

さけ通信

2015
秋号

特集
「これぞ二ッポン」
「鍋に燴酒」

燴酒コンテストおすすめの入賞酒／酒の器いろいろ／「い」燴で遊ぶ器
焼酎は熟成でうまくなる／酒飲みの健康学／世界の酒場から「北朝鮮」

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

スローフードジャパン燴酒コンテスト2015
入賞酒お披露目会

コンテストで入賞した燴酒を蔵元と一緒に味わいます。着席なので銘酒と料理をゆっくりお召し上がりいただけます。

日時:2015年10月4日(水)19時～21時
会場:コートヤードマリオット銀座東武ホテル
(東京都中央区・東京メトロ東銀座駅下車)
参加費:4,000円(酒肴弁当代・消費税込)
定員:150名(20歳以上)



※完全予約制

試飲コーナーでは入賞酒を自由に味わえます。

[申し込み](#) 株式会社酒文化研究所 ☎03-3865-3010(9:30～17:30／土日・祝日は除く) Email : yamada@sakebunka.co.jp

本誌編集長 山田聰昭と行く
カタシモワイナリーで贅沢ランチ

河内地区は日本のワインのルーツのひとつ。同地で本格ワインづくりひと筋に歩んできたカタシモワイナリーを訪ねます。斜面にあるブドウ畑を巡り、おいしい料理にワインを合わせます。

日時:2015年11月3日(火)10時～14時頃 雨天決行
訪問先:カタシモワイナリー(大阪府柏原市・近鉄大阪線安堂駅下車)
現地集合
参加費:7,000円(消費税込)※贅沢ランチ・ワイン代含む
定員:20名(20歳以上。起伏の激しい山道を歩きます)



※完全予約制

斜面に点在する同社のブドウ畠を歩いて巡ります

読者プレゼント

①「海童 熟成の極」900ml 5名様

『海童』原酒に養豚蔵原酒を絶妙なバランスでブレンド。さらに隠し味に檸樽貯蔵酒を加えることで、ほのかな甘い香りと熟成感あふれる味わいを実現しました。



提供:濱田酒造

②「隠し蔵」720ml 5名様

檸樽で貯蔵した本格麦焼酎。甘いバニラの香りと

なめらかな口当たりが印象的。

提供:濱田酒造

③「メローコヅル磨」720ml 5名様

麦焼酎と米焼酎を檸樽で三年以上貯蔵しブレンド。さらに甘く上質なシェリー樽貯蔵原酒が香ります。

提供:小正醸造

④「スローフードジャパン燴酒コンテスト」入賞酒720ml 5名様

過去最多の出品があり激戦となつた今年の同コンテスト。本誌でご紹介した商品の中から、いずれかを一本。(商品は指定できません)

提供:入賞蔵元各社



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「お正月に飲みたいお酒は?」への回答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2015年12月9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

次号新年号は
12月10日発行です!

次号予告

特集…バーで行こう!
スピリッツの楽しみ方／にっぽん湯めぐり酒めぐり／
酒飲みの健康学／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

本誌は全国の酒専門店500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 2015年秋号 2015年9月20日発行 第9巻第1号(通巻33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/>

これぞニッポン「鍋に燴酒」

具材をセットしたら煮るだけの鍋料理。簡単で大勢で囲んで食べられるのが人気の理由でしょう。鍋に合わせたい酒は日本酒、それも燴酒です。温かいものには温かい酒がよく合います。どちらもうまみが決め手ですから、おいしさは倍増、食事もお酒も進みます。

まずは、すてきな酒器を贈る

なにごとも形から入る方はいらっしゃるよう、「燴酒はおいしいよ」といくら言つても反応しなかつた彼女に、かわいい徳利をプレゼントすると、すぐに燴酒を試したのでした。燴酒を広めるにはかわいい徳利のプレゼントが効果的なようです。



洗練されたデザインの徳利も増えている。リサ・ラーソンがデザインした「おさげとり」波佐見焼

杜氏に、おすすめの飲み方を尋ねる機会がありました。答えはなんと「ちんちんの極熱燴」。徳利が持てないくらいまで熱して、冷めるにつれて変わる味を楽しむのだとあります。そして、「やわな酒は極熱燴にすると味がバラバラになってしまいますが、しっかりとつくった酒なら大丈夫」と続けました。

酒者については、「薄くしゅわしゅわにスライスした上等な生ハムを食べながら、お気に入りの熱燴を飲んだのが忘れられません。生ハムの脂が温かい燴酒で溶けで一体となり、酒はこれほどまでにうまかったのかと感激しました」と。私たちも手に入りやすい生ハムでためしてみましたが、この組み合わせはほんとうにおいしい。読者のみなさまにもおすすめします。

