

# さけ通信

2015  
秋号

特 集

これぞニッポン  
「鍋に燗酒」

燗酒コンテストおすすめの入賞酒／酒の器いろいろの「い」燗で遊ぶ器  
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燗酒コンテスト2015 入賞酒お披露目会

コンテストで入賞した燗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14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(酒肴并当代・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 山田聡昭と行く 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畑を歩いて巡ります

酒文化研究所のイベント 参加者募集

読者プレゼント

- ①「海童 熟成の極」900ml 5名様  
『海童』原酒に甕貯蔵原酒を絶妙なバランスでブレンド。さらに隠し味に榎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  
榎樽で貯蔵した本格麦焼酎。甘いバナラの香りと、なめらかな口当たりが印象的。  
提供：濱田酒造
- ③「メロコッヅル磨」720ml 5名様  
麦焼酎と米焼酎を榎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燗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った今年の同コンテスト。本誌で紹介した商品のなかから、いづれかを1本。  
(商品は指定できません)  
提供：入賞蔵元各社
- ⑤「酒蔵仕込み 純米麴甘酒」150g 三袋 5名様  
厳選されたお米と酒蔵に湧き出る天然水だけでつくった、自然のやさしい甘さ、さらりとした後味の甘酒。  
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・「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！

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。

特集…バーボンで行こう！  
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

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/>



# これぞニッポン「鍋に爛酒」

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、それも爛酒です。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

なにごとにも形から入る方はいらっしゃるようで、「爛酒はおいしいよ」といくら言っても反応しなかった彼女に、かわいい徳利をプレゼントすると、すぐに爛酒を試したのです。爛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。

お気に入りの酒器を手に入れたら、次は爛のつけ方のコツを覚えませう。徳利ごと湯煎するのがよいのはたしかですが、電子レンジでもおいしくできます。コツは「温めた酒を別の徳利に移し替える」ことです。



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「おさけとり」波佐見焼

こうすると電子レンジの爛の温度ムラがなくなっておいしくなります。加熱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、何度かため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。魚介出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、爛酒は温かい料理を引き立てます。熱々の鍋が爛酒でおいしいのは、うま味の相乗効果に加えて「温×温」となるから。特に爛酒がおすすめの鍋レシピは左頁をご覧ください。

## 極熱爛で生ハムがうまい

とにかく爛酒が大好きという某酒蔵の杜氏に、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「ちんちんの極熱爛」。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言います。そして、「やわな酒は極熱爛にすると味がバラバラになってしまうますが、しっかりとつくった酒なら大丈夫」と続けました。

酒肴については、「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、お気に入りの熱爛を飲んだのが忘れられません。生ハムの脂が温かい爛酒で溶けて一体となり、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）



生ハムを少し嗜んでから爛酒を含むと、口中に新しいおいしさが広がった



## 味付けは酒と塩コショウ 美酒鍋

### 【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、他は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、酒で焼きのように煮焼きする。



すき焼きのように溶き卵につけてもおいしい



## 烏賊のうま味を丸ごと 烏賊わた鍋

### 【材料】

するめ烏賊、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】

烏賊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、わたから墨を取り除く。ごま油でニンニクと生姜を炒め、香りがたったら烏賊わた、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、烏賊を加えて煮る。



煮詰まった濃厚スープのべはうどんがおおすすめ



## 豚ばら&チーズの 蒸し鍋

### 【材料】

豚ばら肉、カマンベールチーズ、キャベツや白菜、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ッ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。



ベーコンを加えると燻香がでておつまみらしさが増す





# スローフードジャパン 燗酒コンテスト2015

「ひや」があらたまった席での飲み方だったのに対して、「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って愉快地飲む文化が発達します。野外に持ち出して燗をつける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7年前にスタートしました。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、世界中どこ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、それを知っ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、にがり酒・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っ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。入賞商品の詳細は酒文化研究所ホームページをご覧ください。  
<http://www.sakebunka.co.jp/>



