

# さけ通信

2015  
新年

｜ 特集 ｜

## 男前を上げる 日本酒

SFJ燗酒コンテスト2014「温めておいしいのは日本酒です」  
「越乃She\*Kura」でゆく越後・謙信SAKEまつり  
世界の頂点『あらわざ桜島』／パーティーが盛り上がるおつまみ  
はじまりはいつも「雫」／『薩摩富士』5つの味わい体験  
ガレッジSakeメーカー誕生(米国シアトル)

新着「酒の本」紹介

読者プレゼント

■『キリン対サントリー』  
永井隆著 日本経済新聞出版社刊  
ビール業界に精通する経済ジャーナリストが、成長戦略、企業風土、商品開発などで、両社を比較しながら掘り下げる。  
(一五〇〇円・消費税別)



■『酒と温泉を楽しむ！「B級」山歩き』

山田稔著 光文社刊

首都圏から行きやすく初心者にもやさしい山を中心に、野鳥や花とふれあい酒と温泉を楽しむ大人向け山ガイド。  
(七八〇円・消費税別)



■『誰でも笑える英語落語』

立川志の春著 新潮社刊

イェール大卒の落語家が、得意の英語で古典落語を演じる。酒が噺の鍵となる「転失気」「禁酒番屋」を収録。CD付。酒好きの方の英語教材にも最適。  
(二二〇〇円・消費税別)



■『忘憂目録』

甲斐一敏著 ふらんす堂刊

広告マンとして酒の仕事を得意とした著者の句集。「忘憂幾許パブリカの尻のくびれなど」と読めば「だめよくだめだめ」と言葉が巡る。  
(二二〇〇円・消費税別)



■『ウイスキーとダンディズム』

竹鶴孝太郎著 KADOKAWA刊

竹鶴政孝の孫にあたる著者が、身近にしてきた祖父そして祖母リタを語った二冊。  
(八〇〇円・消費税別)



① 松竹松梅白壁蔵「雫」スパークリング清酒

300ml 2本 5名様

アルコール度数5度！

爽やかな泡が心地よい、

ほんのり甘い

スパークリング清酒をベアで。

提供：宝酒造



② 本格芋焼酎あらわざ桜島

720ml 5名様

特許「磨き蒸留」によつて

芋の味わいを残しながら、

軽やかに仕上げた自信作。

提供：本坊酒造



③ 薩摩富士 900ml 5名様

ロングセラー『薩摩富士』が原料芋と

麹菌の異なる5種類をラインナップ。

いずれかを1本進呈

(指定はできません)。

提供：濱田酒造



④ SFJ燗酒コンテスト入賞酒

720ml 5名様

スローフードジャパン

燗酒コンテスト二〇一四の入賞酒を二本。

銘柄は指定できません。

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・「連休に飲みたい酒は？」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3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



次号春号は  
3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…春のおでかけリカー&ワイン  
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



# 男前を上げる日本酒

若者のあいだで日本酒の人氣が高まっています。特に20代の女性で「ワインより日本酒に詳しくなりたい」「料理に合わせて日本酒を選ぶようにになりたい」という声が目立ちます。今回は、知っているのと男前が上がる日本酒のミニ講座です。

男前アップ  
その1

## 純米大吟醸酒をワイングラスで

軽快でスツキリしていながら繊細な旨味があるのがよくできた吟醸酒。お正月やハレのパーティーでは酒蔵が威信をかけてつくる純米大吟醸酒をワイングラスでいただきます。ワイングラスは香りの特長がわかりやすく、吟醸タイプの日本酒に向いています。



料理と一緒に異なる日本酒を合わせるペアリングディナーも登場



大地に染み入るように飲みたい時は和酒器

男前アップ  
その2

## 濃醇な酒を1点用意

日本酒は料理との相性の幅が広いので、一般的な洋食のコース料理では純米大吟醸酒だけで通せます。温度は10℃前後を目安に少し冷やすとよいでしょう。もし、メインが濃厚なソースを使ったものなら、酸が強いものや熟成感のある酒を常温で合わせると、料理が一層引き立ちます。