(編集部)

こうすると電子レンジの燴の温度ムラがなくなつておいしくなります。加温時間は一合で一分が目安、元の酒の温度や電子レンジの出力によって変わるので、何度もかためして調節してください。

「うま味×うま味」さらに「温×温」

料理と酒の相性は、調味料や素材と酒の成分のバランスでおおむね決まります。日本酒の特長は、うま味成分が豊富で魚介類の生臭みを抑える効果が高いことです。魚介汁のうま味がベースの和食と日本酒が合うのは、うま味とうま味の相乗効果というわけです。

さらに相性には温度も影響します。料理と酒の温度が近いほうがおいしいと感じる人が多く、燴酒は温かい料理を引き立てます。熱々の鍋が燴酒でおいしいのは、うま味の相乗効果に加えて「温×温」となるから。特に燴酒がおすすめの鍋レシピは左頁をご覧ください。

味付けは酒と塩コショウ 美酒鍋



すき焼きのように溶き卵につけてもおいしい

鳥賀のうま味を丸ごと 鳥賀わた鍋



煮詰まった濃厚スープの〆はうどんがおおすすめ

豚ばら&チーズの 蒸し鍋



ベーコンを加えると燻香がでておつまみらしさが増す

【材料】 豚ばら肉、砂肝、にんにく、白ねぎ、玉ねぎ、白菜、酒、塩、コショウなど

【つくり方】ニンニクはスライス、砂肝は薄切り、他是食べやすい大きさに切り揃える。弱火で豚ばら肉の脂を溶かしてニンニクを炒め、香りが出たら砂肝を入れて塩、コショウでさらに炒める。かるぶるくらいに酒を加えて煮切ったら、他の具材を、塩、コショウ、酒でスキ焼きのように煮焼きする。

【材料】 するめ鳥賀、ニンニク、生姜、白ねぎ、好みの野菜やキノコ、酒、みそ、ごま油、鷹の爪など

【つくり方】鳥賀はわたをはずして中骨を抜く。胴は輪切り、ゲソは2~3本ずつ切り離し、わたら墨を取り除く。ごま油でニンニクと生姜を炒め、香りがたつたら鳥賀わた、酒、味噌、鷹の爪(タネは取り除く)でだし汁をつくる。好みの野菜、鳥賀を加えて煮る。

【材料】 豚ばら肉、カマンベールチーズ、キヤベツや白菜、好みの野菜やキノコ、酒、塩、コショウなど

【つくり方】豚ばら肉は塩、コショウで下味をつける。鍋に野菜と豚ばら肉を立てるように詰めて、真ん中にカットしたカマンベールチーズを置く。酒を適量加えて蓋をして蒸し煮する。カマンベールチーズをモツアレラに変えると、溶けてチーズフォンデュ風に楽しめる。

スローフードジャパン 燗酒コンテスト—〇一五

「ひや」があらたまつた席での飲み方だつたのに對して、「燗」はカジュアルな宴席での飲み方でした。江戸期には、おいしい料理と歌に踊り、おしゃれな酒器をつかい注ぎ合つて愉快に飲む文化が発達します。野外に持ち出して燗をつけた道具もさまざま見られ、花見だ、月見だと、野外でもおおらかに燗酒を楽しんだことが窺われます。

ところが最近は冷やして飲むことが増え、なかには「いい酒は冷やして飲むもの」と誤解していらっしゃる方を見かけます。フレッシュでフルーティなタイプの酒は冷しておいしいですが、燗しておいしい「いい酒」もたくさんあります。このコンテストは、燗酒の魅力をあら

ためてアピールしようとした7年前にスターしました。回を重ねるたびに出品する蔵元と商品が増え、今回は二三三社から六三三点にのぼり過去最高を更新しました。これだけの酒を燗で試すのは、世界中どいを探してもこのコンテストだけです。

審査には「ぬる燗部門」と「熱燗部門」があります。ぬる燗と熱燗では同じ酒でも味の印象が違います。二つの部門を設けたのは、それを知つていただくためです。そして今回、「特殊ぬる燗部門」を新設しました。日本酒はにごり酒・古酒・極甘の酒・酸の多い酒などバラエティが豊かです。こうした酒も燗でおいしいものがあることを知つていただきたいと考えたからです。



審査は30人の専門家がブラインドでおこない、5段階で評価しました。スコアの上位3割を金賞に選出しましたが、今回は特におすすめの3点をご紹介しますよう。入賞商品の詳細は酒文化研究所ホームページをごらんください。