1



2

- 1 野外の大宴会にも対応できる大型の酒燗器。熱源は炭火（小西酒造蔵）
- 2 冷やして飲むことの多いにがり酒には燗でおいしいものも
- 3 国内外で活躍する専門家&愛好家30人が手分けして633点を審査
- 4 ひとつずつ湯煎して審査温度まで加温
- 5 取り違えないよう猪口に審査番号を貼って審査員の席に運ぶ
- 6 出品酒はマスキングして銘柄を見せない



3



4



5



6

おすすめ  
プレミアム燗酒部門 最高金賞  
『八重垣 特別純米 山田錦』（兵庫）

ワ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っかりと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。



山田錦は兵庫県が開発した酒米



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）

おすすめ  
熱燗部門 金賞  
濃醇魚沼 純米（新潟）

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の。

淡麗辛口な吟醸酒は、米の外側を4割以上削って中心部だけを使います。ところがこの酒は、濃醇な味わいを狙ってあえて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っかり対応する酒が誕生しました。



田園が広がる南魚沼



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）

おすすめ  
ぬる燗部門 最高金賞  
玉乃光 純米吟醸 酒魂（京都）

アルコール添加の酒ばかりだった一九六四年（昭和三十九年）、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る、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。



京都伏見は名水の里。名水百選に選ばれた「御香水」が湧く



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）



# 爛で遊ぶ器

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、爛酒をテーマに和酒器の楽しみ方を指南いただきます。今回は大好評でたくさん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

爛酒で和酒器の遊び方を、とお話した  
だくはずなのに、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、チロリで爛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爛酒は注器で食卓へ

写真2：器と注器は掌でも楽しめる

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  
言ってごめんなさいね」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、取っ手があったり、形のおもしろい  
さを楽しむもよし。爛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、しっかりと握ってみると、作家の思いが  
伝わってくると思います」と（写真2）。

## 器をみたてる 爛をみたてる

「爛は『みたて』の楽しみがあります。お気  
に入りの器に湯をはって、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  
思ったけど意外にも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爛酒の  
みたてだとおっしゃる。「ぬる爛でおいし  
そうと思う大吟醸酒だったら、2分も浸け  
たらひと口飲んで、シメシメいい具合とか、  
あんた、もうちょつと浸かってようとかか。  
このお酒は熱爛にしたいと思ったら、チロ  
リでしっかり熱くしてから、保温する感じ  
で熱くしすぎないお湯をはって徳利を入れ  
る。器のみたても、爛の温度のみたても、

私が爛酒を飲む時の大きな楽しみですよ」と。

## 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、爛の器を創  
作してもらっ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、爛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  
う。徳利用の湯たんぽみたい（写真7）。『爛』  
というテーマを振ったら、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。爛は注器と盃だけではいけないの  
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。気に入った器  
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。この秋は爛で酒器を遊びましょう。▼



■ 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



写真5：会津で鯨の山椒漬けをつくった鯨鉢に粉引  
きぐい飲みを合わせた



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3：シックな組合せの黒釉の酒爛器



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



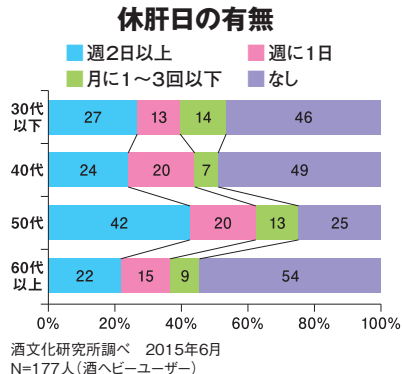
写真6：植松永次作 力強い焼き色の酒爛器（信楽の土焼しめ）



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代となると話題のベスト2が決まってしまします。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、その一つがはっきり表れていました。

「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代の年代別にみると、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、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――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わるようになった、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た。ある時、このままでは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ったので1年前から週に2、3日は休肝日。休肝日は懇親会があっても運転する用事があると言って帰宅する」

話題の1、2位が健康という50代だけあって、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位が健康のはずの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ったが、大丈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、と気付いた」、「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のでしょうか。

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ったのは、大学生の時です。友達と初詣にちよつと遠出したら、あったのですね米麴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ったのですが、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麴の甘酒が追加されたのでした。