男前アップ  
その3

## お気に入りの和酒器を手元に

和食なら燗して和酒器で。お気に入りの猪口やぐい呑みを持つていると男前が上がります。出汁の旨味をベースにした和食と燗酒の相性は抜群です。燗向きの酒はスローフードジャパン燗酒コンテストの入賞酒がおすすめです(次々頁参照)。

さらに男前を上げる上級ワードを、製造工程別にご紹介しましょう。

## 今年注目のこのお酒

### 祝開通 北陸新幹線 注目は金沢の酒『福正宗』



問い合わせ:株式会社福光屋 営業本部 業務課  
TEL:076-223-1161 (平日 午前9時～午後5時)

東京から最速2時間半となる金沢。古都を代表する老舗の酒蔵 福光屋から、開通を記念して『福正宗 かがやき金沢 純米吟醸 純金箔入』、『福正宗 ひやくまんカップ』が発売されています。



酀つくりの途中、熱い湯を詰めた金属容器(暖気樽)を入れて温度を上げる 妙高酒造

酀母を自社で培養する蔵もある(〇)

### 【酒を搾る】

「搾り方で味がまったく違うんだ」  
米が溶けてドロドロのもろみを、透明な酒と粕に分離するのは難作業です。酒袋に詰めて自重で滴らせたり、プレスをかけたり、最近では遠心分離方式で搾るものもあります。



横型の圧搾機(木内酒造)



もろみを詰めた酒袋を積み上げてプレスする(〇)

### 【発酵】

「酒によってタンクを使い分ける」  
蒸し米、米麴、酀、水をタンクに入れると本発酵が始まります。上級品は小さなサイズで、もろみの温度を上げ下げする装置の付いたものがよく使われます。



温度コントロールしやすいサーマルタンク(尾畑酒造)



一般的な珪藻タンク(酒井酒造)

### 【火入れ・貯蔵】

「熱して急冷、瓶で低温貯蔵」  
火入れ(酒の加熱殺菌)は香味への影響がたいへん大きい工程です。上級品は加温したらずくに冷やし、瓶のまま冷蔵庫で熟成させる蔵が増えています。



瓶詰した酒を湯煎で火入れした後、すぐに氷水で急冷する(神戸酒心館)

## 上級男前ワード

### 【原料処理】

「米に水をどれだけ吸わせるか」  
おいしい酒の必須条件はいい蒸し米。そのために米に水をどのくらい吸わせるか、細心の注意が払われます。



洗米や浸漬の作業も日進 高温で蒸す和釜にこだわる 月歩(旭酒造) 蔵は多い(人気酒造)

### 【麴づくり】

「発酵の燃料をつくるのが麴だよ」  
酀母が発酵する時に食べる糖分は麴がつくりします。酀母をしっかり働かせるには、いい麴が欠かせません。車に例えると酀母がエンジンで麴と米はガソリン。ガソリンが悪いとエンジンがよくてもうまく走りません。そして「よい麴にはよい蒸し米」と前の工程が大事になります。



麴室の壁の素材はステンレスや節のない杉板など蔵の個性が出る(人気酒造)



良質な麴を安定的に大量につくる装置も開発されている

### 伝統技法を現代に再現 木桶で生酀づくり



〈参考〉桶仕込み保存会  
<http://www.okeok.com/>

かつて酒づくりで盛んに使われた杉材の木桶。今、複雑な味わいを求めて木桶での酒づくりを復活する動きがあります。特に熱心なのが『五橋』を醸す酒井酒造(山口県)で、伝統の生酀づくりで木桶仕込みに挑みます。





## スローフードジャパン燗酒コンテスト二〇一四 温めておいしいのは日本酒です

日本酒のおいしさは燗にあり。よくできた酒は、温めると柔らかくほめて膨らみ、料理の味を損なうことがありません。そんな燗のよさをアピールしようと始めたコンテストは今回で6回目、酒蔵二〇七社から過去最高となる四七七点が出品され、厳正な審査の結果、上位三割にあたる一四九点が入賞（金賞・最高金賞）しました。