<http://www.sakebunka.co.jp/>



商品名:八重垣 特別純米 山田錦
醸造元:ヤエガキ酒造株式会社
TEL:079-268-8080
<http://www.yaegaki.co.jp>
希望小売価格 720ml 1,350円(税別)



山田錦は兵庫県が開発した酒米

ワーンランク上の価格帯の商品をぬる燗(40℃~45℃)で審査するプレミアム燗酒部門。「八重垣 特別純米 山田錦」は見事に最高金賞に輝きました。地元兵庫県産の山田錦のみを原料米に使用。穏やかな香りが広がり、その味わいは米のうまみと酸がしつかりし品格の高さを感じさせます。

また、ぬる燗部門では『八重垣 純米』が昨年に続き2年連続で最高金賞を受賞、あわせて熱燗部門でも『八重垣 本醸造』が金賞を受賞。三部門にわたる受賞は酒づくりの技術レベルの高さの証です。



商品名:濃醇魚沼 純米
醸造元:白瀧酒造株式会社
TEL:025-784-3443
<http://www.jozen.co.jp/>
希望小売価格 720ml 1,048円(税別)



田園が広がる南魚沼

コシヒカリの名産地として知られる新潟県魚沼。その豊かな自然の恵みを、熟練の蔵人がコストパフォーマンスの優れた酒に仕上げました。55℃の熱燗で一段とよくまとまって、深いうま味を感じるのは丁寧につくった酒ならではです。

淡麗辛口な吟醸酒は、米の外側を4割以上削つて中心部だけを使います。ところがこの酒は、濃醇な味わいを狙つてあえて2割しか磨きません。これは雑味が出るリスクもあるのですが、巧みにコントロールして濃厚な料理にもしつかり対応する酒が誕生しました。



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



京都伏見は名水の里。名水百選に選ばれた「御香水」が湧く

アルコール添加の酒ばかりだった一九六四年(昭和三九年)、いち早く「純米酒」を発売し「米だけでつくる酒」を世に問うたのが玉乃光酒造でした。原料米へのこだわりも強く、「備前雄町」、「山田錦」、そして地元京都の「祝」を主体とし、毎年生産農家に足を運んで連携を密にして良質な原料米を確保しています。今回、ぬる燗部門で最高金賞を受賞したこの商品は、酸がきいたキレのいい味わい。ぬる燗から熱燗まで楽しめ、幅広い料理を引き立てる食中酒としてのおいしさ追求した逸品です。



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(税別)



商品名:玉乃光 純米吟醸 酒魂
醸造元:玉乃光酒造株式会社
TEL:075-611-5000
<http://www.tamanohikari.co.jp/>
希望小売価格 720ml 988円(

燗で遊ぶ器

春号の「初めての和酒器」でご登場いただいた大森俊子さんに、燗酒をテーマに和酒器の楽しみ方を指南いただきます。前回は大好評でたくさんのメッセージが本誌に寄せられ、大森さんにも絵手紙が届き感激されたそうです。こんなやり取りは素敵ですね。

卓上でつかう器と厨房の道具

燗酒で和酒器の遊び方を、とお話ししただけはずなのに、大森さんが用意していたのは錫製のチロリ。酒を湯煎する道具として定評のあるものです。

「最近、チロリで燗酒を出すお店を見かけるのですが、とても違和感があります。錫のチロリはとてもいい道具ですが、あくまでも厨房で使うもので食卓に出すものではありません。チロリから注器(徳利や片口



写真1:錫のチロリでつけたおいしい燗酒は注器で食卓へ



写真2:器と注器は掌でも楽しめる



写真3:シックな組合せの黒釉の酒燗器



写真6:植松永次作 力強い焼き色の酒燗器(信楽の土焼しめ)



写真4:貫入(ひび模様)がおもしろい志野茶碗に粉引き八勺徳利

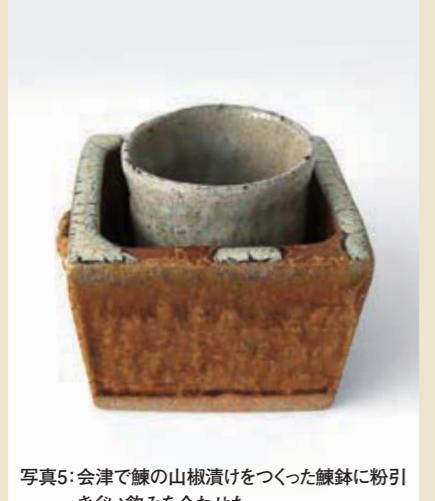


写真5:会津で練の山椒漬けをつくった鰯鉢に粉引きぐい飲みを合わせた



写真7:これも写真6と同じく植松永次作。
丸みのある優しい印象の信楽の土の焼しめ



■今回のガイド役
大森俊子さん。2000年に大阪に器の店「ギャラリー佑英」をオープン。一昨年、リニューアルし、さまざまな分野のアーティストの企画展を実施
【ギャラリー佑英】
大阪市西区江戸堀1丁目23番14号新坂ビル1F
Tel:06-6443-0203
www.gallery-yuei.com

