しい時代のウイスキーにチャレンジし始めました。そして今年、ついに『マルスウイスキー ツインアルプス』を発売。「樽のウッドディな香りとコクがあるのに飲みやすいブレンドッドウイスキー、絶対の自信作」とは蒸留所長の竹平考輝氏の弁。今、ぜひ試してみたいウイスキーです。



# アクアパッツアを BBQで再現



アクアパッツァは魚介の酒蒸し。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。スンドウブチゲやプルコギなどの韓国料理や、アヒージョやこのアクアパッ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ッ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



アヒージョも簡単。タコ、イカ、砂肝、キノコ、ブロッコリーなどをひと口大に切って、多めのオリーブオイルとニンニクで炒め煮するだけ。好みで鷹の爪や香草をプラスしてください



## ワイングラスでおいしい日本酒アワード おすすめの入賞酒



「『國酒を愛する議員の会』では一番酒が強いということで会長を仰せつかっております」と野田聖子会長



20名の専門家がブラインドで酒を審査



ワインバーのような店構えの「石花(せのお)」では、ワイングラスで日本酒を提供  
東京都渋谷区猿樂町6-12 片岡ビル 1F  
☎03-6416-1128

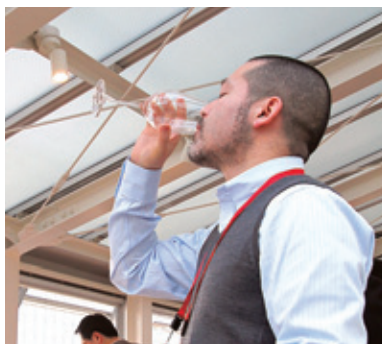
最近では日本酒をワイングラスでサーブする店も増えていきます。レストランやワインバルなど洋風の店や、ホテルの立食パーティーでも日本酒を提供しやすくなるからでしょう。日本酒は料理を邪魔せず、食中酒として幅広く楽しめるお酒です。ご自宅でも、どうぞワイングラスで日本酒をおためしください。おすすめの商品は次ページで。



「酒が見える」  
透明なワイングラスに日本酒と注ぐと、色、輝き、清澄度がハッキリわかります



「酒が香る」  
ワイングラスは酒の香りがボウル内に溜まります。ほのかな香りまでよくわかります



「酒が流れる」  
飲む時に顎が上がるワイングラスは、酒が口の中に一気に流れこみ、和酒器と印象が変わります

## ワイングラスで日本酒はこう変わる

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。



## 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っ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。

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持ち、果実的な酸味とほのかな旨味がマッチした味わいが口の中で広がります。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。



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



## 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。

英国ロンドンで開催される日本酒のコンテストIWC(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。毎年アメリカで開催される全米日本酒欲評会など、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IWC(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収めており、品質の高さには定評があります。

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。



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あります。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。

手づくりこだわりの、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





テイステイングノート

## ほのかにバニラが香る『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う。



左から『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1652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  
製造元:濱田酒造株式会社(鹿児島県いちき串木野市)  
商品に関するお問い合わせ:お客様相談室 ☎0996-21-5260  
www.hamadasyuzou.co.jp

「ミスト」は霧という意味。酒を注ぐとガ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名づけられた

『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 杉樽囲い』(25度)の3タイプあります。

### ●水割りが絶品『隠し蔵』

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。ロックでは甘みを強く感じ、ソーダ割り(二対一)は余韻に酸味が出てさっぱりした後味です。おすすめは二対一の水割り。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のよう。二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。

### ●ロックがうまい『隠し蔵 杉樽囲い』

バニラ香に杉香がアクセントとなって、清々しさを感じます。水やソーダで割る時は二対一で濃めがグッド。おすすめはロック。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。ロックグラスにクラッシュドアイスをぎゅっと詰めて焼酎を注ぐだけ。急冷されて締まった味わいが心地よい飲み方です。

(テイスター…本紙編集長 山田聡昭)

## 絶品乾物

### 燻製ししゃも

ししゃもは燻製が一番好きです。炙っただけでもおいしいのですが、それと「ひと手間かけました!」って感じに、酒飲み心をくすぐられます。酒場ではその分お高くなりますが、一〇〇円差までなら絶対に燻製をチョイスします。アツ、ししゃもを2品もメニューに載せている店なんてないですね(笑)。

で、乾物になっているのを見つけた時はうれしかったわけですが。さっそく試してみると燻製の風味が、最後にふわっと漂いました。このタイプの珍味の常で、甘じょっぱくて濃い味でしたが、オープントースターで2分〜3分炙るとパリッとして、香ばしさがグンとアップ。お店の味に近づきました。

独断採点 ☆☆☆★  
(フリーライターはらだペコ)



燻製は樽香のある焼酎やウイスキーにマッチします



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」



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。

サッカー好きなガイド役が身近に居ると違うのですね。

そう言う私は酒のMIXのガイド役、今回はブラジル大会記念でガラナハイボールにトライしてみました。前のページのテイステイング記事で、編集長が試飲した『隠し蔵』シリーズを譲ってもらって、ガラナ飲料で割ってみました。