今は麴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」と心のなかで突っ込んでます。冷やしてよし、温めてよしの麴の甘酒を、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『糀甘酒』(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て、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『福正宗黒麴仕込』。回しかけてスプーンで混ぜながら食べてみます。よく馴染んでまったく違和感がありません。おかしい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ィ『響12年』。ウイスキーが極上だからというわけでもないでしょうけれど、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、凍ったところがシャリシャリつて。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巡りました。

芋焼酎と甘酒はと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れると、トロピカル風でもしるくなりそうです。

さけの小道具  
ビアスムーザー

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のではないでしょうか。

その発展形がこのビアスムーザーです。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ます。注ぎ口が信楽焼できていて、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。



発売元：豊國工業株式会社  
TEL：0595-1231-2481  
http://www.houkokuk.co.jp/

絶品乾物

バーボンに羊羹

根っからの辛党で、苦手な食べものはと聞かれたら「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ぼた餅が嫌で、お墓参りをさぼったこともあったほどです。

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。

独断採点☆☆☆☆  
(フリーライター はらだペコ)



濃いバーボンには  
濃い羊羹が合います



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ね。  
反省は次に生かします



ぽん  
めぐり  
湯め  
酒め

## 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、檜の香る風呂であっ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、思いついたらパッと行けるのは日帰りのよさですね。

風呂の後はお目当てのベアード・ブルワリー・ガーデンです。昨年、キャンプ場の跡地に完成した立派な工場の3階には、ビールがたっぷり楽しめる眺めのいいタップルームがあります。食事はありませんが、代わりにフードは持ち込み自由、カッサンドと唐揚げ持参で行きました。

「どうだいベアードビールは？うまいだろう。複雑なのにバランスがいい。夫婦でビール屋を始めて、14年でこれだけのものにしたのだからたいしたもんだよ。ビールはもちろん、志っていうかな、そういうところが大好きなんだよ。最良にしてやってくれな」と4杯目に入ったモトさんは絶好調、どんどん早口のべらんめえ口調になっていくのでした。



まずはベアードビールの飲み比べセットからスタート



グループならお得なまとめ買いチケットも



敷地を狩野川の清流が流れる



ベアード・ブルワリー・ガーデン 修善寺  
静岡県伊豆市大平1052-1 TEL0558-73-1225  
<http://bairdbeer.com/ja/>



宮湯（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/>

「修善寺にうまいビールがあるんだよ。明日一緒に行かない？」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れば那須高原ビール、福島ならば福島路ビールに必ず寄せ、朝から3杯は飲んじゃう人です。

翌日、10時に東京駅を出ると、12時開店の公共温泉「宮湯」の

Shouchu

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聡昭が解説する。

焼酎は時間とともにまろやかに

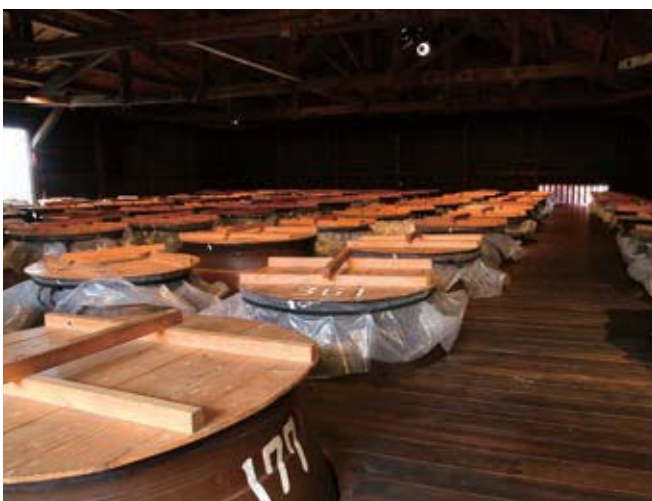
焼酎は寝かせると丸くなります。蒸溜したての時には荒々しく賑やかな味わいだった酒は、数か月で落ち着いて、そこからゆっくりと熟成して、まろやかになっていきます。

では、長く寝かせるほどおいしいくなるのかと言え、そうとは限りません。まろやかさはおいしさの条件のひとつ、個性や若々しさを適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思います。