器を組み合わせて魅力を再発見

「陶芸やガラスの作家さんに、燗の器を創作してもらつて、展覧会を開いたことがあります。それはおもしろい作品が集まりました。この二つ口のある注器(写真6)は中が仕切られていて、燗酒とお湯を入れたらしばらく冷めません。たくさん入るほうに入れるのはお酒かお湯かで作家さんと議論しました(笑)。これなんかもユニークでしょ。徳利用の湯たんぽみたい(写真7)。『燗』というテーマを振つたら、作家さんたちは湯煎の器からいろいろ考えてきたことが新鮮でした。燗は注器と盃だけではないのです。力のある器はそれだけでいいのですけれども、並べたり組み合わせたりすると、新しい魅力が見つかります。気に入つた器は一人ぼっちにしないで、いろいろな場に出してあげると楽しくなります」と大森さん。この秋は燗で酒器を遊びましょう。▼

私が燗酒を飲む時の大きな楽しみです」と。

「燗は『みたて』の楽しみがあります。お気に入りの器に湯をはつて、徳利を浸けて自分で温めてください。湯煎の器と徳利の組み合わせをみたてるのは楽しいものです。これにあの徳利は映えるかな、どうかと思つたけど意外におもしろいなあという感じですね」(写真3・4・5)。

そして卓上で自分で湯煎するのは燗酒のみたてだとおっしゃる。「ぬる燗でおいしかったらひと口飲んで、シメシメいい具合とか、あんた、もうちょっと浸かってようかとか。このお酒は熱燗にしたいと思ったら、チロリでしつかり熱くしてから、保温する感じで熱くしすぎないお湯をはつて徳利を入れる。器のみたても、燗の温度のみたても、

など酒を注ぐための器に移してお出しする。基本なので、きちんと線を引いて欲しいと思います。最初から小言めいたことを言つてごめんなさいね」と(写真1)。

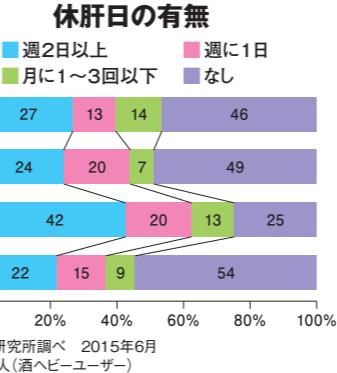
続けて「注器はバラエティが豊かです。絵付けを楽しむもよし、注ぎ口が横に着いたり、取っ手があつたり、形のおもしろいさを楽しむもよし。燗はこうした注器が活躍する飲み方です。盃と同じで掌にのせて、しつかり握つてみると、作家の思いが伝わってくると思います」と(写真2)。

飲酒と健康を 結びつけるのは50代から

仲間が集まると話題になるのは、「仕事の話」「異性の話」「趣味の話」「奥さん、ご主人の話」「子供の話」などいろいろ。これが50代、60代になると話題のベスト2が決まってしまいます。

それは「健康の話」と「孫の話」。実際、酒文化研究所が行った酒飲み1000人に聞いた「飲酒コントロール～休肝日を実施していますか」で、その一つがはつきり表していました。

「飲む日の平均的な飲酒量は？」



と聞くと、「定量までの人」が53%、「定量から一・五倍超の人」が47%。「休肝日(意識的に酒類を飲まない日)を実施しているか?」の質問には、「週に2日以上実施している人」が30%、「週に1日実施している人」が18%、「まったく実施していない人」が42%でした。定量とは日本酒に換算して1日2合です。

この休肝日の質問を30代～60代の年代別みると、休肝日を実施しているのは50代が圧倒的に多く42%、他の年代が20%台なので極めて高くなっています。当然ながら、毎日飲む人は50代では25%と少なく、他の年代では46%、49%、54%なので、半分量という状況でした。