審査員は日本酒の製造や販売に関わる専門家20人。温めた審査酒を5段階で評

価します。酒蔵が自信をもって出品した酒を選びすぎるのですから審査は真剣そのもの、会場にはきき猪口を卓に置く音だけが響きます。

5時間に及んだ審査を終えて、笑顔を見せる審査員たちから出てきたのは、「やっぱり日本酒は燗するとうまくなるね」「温めておいしいのは日本酒だけじゃないか」という言葉でした。「温める」というひと手間で、味わいが一段と増す日本酒。おもてなしは、ぜひ燗酒でどうぞ。



コンテストの結果の詳細は  
酒文化研究所のホームページをご覧ください

10月に表彰イベントを盛大に開催 銘柄がわからないようにして厳正に審査 お披露目会では瓶ごと燗して湯に浸けて保温

### 燗酒がおいしい酒肴ランキング

10月に東京で開催した入賞酒お披露目会では、燗酒の料理との相性の幅の広さを体験するために、和洋折衷の酒肴弁当を用意しました。参加者に燗酒と特に合った料理を投票してもらったベスト5は次のとおりです。

- 二位 黒毛和牛旨煮
- 三位 ナチュラルチーズ盛り合わせ
- 四位 イクラの醤油漬け
- 五位 松茸笹の葉寿司

編集長の  
いちおし

酒肴弁当には、肉、魚、野菜、卵、乳製品などバラエティ豊かな素材・料理が並んだ



お披露目会では入賞蔵元と円卓を囲んで燗酒を味わった

### おすすめ ぬる燗部門 最高金賞 『八重垣 純米』

お値打ち燗酒ぬる燗部門で最高金賞を受賞した『八重垣 純米』。醸造元のヤエガキ酒造は創業一六六六年（寛文六年）の老舗。「現代の名工」に選ばれた杜氏田中博和氏が「酒は心で造るもの」を信条に上質の酒を求めています。

この商品は旨味と酸味のバランスがとれた濃醇辛口な味わいで、燗にするとはじめに旨味が、後から酸味が広がって、フィニッシュはキレがよく後を引きません。濃厚な味わいの料理にも負けないので、味噌仕立てのモツ煮や鍋料理とも相性抜群です。



商品名:八重垣 純米  
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 1000円(税別)

### おすすめ プレミアム燗酒部門 金賞 『櫻正宗金稀 純米吟醸』

櫻正宗は一六二五年創醸と灘有数の歴史と伝統を持ち、宮水の発見と協会一号酵母発祥でも知られます。受賞した『金稀 純米吟醸』は灘酒の特徴である太い辛口を体現する逸品です。原料米は兵庫県吉川地区の特A「山田錦」。これをふんだんに使いコクのある純米吟醸酒に仕上げてあります。派手な上立ち香よりも、ふくやかな旨みと含み香が印象的で、燗に付けるとキレがよく繊細な刺身にも合わせられます。ギフトボックス入りなので、違いのわかる方へのお歳暮にも喜ばれます。



商品名:櫻正宗金稀 純米吟醸  
醸造元:櫻正宗株式会社  
TEL:078-411-2101  
http://www.sakuramasamune.co.jp  
希望小売価格 720ml 2478円(税別)

### おすすめ ぬる燗部門 最高金賞 『上撰松竹梅「樽酒」 〈吉野杉樽の香り〉』

お祝いごとに人気のある『松竹梅』はお正月の定番酒。樽酒は限定販売だったので知る人ぞ知る存在でしたが、昨年から通年発売となり、お値打ち燗酒ぬる燗部門で最高金賞を受賞しました。

樽酒に最適といわれる吉野杉の酒樽に貯蔵した後に瓶詰されるこの酒は、杉樽の香りとキレのある味わいが調和した辛口の酒です。

ひやで飲むことの多い樽酒ですが、ぬる燗（40℃〜45℃）にすると、杉樽の香りと引き締まった辛口酒のバランスが一段と冴えます。



商品名:上撰松竹梅「樽酒」〈吉野杉樽の香り〉  
醸造元:宝酒造株式会社  
TEL:075-241-5111  
http://www.takara.co.jp  
参考小売価格 720ml 884円(税別)