焼酎ほんらいの熟成味 甕&タンク貯蔵

焼酎の熟成には素焼きの甕、駄瑯やステンレスのタンクがよく使われます。これらは容器の成分が酒に溶け出すことはない、焼酎ほんらいの味わいのままに丸みが増し、かすかな酸味、渋味、甘味などが複雑に絡み合った絶妙な熟成感を生みます。通気性の違いなどから、甕のほうがステンレスタンクよりも熟成が早く進みますが、甕の何かが作用してより複雑な味わいになるという人もいます。

甕で貯蔵熟成させた、まろやかなのに力強く、芋焼酎らしさと複雑さのある焼酎。これを目指した本格芋焼酎が『海童 熟成の極』（瀨田酒造）です。（次頁に続く）



床を高く張って大きな甕を並べ芋焼酎を貯蔵熟成させる。ビニールシートをかけて蓋をするのは揮発を抑えるため



1年を通じて気温と室温が変わらない地下坑洞内で焼酎を熟成させる例もある



古酒の文化が厚い泡盛でも熟成の研究は盛ん。ステンレスや甕での熟成の違いを検証している



## シェリー樽が香る長期熟成焼酎 『メローコヅル磨』



3年熟成ならではのコクがある

麦焼酎と米焼酎を全量榎樽貯蔵し、3年のエイジング期間を経てブレンド。さらに新たな味わいを求め辿り着いたのはウイスキーの熟成に使われるシェリー樽。シェリー樽由来の甘く上質な香り、麦貯蔵酒のキレ、米貯蔵酒のまろやかな味わいが絶妙にマッチし、より個性的で奥深い『メローコヅル磨』が新たに誕生しました。

## 香港 I W S C 2014 焼酎部門最高賞受賞 『メローコヅル エクセレンス』



アルコール度数は41度。芳醇な香りがこんこんと湧いてきます

日本初の榎樽貯蔵米焼酎『メローコヅル エクセレンス』。貯蔵熟成にふさわしい原料米の選定に始まる原酒づくりから、永年にわたる貯蔵やブレンド等、さまざまな道のりを経て辿り着いた、まろやかな口当たりと芳醇な香り。本格焼酎の持ち味を榎樽貯蔵の技法で最高に高めた、昭和32年の発売以来、人気の長期貯蔵焼酎です。

製造元：小正醸造株式会社

## 樽が香る 『隠し蔵』



『隠し蔵』は3つの味わい。樽貯蔵焼酎のバラエティが楽しめる



### ←バニラが甘く香る

樽由来の甘いバニラがほのかに香ります。なめらかな口当たりで、水割りにしてもよく味が伸びてバランスが崩れません。肉料理によく合います。

### 爽やかに杉が香る→

オンザロックがおすすめです。きりりと冷やすと、後味に清々しい杉の香りが漂います。さっぱりと食べたい魚介類によく合いました。



製造元：濱田酒造株式会社



### ←『隠し蔵』の最高峰

アルコール度数は35度。熟成感のある濃厚な味わいなのに、ソフトな口当たりで度数の高さを感じさせません。1対1のソーダ割りがおすすめ。モンドセレクション2014年最高金賞。

## 『海童 熟成の極』 甕熟成の芋焼酎。 隠し味の樽貯蔵の芋焼酎が光る



貯蔵庫には焼酎を熟成する大甕と榎樽が並ぶ



濱田酒造株式会社  
生産部長 原健二郎

甕ごとに熟成の進み方が違うので、私が見極めて出荷しています。

甕で熟成させた芋焼酎と黒麹仕込みの芋焼酎を絶妙なバランスでブレンドした、深いコクとまろやかな味わいが特徴の薩摩本格芋焼酎です。榎樽で貯蔵した芋焼酎を隠し味に使い、ほのかな甘い香りと旨味も感じます。