では、50代の人はどうして休肝日を実施し始めたのか——生の声を紹介しましょう。「半年前から酔いが早くまるまるようになつた、と感じて週1日の休肝日を始めた」「若い頃は浴びるように毎日飲んでいた。ある時、この今まで長生きできないと言われてそ

の言葉が素直に受け入れられたので、週1日の休肝日から始め、現在は休肝日が年200日です。そのかわり、飲む日は昔と変わらないくらい飲みます」

「人間ドックの数値が悪くなつてきたので1年前から週に2～3日は休肝日。休肝日は懇親会があつても運転する用事があると言つて帰宅する」

話題の1、2位が健康といいうだけあつて、さすがに感心させられるコメント。しかし、同じく話題の1、2位が健康的な60代は20、30代以上に休肝日を実施している人が少なく、毎日飲む人が多い。これはどう考えると良いのでしょうか。

私が周囲の60代の人々に聞いてみると「50代では健康とお酒を考えたこともあつたが、大夫と自分なりに判断した」、「好きな酒が飲めないというのは淋しい人生、と氣付いた」、「定年退職後、昼酒が楽しくなった」などの声が……。話題にあげる健康の中身が、50代と60代ではかなり大きく異なるという分析になるのではないでしょうか。



甘酒は酒粕を湯で溶いて砂糖で甘くしたものとばかり思つていました。実家が小売酒屋だったので年末年始には酒粕が段ボールいっぱいにあつて、新巻き鮭を粕漬けにしたり、味噌汁には春までいつも酒粕が入つて

いたりしました。石油ストーブに小鍋がのつていれば、中身はほぼ甘酒。寒いなか学校から帰ると真っ先に飲んだものです。それとは別の甘酒があると知つたのは、大学生の時です。友達と初詣にちょっと遠出したら、あつたのですね米麹の甘酒のお振る舞いが。酒粕の味がしない甘酒は、なんだか間のぬけた味だと思つたのでしたが、寒い時に温かいものは格別で、これもまたよし、お気に入りリストに麹の甘酒が追加されたのでした。

今は麹の甘酒を好んで飲みます。栄養価が高いので「飲む点滴」なんて紹介されますが、いつも「点滴なんて飲まないよ。甘酒に失礼だ」と心のなかで突っこみでます。冷やしてよし、温めてよしの麹の甘酒を、今回はフローズンカクテルでためしてみました。

パウチパックの『粂甘酒』(福光屋製)を冷凍庫で凍らせます。それを力

クテルグラスに取り分け、日本酒、芋焼酎、ウイスキーをかけて食べ比べです。

日本酒は甘酒と同じ製造元の『福正宗黒麹仕込』。回しかけてスプーンで混ぜながら食べてみます。よく馴染んでもつたく違和感がありません。おかしな言い方ですが辛口の甘酒です。冷たくてなかなかおいしいです。これで晩酌したら、ご飯は要らなそうです。

ウイスキーは大好きなサントリー『響12年』。ウイスキーが極上だからといふわけでもないでしょうかけれど、これは絶品でした。めちゃくちゃおいしかったです。『響』の甘い香りが甘酒とマッチして、凍つたところがシャリシャリって。こんど友達が来た時にデザートに出したら、うけるだろうなあと思いが巡りました。

芋焼酎と甘酒はとてもドライになりました。甘酒の甘さが焼酎に隠れる感じです。缶詰の桃かなにか甘いフルーツを一片入ると、トロピカル風でおもしろくなりそうです。



彩りにミントやカラフルなフルーツを添えるとよかったです。

反省は次に生かします

では、週1日の休肝日から始め、現在は休肝日が年200日です。そのかわり、飲む日は昔と変わらないくらい飲みます」

「人間ドックの数値が悪くなつてきたので1年前から週に2～3日は休肝日。休肝日は懇親会があつても運転する用事があると言つて帰宅する」

話題の1、2位が健康といいうだけあつて、さすがに感心させられるコメント。しかし、同じく話題の1、2位が健康的な60代は20、30代以上に休肝日を実施している人が少なく、毎日飲む人が多い。これはどう考えると良いのでしょうか。

私が周囲の60代の人々に聞いてみると「50代では健康とお酒を考えたこともあつたが、大夫と自分なりに判断した」、「好きな酒が飲めないというのは淋しい人生、と氣付いた」、「定年退職後、昼酒が楽しくなった」などの声が……。話題にあげる健康の中身が、50代と60代ではかなり大きく異なるという分析になるのではないでしょうか。



濃いバーボンには
濃い羊羹が合います

(フリーライター はらだペコ)