## 飲酒していると 関節リウマチになりにくい？

関節に炎症が起こり、腫れや痛みが生じ、進行すると関節が変形してしまう関節リウマチ。日本における患者数は七〇万〜一〇〇万人といわれています。その関節リウマチと飲酒に関する研究が多少出てきています。

『Rheumatology』誌(二〇一三年六月)のオンライン版に掲載



「楽しく飲む」は万国共通の健康法

された発表に注目してみました。研究は発症から二年未満の関節リウマチなどの患者九九二人と、リウマチの症状のないコントロールグループ五八六八人に対して飲酒の有無を調べました。結果、コントロールグループでは83%の飲酒率だったのに対し、関節リウマチ患者グループは53%の飲酒率でした。

つまり、お酒を飲んでいる人の方が関節リウマチを発症しにくいということです。仮説として、「アルコールが免疫系を抑制するように働くことで、関節の炎症を抑えられるため」と結論づけています。

「えっ、免疫系が抑えられてしまつてはよくないのでは？」とお感じになるかもしれませんが、しばしば「がんにならないために免疫力をアップさせよう」と言いますから。でも、免疫は強すぎるのもいけないのです。それは自己免疫疾患である関節リウマチなどに結びつくからです。免疫をちょうど良いところにコントロールすることで有名になったのは「笑い」であり、「涙

することです。映画やドラマを観て笑ったり泣いたりすると、免疫のバランスが改善されるという話をお聞きになったことがあることでしょう。同じようにアルコールにも免疫を良いところにコントロールしてくれる働きがあるようなのです。その推測は間違いではないと思うのですが、飲酒は「笑い」「涙する」と同じようにいかない点があります。摂取量が問題になる点です。他の研究で女性の場合の適切な酒量が報告されていました。それによると適量はビールに換算して二五〇ml程度、男性では五〇〇ml程度となります。

## ※2015年1月発売予定 Master of SAKE 国際唎酒師のご案内

和食が世界に広まり、世界中で日本酒が求められる時代となりました



受験方法は2通り

通信コース  
期間：3ヶ月

会場受験  
自習後、受験

国際唎酒師は、当該言語使用国、あるいは使用者に対して、その言語を用いて適切に日本酒の提供、販売ができるプロフェッショナルです。



A4版／表紙4色／中面2色／185頁  
一般価格：3,240円／FBO認定会員価格：2,700円  
送料無料(離島・国外除く)税込  
詳細・お申込はウェブサイトをご覧ください



お問い合わせ



SSI インターナショナル <http://ssi-intl.ssi-w.com>

〒114-0004 東京都北区堀船2-19-19

TEL.03-5390-0715 FAX.03-5390-0339

※平日9時半～18時(土・日・祝日除く)

っぽん  
湯めぐり  
酒めぐり

## 「越乃Shu\*Kura」でゆく越後・謙信SAKEまつり 鵜の浜温泉 新潟

居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐり。今回は海に沈む夕日が売りの鵜の浜温泉を訪ねます。毎年、一〇月に開催される越後・謙信SAKEまつりでたっぷり飲んで、帰路は地酒列車「越乃Shu\*Kura」を利用する豪華版です。



鵜の浜温泉で夕日を堪能

高田の目抜き通り約700mにわたってブースが並び  
越後・謙信SAKEまつり  
<http://www.kenshinsake.com/>



「越乃Shu\*Kura」は季節限定。  
2014年秋は10月と11月に運行。  
今後の予定はJR東日本にお問い合わせください



越後湯沢駅構内の「ぼんしゅ館」。等身大の酔っ払い人形が素敵  
<http://www.ponshukan.com/>

「上越の酒が飲み放題のイベントがあるんだけど行かない？」とスーさん。鉄道好きの岡ちゃん「越乃Shu\*Kura」に乗るなら行ってもいいけど……」と答えると、スーさんの手配の早いこと。なかなか取れないチケットを見事にゲットして、鵜の浜温泉行が決定です。