ちなみにガラナはカフェインやタンニンを含む果実で、滋養強壮剤としても用いられます。ガラナ飲料はブラジルではコーラと並ぶ国民的なドリンクだそう。日本ではあまり馴染がないと思っていたら、北海道では昔からポピュラーなのとか。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ポンサー飲料でもある『アンタルチカ』で、ガラナハイボールをためしてみましよう。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ったかと思いましたが、飲みこんだ後に杉の

香りがフワッと戻って来ました。苦みがちよつと残って、甘めながら大人の味。

次の『隠し蔵』は、甘い香りですがピツタリ合って、ほとんど一体化。これはこれでおいしいのですけれど、何かアクセントが欲しいかな。レモンからライムをちよつと搾るとか、生姜をスライスしてトッピングするとか。レモンを八つに割ってそのまま落として、マドラーで果肉を潰しながら飲むリッキースタイルにしたら、スポーツバー気分で楽しめますね。

『特撰 隠し蔵』はアルコールがドシンと来ます。さすが35度です。でもガラナ飲料を増やしたら、ガラナ味だけになってしまいうそう。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。欧州のハーブリキュールのように、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。



## 美酒→外交



ペルサイユの饗宴

撮影 Erin A.Kirk-Cuomo

中国の習近平国家主席が3月下旬、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連夜、豪華な晩さん会でもてなした。

テと続き、魚料理は鯛、タラ、手長エビ、オマールをそれぞれ使い、肉では鳩、胸腺肉、仔羊を順々に料理した。合間に野菜を蒸し、焼いたりしたものを挟んだ。

18皿に合わせたワインは、乾杯のシャンパンがヘドン・ペリニヨン98年。白がブルゴーニュ地方のヘバタール・モンラッシェ09年、赤がいずれもボルドー地方でヘシャトー・ポンテ・カネ08年とヘシャトー・オーブリオン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、饗宴といえは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っ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。

西川 恵(毎日新聞社客員編集委員)

## 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。

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湧いてあれこれ試したくなります。趣味や興味が広がった感じがします。ありがとうございます。

原田圭子さん(30代・福島県)

葡萄おつまみにビックリ

春号の「お酒でクッキング」で紹介された「玉こんにゃくのカレー煮」には驚かされました。低カロリーでおいしかったです。お醤油で煮しめるしかなかった玉こんにゃくに、こんな利用法があったとは！灰汁抜きしたゆで汁はレトルトカレーの温めに再利用するなど芸も細かい。

大杉桂さん(40代・宮城県)

ノンアル特集を待ってます

いつも楽しく読んでいますが、今度、ノンアルコールのお酒を特集してください。お酒が飲めない人や日も、また違うた形で楽しめそうなので。

堀浩芳さん(30代・大阪府)

予定調和を壊す企画に期待

ためしてMIXを読んで、「にがり酒&ハイボール」をやってみました。おいしかったです。編集長さんの無茶ぶりだそうですが、そういうことから新しい、種が生まれるというものです。これからも予定調和をこわす企画を期待しています。

竹内祐司さん(50代・愛知県)

日本の酒は世界に誇れるか？

食とともに日本の酒を発信

誇れると思う。だが、それは食とともに発信していかなければいけないし、よい状態で提供できるように努めなければならぬ。酒づくりは文化的な側面が大きく、歴史の集大成とも言えるのではないだろうか。

川西翔三郎さん(20代・東京都)

誇れる酒に無頓着な日本人

古い歴史をもつ日本酒や焼酎は誇れるものだと思うが、その割に日本人は酒に疎く、伝統酒が廃れつつある。そのあたりが改善できればいいと思う。

タナベシンイチさん(20代・北海道)

万人受けしないところが誇らしい

英・米・豪で数年暮らしました。英米ではBAR通い、豪州ではワイナリー巡りと散財した思い出があります。色々飲んでみて思うのは、日本酒は日本人でさえ苦手とする人が多く、その理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。

加藤彰夫さん(50代・北海道)

## 世界の酒場から——サンディエゴ

## うまいビールのつくり方教えます



「君もビールをつくってみよう。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/>



バブコーナーの奥はビール醸造所



麦芽の種類も豊富



冷蔵庫には生の酵母が並ぶ



醸造機器はほとんど揃う

アメリカのビールと言えば『バドワイザー』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った『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。なんと言ってもこのビールは……」と始まった。

「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、自家醸造から起業したたぐさんのクラフトビールメーカーの、お父さんの存在と聞く。タンク、蛇管、麦芽、酵母、レシピン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のっている。きつと「今度入っ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らうかと考えているのか、ひとり静かに飲んでいる。二杯目は「ウィート(小麦をたっぷり使った、柔らかな酸味ときめ細かい泡が特徴のビール)」。どちらもハーフポイントで約三〇〇円とお手頃。日本もこうならないものだろうか。

(写真・文 山田聡昭)