独断採点★★★★★

バー・ボンに羊羹
絶品乾物

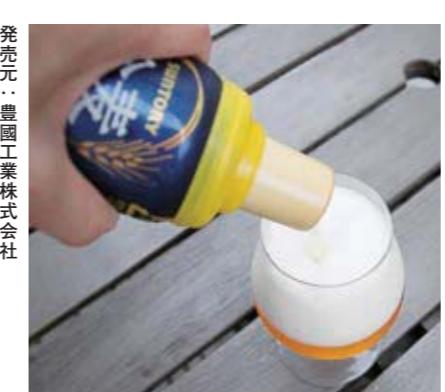
根っからの辛党で、苦手な食べものはほと聞かれたら「甘いもの、特に餡子が苦手です」と答えてきました。母の実家で出されるばた餅が嫌で、お墓参りをさぼつたこともあります。

ところがです。行きつけのバーで、バー・ボンと一緒に出されたのが羊羹でした。餡子が苦手と知っているはずなのに、「合うから」とマスター。餡子の親分みたいな羊羹なんてムリと言いつつ、ひと口。ん? 羊羹がバー・ボンの甘い香りといい感じで、これは「アリ」です。餡子苦手な方、一度おためしください。

発売元：豊國工業株式会社

TEL：0595-23-2481

<http://www.houkoku.co.jp/>



少し前に素焼きのビアグラスが流行りました。ビールを注ぐと細かいきれいな泡ができるのです。クリーミーな泡のビールを自宅でも飲みたくて購入した方もいらっしゃることでしょう。

その発展形がこのビアスマーザーです。タブを開けて缶の上にカチッとセットするだけで、グラスに注ぐとビールの上にきめ細かい泡がきれいに乗りります。注ぎ口が信楽焼ででき正在、そこを流れることで泡立つ仕掛けです。国産の缶ビール(350mlと500ml)ならどのメーカーの商品でも使えます。

ひと風呂浴びて クラフトビール三昧

静岡県修善寺

今回の居酒屋いっちゃん常連客の温泉めぐりは伊豆半島の最古の修善寺温泉。緑が豊かなところですが、東京から新幹線で最短90分、普通列車でも3時間という近さです。安価な公共温泉でひと風呂浴びて、おいしいビールを飲む日帰りツアーとなりました。

一番風呂に間に合いました。内湯ながら陽が差し込む明るい浴室、檜の香る風呂であつさりした爽やかな温泉に浸かります。本当は泊まりたいところですが、思いついたらバッと行けるのは日帰りのよさですね。

「修善寺にうまいビールがあるんだよ。明日一緒に旅行かない?」とモトさん。この旅行会にはたまにしか参加しないのですが、

地ビール好きで那須を通過すれば那須高原ビール、福島ならば福島路ビールに必ず寄らせて、朝から3杯は飲んじやう人です。

翌日、10時に東京駅を出ると、12時開店の公共温泉「管湯」の

管湯(はこゆ) 静岡県伊豆市修善寺924-1
TEL0558-72-2501(伊豆市観光協会修善寺支部)
<http://www.shuzenji-kankou.com/>

焼酎は寝かせると丸くなります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成して、まるやかになっています。

では、長く寝かせるほどおいしくなるのかと言えば、そうとは限りません。まるやかさはおいしさの条件のひとつ、個性や若々しさを過度に残したほうが往々にして魅力的に感じるからです。経験的には20年以上熟成させると、丸くなる代わりにブランデーなのかウイスキーなのか、米焼酎なのか芋焼酎なのか、特徴がわかりにくくなるようになります。

焼酎ほんらいの熟成味 瓢箪&タンク貯蔵

編集長の酒
クリア・アイ

clear eye

焼酎は熟成でうまくなる

Aging



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸くなります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸くなります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸くなります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸くなります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸くなります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸くなります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸くなります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu



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聰昭が解説する。

焼酎は時間とともにまるやかに

焼酎は寝かせると丸になります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成

eye

焼酎は熟成でうまくなる

Shouchu

イタリア人の多くがイタリ

ア料理にしか興味を示さない。

ローマ特派員時代、イタリア人

の友人を食事に誘い、和食が中

うひとつ乗つてこない。では何

がいいと聞くと、「イタリア料

理をお願いしたい」と返つてく

る。エスニック料理に好奇心の

強いフランス人と比べ、食には

美酒→外交



和食でおもてなし
西川 恵(毎日新聞客員編集委員)