イベントは「越後・謙信SAKEまつり」。城下町高田の目抜き通りに地元の酒蔵19社が

ブースを構え、参加費一〇〇〇円で試飲し放題。ワイナリーやどぶろく農家、料飲店も出店しておつまみも充実といううれしい催し。メンバーの酒豪の熊さんはここぞばかりに飲みまくり、3時間で全品を試飲、おいに飲んだと上機嫌です。宿の鵜の浜温泉へは電車で三〇分ほど。酒まつりの後に寄るにはちょうどいい距離です。天然の塩湯はよく温まり、身体がほぐれるのがわかります。

翌日、帰りは岡ちゃんのお目当ての「越乃Shu\*Kura」号。日本酒バーのある車輻ではジャズバンドの生演奏を聴きながら立ち飲みで一献。蔵元も毎回乗車して自慢のお酒を振る舞ううれしいサービスもあって、越後湯沢に着いた時にはすっかりいい気分。

そして越後湯沢駅と言えば構内にある「ぼんしゅ館」に寄らないわけにはいきません。新潟のすべての蔵の酒が飲める日本酒好きの聖地。最後は皆、酔いどれサラリーマンの人形のようになって帰ったのでした。



# 世界の頂点『あらわぎ桜島』 特許「磨き蒸留」が生む魅惑の味わい

世界的な酒類コンペティションWSCの焼酎部門で、二〇一三年に金賞・最高賞「トロフィー」に輝いた本格焼酎『あらわぎ桜島』。そのエレガントな味わいの秘密を探ってみよう。



『あらわぎ桜島』は薩摩半島南端にある知覧蒸留所で生まれる  
あらわぎ桜島25度  
希望小売価格:1800ml瓶 1825円(九州) 1858円(九州外) 1800ml/パック  
1804円(九州) 1836円(九州外) 900ml瓶998円(全国) ※すべて税込み



谷口常務の手の先にあるのがもろみに空気を送り込む「磨き蒸留」のバルブ



県内有数の芋の産地、南薩摩。良質で新鮮な芋がいち早く収穫できる恵まれた立地



希少になった伝統的な「錫蛇管」。錫蛇管の職人は鹿児島でも1人だけ

「蒸留する時に、もろみ全体に蒸気の熱を行きわたらせるため、空気を吹き込んで、もろみが対流するようにしたところ、これまでにない上品な味わいに仕上がりました。サツマイモの個性はしっかりと残っているのに、軽やかでうまいのです」と嬉しそうに話すのは製造責任者の谷口健二常務。この新しい製法は「磨き蒸留」と名付けられ、二〇〇九年に特許を取得しました。製造する知覧蒸留所は、ステンレス製蛇管大型蒸留機に加えて、繊細でまろやかな味わいの原酒を生み出す錫蛇管小型蒸留機を使用していることも大きな特徴です。『あらわぎ桜島』の最高賞受賞で特筆すべきは、一般流通の芋焼酎が世界基準の中で評価されたこと。庶民のお酒が世界で最高の評価を受けました。誰でも、そのフルーティーな香りとクリアで滑らかな味わいを楽しむことができます。

今夜は伝統的な鹿児島県の芋焼酎に、新たな一歩を刻んだ『あらわぎ桜島』を試してみたいかがでしょうか。



希望小売価格:1112円  
●商品に関するお問い合わせ  
本坊酒造株式会社 企画課  
TEL:099-822-7003  
http://www.hombo.co.jp

の科  
人学  
集  
大  
見

## 本坊酒造の酒をすべて試せる ガレリアホンボウ(鹿児島市)

本格焼酎メーカーとして知られる本坊酒造は、長野にウイスキー蒸留所と山梨にワイナリーをもつ総合酒類メーカーでもあります。同社の酒を一度に試せる「ガレリアホンボウ」では、同社の酒づくりの総合力の高さを肌で感じることができます。



「ガレリアホンボウ」  
鹿児島市南栄3-27 TEL:099-822-7011  
営業時間:平日10:00~15:30(土日祝日休館)  
\*見学は6日前までに要予約。詳細はホームページで  
http://www.hombo.co.jp