製造元：濱田酒造株式会社



貯蔵用の樽の多くは北米や欧州から輸入されたもの。樽材や形状で熟成酒の味が変わる



濃い琥珀色はウイスキー（右）。樽に貯蔵した焼酎も濃く色づくが、焼酎の色の濃さは酒税法で決められており、規格の色度に調整して商品化されている

### 樽の香りと焼酎の軽快さ

現在は樽での熟成も広くおこなわれていきます。樽で貯蔵すると樽材の成分が焼酎に移ることで琥珀に色づき、バニラやドライフルーツを思

わせる甘い香りが出ます。

バニラ香が印象的な『隠し蔵』（濱田酒造）は榎樽に貯蔵した麦焼酎で、『隠し蔵杉樽囲い』は最後に杉樽で囲って爽やかに仕上げられています。原酒の『特撰 隠し蔵35度』は昨年「モンドセレクション最高金賞」を受賞しました。

樽貯蔵焼酎の先駆けは一九五七年（昭和32年）発売の『メローコヅル』（小正醸造）です。旗艦商品の『メローコヅル エクセレンス』は国際的な蒸溜酒のコンテストである「香港 I W S C 二〇一四」の焼酎部門で最高賞を受賞しました。そして、この秋に一新した『メローコヅル磨』は、榎樽で3年間熟成した米焼酎と麦焼酎をブレンドした自信作。どうぞお試しください。



酒がすすむ鍋

葱のしゃぶしゃぶ

昆布をひいた鍋に豆腐と葱が一番。新鮮な鱈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。どれも日本酒がおいしいです。

沖野靖博さん(群馬県・20代)

とり野菜鍋

『とり野菜みそ(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

小鍋に昆布と日本酒1カップを入れ、牡蠣を一五〇グラムと野菜、春菊や三つ葉など入れて蓋をして、牡蠣に火がとおればできがり。薬味とポン酢で。

川原智子さん(兵庫県・50代)

湯葉もおいしい豆乳鍋

最初は豆乳をそのまま火にかけて湯葉を楽しみます。次に出汁を足して豚肉や葉物野菜を煮込みます。柔らかな旨口の日本酒によく合いました。

古澤朋宜さん(神奈川県・30代)

のんび衛がうらやましい

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いました。お酒にまつわる文章をアテに飲むのもいいですね。気になるビールや日本酒もでき、次にお酒を買いに行くのが楽しみです。

田中敦さん(東京都・30代)

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

子育てが終わり少し余裕ができて酒を楽しむ時間をもてるようになりました。だんだんお酒のことを知りたくなってきた私に、『さけ通信』はぴったりでした。

兒玉千恵子さん(広島県・50代)

燻製にはまりました

本誌で燻製が簡単につくれることを知り、鍋とチップを買って主人と挑戦。見事にはまりました。魚・肉・卵・豆腐などを試して、仲間におすそ分け。鮎と鶏の肝のスモークが絶品です。『さけ通信』は私の先生であり、心の友です。

小川佐知江さん(愛知県・60代)

首相は和食が好物。この首相を安倍晋三首相はどうもてなしたか、官邸からメニューを入手した。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、鰹、ヤリイカ、雲丹)、焼物(鰻のけんちゃん焼き)、強肴(和牛ヒレロースト、野菜味噌)、御食事(かに、もちこし御飯)、デザート(果物)。

鰻、鰻と、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。和食が好きなの外国人も、鰻はへび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。

飲み物は、白ワイン『山梨勝沼甲州二〇一一年』、赤『ルバイヤートメルロー金ラベル〇四年』。そして日本酒が宮城県『一ノ蔵玄昌』。和食に日本の飲み物で合わせたのもいい。このもてなしに同首相が満足しなかったはずはない。

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)

極めて内向きだ。

8月初旬、来日したイタリアのレンツイ首相(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。外国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

世界の酒場から——北朝鮮

ニンニク焼酎がほろ苦い理由



朝鮮の代表銘柄、大同江ビールを注ぐ冷麺店のウエイトレス



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



咸興で飲んだ香り豊かな松茸焼酎



ハマグリバーナー焼きを食べながら流し込んだ平壤焼酎



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嬢たち

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ったが、咸興に滞在した夜、現地のガイドが部屋に招いてくれた。

いつもは金日成主席と金正日総書記のバツ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った。どうやら天覧試合のようだ。「飲んで飲んで! もう一本買ってくる?」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って注ぎ返す。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ったね。最近は美味しい米がなくなって……」

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ったですよ。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)