首相は和食が大好物。

この首相を安倍晋三首相はどうもてなしたか、官邸からメ

ニュー入手した。

前菜(豆乳豆腐、鴨、小蛸柔

らか煮)、吸物(鰻の葛打ち)、

お造り(カレイ薄造り、鮪、縞

鰈、ヤリイカ、雲丹)、焼物(鰻

のけんちん焼き)、強肴(和牛ビ

レロースト、野菜味噌)、御食

事(かに、もろこし御飯)、デザー

ト(果物)。

鰻、鰈と、日本ならではの夏

の季節の食材を使った和食。官

邸のメニューで鰻が出たのを見

たのは初めてだ。和食が好きな

外国人も、鰻はヘビを連想して

苦手という人も少なくない。外

交慣例で官邸は事前にメニュー

を駐日イタリア大使館に見せて

了解を得ているはずだから、レ

ンツイ首相は大丈夫なのだ。

のレンツイ首相(40)が東京芸大

で講演した際、宮田学長との懇

談で「イタリアには和食レスト

ランが多いが、本当に美味しい

ところがない」と嘆いた。外國

料理に対するイタリア人の内向

き姿勢がいいレストランを育て

てないというのだ。そう語る同

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。

子育て終えてお酒
を楽しむ
田中敦さん(東京
都・30代)

焼製にはまりました
児玉千恵子さん(広島県・50代)

湯葉もおいしい豆乳鍋
星川涉子さん(福島県・30代)

牡蠣の酒鍋
川原智子さん(兵庫県・50代)

葱のしゃぶしゃぶ
小川佐知江さん(愛知県・60代)

のん兵衛がうらやましい

いつも楽しく読んでいます。「世界の
酒場から」を読むと、酒飲みは旅の
楽しみも多いなあと下戸の私はうら
やましく思います。

小川敏子さん(岩手県・60代)

結局ぜんぶ読んだ
飲みながら気になる記事を読んでいた
ら、結局、端から端まで読んでしまし
た。お酒にまつわる文章をアテに飲む
のもいいものですね。気になるビル
や日本酒もでき、次にお酒を買に行
くのが楽しみです。

くのが楽しみです。
田中敦さん(東京
都・30代)

昆布をひいた鍋に豆腐と葱が一
番。新鮮な鰯や鮭の白子を入れ
るのも好きです。葱産地の深谷
や下仁田が近いので、葱だけの
シャブシャブも時々やります。

沖野靖博さん(群馬県・20代)

葱のしゃぶしゃぶ

昆布をひいた鍋に豆腐と葱が一
番。新鮮な鰯や鮭の白子を入れ
るのも好きです。葱産地の深谷
や下仁田が近いので、葱だけの
シャブシャブも時々やります。

酒がすすむ鍋

『どり野菜みそ(ピリ辛)』は石川県
出身の私のソウルフードです。酒
好きの夫と、ワイン・日本酒・ビ
ール等さまざまなお酒を、この味噌
で仕立てた鍋と楽しんでいます。

星川涉子さん(福島県・30代)

牡蠣の酒鍋
川原智子さん(兵庫県・50代)

葱のしゃぶしゃぶ
小澤朋宜さん(神奈川県・30代)

昆布をひいた鍋に豆腐と葱が一
番。新鮮な鰯や鮭の白子を入れ
るのも好きです。葱産地の深谷
や下仁田が近いので、葱だけの
シャブシャブも時々やります。

酒がすすむ鍋

『どり野菜みそ(ピリ辛)』は石川県
出身の私のソウルフードです。酒
好きの夫と、ワイン・日本酒・ビ
ール等さまざまなお酒を、この味噌
で仕立てた鍋と楽しんでいます。

星川涉子さん(福島県・30代)

牡蠣の酒鍋
川原智子さん(兵庫県・50代)

昆布をひいた鍋に豆腐と葱が一
番。新鮮な鰯や鮭の白子を入れ
るのも好きです。葱産地の深谷
や下仁田が近いので、葱だけの
シャブシャブも時々やります。

酒がすすむ鍋

『どり野菜みそ(ピリ辛)』は石川県
出身の私のソウルフードです。酒
好きの夫と、ワイン・日本酒・ビ
ール等さまざまなお酒を、この味噌
で仕立てた鍋と楽しんでいます。

星川涉子さん(福島県・30代)

牡蠣の酒鍋
川原智子さん(兵庫県・50代)

昆布をひいた鍋に豆腐と葱が一
番。新鮮な鰯や鮭の白子を入れ
るのも好きです。葱産地の深谷
や下仁田が近いので、葱だけの
シャブシャブも時々やります。

酒がすすむ鍋

『どり野菜みそ(ピリ辛)』は石川県
出身の私のソウルフードです。酒
好きの夫と、ワイン・日本酒・ビ
ール等さまざまなお酒を、この味噌
で仕立てた鍋と楽しんでいます。