1 伝統的な手造り甕仕込みの薩摩郷中蔵(鹿児島市)  
2 焼酎原酒の貯蔵庫として石蔵を利用している津貫貴匠蔵(加世田津貫地区)は本坊酒造創業の地にある



2

3

鹿児島市の中心部から車で三〇分ほど、本坊酒造の本社には、伝統的な手造り甕仕込みの芋焼酎をつくる薩摩郷中蔵があります。「ガレリアホンボウ」はこの蔵に併設されたショールーム。焼酎はもちろんのこと、ウイスキー、ワイン、梅酒など、同社がつくる酒をひと通り味わうことができます。

本坊酒造のルーツは南薩摩の加世田「津貫」です。「かごしま建築・まちなみ108景」にも選ばれた長い歴史を感じさせる石蔵が建ち並び、その古風な佇まいは、昔ながらの製法を守り続ける歴史の重みと、代々受け継がれてきた南薩摩の伝統を感じさせてくれます。

歴史のある酒類企業はしばしば「伝統は革新の連続である」と言います。しかし、実際に革新的な取り組みができていところは多くありません。本坊酒造のようにローカルな企業で、次々に新しい分野の酒づくりにチャレンジしてきた酒類メーカーは極めてレアなのです。

同社はこの経験と全国各地に酒造工場をもつという独自の資産を活かして、信州で蒸留したウイスキーを鹿児島で貯蔵熟成させたり、芋焼酎をベースに柚子や緑茶を加えて再蒸留したジャパニーズ・スピリッツ「光遠」を開発したりと、意欲的な挑戦を続けています。「ガレリアホンボウ」は本坊酒造の全体像を掴むことができます、ユニークなショールームです。酒好き、特に蒸留酒がお好きな方には絶対におすすめしたいスポットです。



# パーティーが盛り上がるおつまみ

## タコ焼きアヒージョ

オリーブオイルとニンニクで野菜や魚介を煮込む料理アヒージョ。タコ焼き器の凹にオリーブオイルと小さなニンニク片を入れ、タコ、エビ、マッシュルームなど好みの具材を煮込みます。フォンデュ用ピックで焼きながら食べると食卓が盛り上がりします。ポテトやブロッコリーは下茹でして使います。



すりおろしたような果実入り、アルコール分3%の「タカラcanチューハイ「すりおろし」」どうぞ

## ジュレのお酒「Carina」でデザート

とろける新食感のジュレのお酒「Carina」。アイスクリームやカットフルーツ、シャーベットにそのままかけるだけで、大人のデザートのできあがり。フレーバーは「マンゴーヨーグルト風味」「もも杏仁風味」「いちごミルク風味」の3つ。さまざまなアレンジで楽しめます。



アルコール分は5%。写真のパウチパックのほか瓶入りもあります

## 新漬けオリーブチーズ

人気急上昇中の新漬けオリーブは小豆島で生まれました。青い実を手摘みして灰汁を抜いて塩漬けにすると、酸味のある輸入品とは違って、オリーブの自然な風味が生きた優しい味わいになりました。ナチュラルチーズと一緒に出しすれば、オシャレなおつまみとして話題にのぼることでしょう。



新漬けオリーブは秋から1月くらいまでの季節ものです。お急ぎください

## はじまりはいつも

## 松竹梅白壁蔵「霽」スパークリング清酒



年末年始のパーティーはふだんはお酒を飲まない方もいらっしやるかもしれません。アルコール分の低いお酒もご用意することをおすすめします

### 「霽」をもっとおしく飲むミニ知識



原料は米と米麹と水(炭酸ガス含有)。酸味料や糖類は一切使っていない自然なお酒です



フルートグラスなら立ち上がる繊細な泡立ちを目で楽しめます



飲む前によく冷やします。前の晩から冷蔵庫に入れておくか、氷水に漬けます



松竹梅白壁蔵「霽」スパークリング清酒

750ml 1187円、300ml 475円、150ml 285円

※価格は消費税抜きの参考小売価格です

商品に関するお問い合わせ

宝酒造株式会社 TEL:075-241-5111(平日9:00~17:00)

お米うまれのほのかな甘み、ほどよい酸味、爽やかな泡が心地よいスパークリング清酒「霽」。今年のクリスマスは「霽」で乾杯してみませんか？アルコール分はスパークリングワインの半分以下の5%です。お酒があまり得意でないという方でも、最後までパーティーを楽しめるのではないのでしょうか。

お正月のお酒も「霽」で。長い歴史をもつ日本酒でありながら、これまでにない新しい味わいの「霽」は、新しい年の祝い酒にピッタリです。伊達巻や黒豆などほんのり甘い味付けのお節料理にもよく合います。

お友達を訪ねる時は手土産に「霽」はいかがでしょう。注目のスパークリング清酒できっと会話が弾みます。

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。





スパークリングSAKEが最近話題になっていますが、パイオニアの『一ノ蔵すず音』を初

めてためした時は超ビックリしました。知っていた日本酒とは別世界、スパークリングワインよりも柔らかくて、和菓子のような甘さと酸味なのですけれど、果汁や香料を使わずお米と米麴だけでつくったとは思えませんでした。

大きめのスプーンでお酒とフルーツと一緒に食べるようにして試飲しました



あれから一〇数年、今ではたくさんの酒蔵がつくるようになり、テレビコマーシャルが流れるほど身近になったのは隔世の感があります。見方を変えると、私が歳をとったというところでもありません。すけれど……。で、今回はこのスパークリングSAKEにいろいろトッピングしてみました。フルーツはたいていおいしくなると思いますが、やっぱり特にマッチするものがあるみたい。まずはイチゴ。小さくカットした

ものをグラスに入れて『松竹梅白壁蔵「霽」スパークリング清酒』で満たします。予想どおりこれは文句なくおいしいです。イチゴを食べた後のひと口がとっても爽やかです。

グレープフルーツも柑橘の香りが加わっていい感じ。果肉をスプーンで少し潰してみると酸味が増してこれまたおいしい。

キウイは甘みが強くなったように感じました。青い香りが出るので好みが分かれるかもしれませんが。パイナップルも悪くないのですけれど、香りも味も平

行線に感じました。

そしてやっぱりおもしろいのはアイスクリームです。期待どおりクリームソーダ風のスパークリングSAKE。ミルク&クリーミーでたまりません。アイスクリームの小さな塊がプカッと浮かんだところをパクツ。バナラ好きには至福のひととき、これにイチゴが入ったら、天にも昇る心持です。

次はシャーベットやチョコレートアイスクリームでやってみようと思います。ではまた。

## 絶品乾物

新物のナッツとレーズン

「ナッツも新物がおいしいよ」とマスター。たしかにナッツにも決まった収穫時期があるよなあ、やっぱり秋かな、栗とか銀杏とかそうだし。なんてとぼけたことを考えながらカシューナッツの新物を一粒。えっ、こんなに香りがあつたの？と目から鱗が落ちました。毎年、枝付の干しブドウの新物を必ず買い、新米になったと聞けばうれしくなり、もちろんボジョレーヌーヴォーも欠かさない私。カシューの新物も必須リストに加わりました。ためす価値あります、すごいです。

独断採点 ★★★★★  
(フリーライターはらだペコ)



## テイステイングノート

# 本格芋焼酎を飲み分ける 『薩摩富士』5つの味わい体験

昭和初期から変わらないブランドの本格芋焼酎『薩摩富士』に、原料の芋と麴が異なる5つの商品が揃いました。焼酎喇酒師の資格をもつフリーアナウンサーのあおい有紀さんが、その味わいを表現します。



\*商品に関するお問い合わせ: 濱田酒造株式会社 お客様相談室 TEL:0996-21-5260  
http://www.hamadasyuzou.co.jp



テイスター紹介…あおい有紀。フリーアナウンサーラジテレビ「とくダネー」生CM出演中。焼酎喇酒師 酒サムライ



本格芋焼酎は鶏料理と相性が抜群



薩洲 濱田屋伝兵衛 TEL:03-3251-1611  
http://www.chikuchikuya.com/

今回の会場はJR秋葉原駅前にある「薩洲 濱田屋伝兵衛」さん。伊勢赤鶏の料理が本格芋焼酎によく合うと評判です。眺めのいい窓際の席をお借りしてテイステイングしました。