星川涉子さん(福島県・30代)

牡蠣の酒鍋
川原智子さん(兵庫県・50代)

昆布をひいた鍋に豆腐と葱が一
番。新鮮な鰯や鮭の白子を入れ
るのも好きです。葱産地の深谷
や下仁田が近いので、葱だけの
シャブシャブも時々やります。

酒がすすむ鍋

『どり野菜みそ(ピリ辛)』は石川県
出身の私のソウルフードです。酒
好きの夫と、ワイン・日本酒・ビ
ール等さまざまなお酒を、この味噌
で仕立てた鍋と楽しんでいます。

星川涉子さん(福島県・30代)

牡蠣の酒鍋
川原智子さん(兵庫県・50代)

昆布をひいた鍋に豆腐と葱が一
番。新鮮な鰯や鮭の白子を入れ
るのも好きです。葱産地の深谷
や下仁田が近いので、葱だけの
シャブシャブも時々やります。

酒がすすむ鍋

『どり野菜みそ(ピリ辛)』は石川県
出身の私のソウルフードです。酒
好きの夫と、ワイン・日本酒・ビ
ール等さまざまなお酒を、この味噌
で仕立てた鍋と楽しんでいます。

星川涉子さん(福島県・30代)

牡蠣の酒鍋
川原智子さん(兵庫県・50代)

昆布をひいた鍋に豆腐と葱が一
番。新鮮な鰯や鮭の白子を入れ
るのも好きです。葱産地の深谷
や下仁田が近いので、葱だけの
シャブシャブも時々やります。

酒がすすむ鍋

『どり野菜みそ(ピリ辛)』は石川県
出身の私のソウルフードです。酒
好きの夫と、ワイン・日本酒・ビ
ール等さまざまなお酒を、この味噌
で仕立てた鍋と楽しんでいます。

星川涉子さん(福島県・30代)

牡蠣の酒鍋
川原智子さん(兵庫県・50代)

昆布をひいた鍋に豆腐と葱が一
番。新鮮な鰯や鮭の白子を入れ
るのも好きです。葱産地の深谷
や下仁田が近いので、葱だけの
シャブシャブも時々やります。

酒がすすむ鍋

『どり野菜みそ(ピリ辛)』は石川県
出身の私のソウルフードです。酒
好きの夫と、ワイン・日本酒・ビ
ール等さまざまなお酒を、この味噌
で仕立てた鍋と楽しんでいます。

星川涉子さん(福島県・30代)

牡蠣の酒鍋
川原智子さん(兵庫県・50代)



咸興で飲んだ香り豊かな松茸焼酎
元山で海鮮料理とともに飲んだ米のビールはかなり間延びした味
ハマグリのバーナー焼きを食べながら流し込んだ平壌焼酎
歓迎歌「お会いできて嬉しいです」を歌うカラオケバーの案内娘たち

世界の酒場から——北朝鮮
—ニンニク焼酎がほろ苦い理由

この国に来て初めて、ゆっくり飲めた。
ホテルの一室でニンニク焼酎をすすりながらそう思った。

指定された外国人用レストランでしか飲食のできない不自由な旅だった。普通の酒場には行けなかつたが、咸興に滞在した夜、現地のガイドが部屋に招いてくれた。

いつもは金正恩主席と金正日総書記のバッジが胸に光る黒いスーツ姿。しかし今、目の前にいるのは、ダブダブのスウェットふうの部屋着でくつろぐ、オッサンだ。

一同の視線の先にはテレビのサッカーの試合。拍手をする金正恩第一書記の姿が大写しになつた。どうやら天覧試合のようだ。「飲んで飲んで！ もう一本買つてくる？」ガイドが私のグラスに、なみなみと焼酎を注ぐ。こちらからも「おつかれさま」と昼間の労をねぎらつて注ぎ返す。そして、グラスを合わせて「乾杯！」。

そう、こういう酒が飲みたかったのだ。少し気がゆるんだのか、ガイドが、「昔はマッコリが美味しかつたね。最近は美味しい米がなくなつて……」

話が食糧問題に向かっていきかねない。そう察したのか自ら、「若い頃は楽しいことばかり考えていたから、美味しかつたんですよ。今はお酒が苦いです。人生の味です」

微妙な話題を笑いに変えた。この国のガ

イドに、ユーモアのセンスは欠かせない。

(文・写真 某フリーライター)