## ●スッキリした飲み心地の『薩摩富士』

最初は『薩摩富士』。麴は白麴で、原料の芋は黄金千貫というロングセラー商品です。「ふかした芋のようなほっこりした香りで、バランスがよく料理に合わせやすい。すっきりした飲み心地ですね」とあおいさん。

## ●どっしりしてスパイシーな『黒』

黒麴を使った『黒薩摩富士』は、「香りはスパイシーで芋の存在感があります。柔らかい舌触りのどっしりした味わい」とコメント。

## ●華やかな甘い香りの『赤』はロックで

『赤薩摩富士』は「紅さつま」という赤芋を使っています。「インパクトのある甘い香り、芋の味わいに収斂味がアクセントになっています」。飲み方はロックがおすすめです。

## ●上品でふんわり広がる『紫』

紫芋(穎娃紫)で仕込んだ『紫薩摩富士』は、「上品な香りが魅力的。後味で甘さがふんわりと戻ってきて、女性らしさを感じます」と気に入った様子。

## ●穏やかでなめらかな『黄麹』

最後は日本酒に使われる黄麹を用いた『黄麹薩摩富士』。「香りも味わいも控えめで終始穏やか、なめらかな味わいです」と特長を見事に表現してくれました。お試しください。



## 美酒→外交



### 断食期間中の夕食会

西川 恵(毎日新聞 客員編集委員)

外遊が宗教上の断食期間と重なる。相手国に対する礼儀上、断食を中断するか、それとも断食を貫くか。ふつう前者だろう。しかし後者を選択したのはインドのモディ首相である。

同首相は9月下旬、ニューヨークの国連総会に出席し、29、30日を米国訪問にあてた。しかし9月25日から9日間は

の前に位置皿とナプキンとメニュー、それに水とワイン用のグラスが置かれた。料理が運ばれてくるとモディ首相は「どうぞ居心地悪くならずに食事をしてください」と勧め、グラスに注がれたお湯を口に運んだ。

メニューは前菜がチーズとサラダ、主菜が魚のグリル、それにデザートの数3コースで、ワインは白ワインのみ。いつもと比べて1コース少なかった。

食事時間は1時間半。モディ首相が多くをしゃべり、料理で口がふさがっているオバマ大統領は受身ではなかったかなどと想像してしまう。大統領は食べていても料理を楽しむ雰囲気ではなかったのではないか。

ヒンズー教のナブラトリという伝統行事の期間で、敬けんな信者の同首相は、毎年断食をしている。ただ米国側は29日にオバマ大統領主催の夕食会、翌日はバイデン副大統領とケリー国務長官の共同主催の昼食会を予定に入れた。

夕食会がゲストは食べないでホストが食べるという奇妙なものになったのは、米国側の計算違いがあったようだ。米国側は「その場になればモディ首相は柔軟に対応してくれる」と読んでいたフシがある。しかし首相は外交儀礼上のギクシャクは意に介さず習慣を貫いた。この頑固な姿勢は今後のインド外交を占う上でも興味深い。

## 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。

**おつまみ常備菜が良かった**  
お店で食べたトマトのオリーブオイル漬けがおいしかったので、記事でつくり方を発見し、「これなら私でもつくれる」とうれしくなりました。  
稲垣薫さん(栃木県・40代)

**コーヒー割り、うまいやんけ**  
はあ？コーヒーに焼酎なんて罰ゲームや。うまいわけあらへんやん……。ところがほんまにウマかった。  
竹内祐司さん(愛知県・50代)

**紫手の甘い味わいが好みます**  
濱田酒造の『紫薩摩富士』にはまっています。額姪紫手を使っているのが甘く感じます。思いのほか安価なので自宅では一升瓶、友人にあげる時は九〇〇mlと使い分けています。  
黒須正さん(千葉県・60代以上)

**どう飲むかも大切に**  
初めて拝見しましたが、お酒を楽しんでいる方がこの冊子をつくっているのだなと感じました。何を飲むかも大事ですが、どう飲むかも大切にしたいと思っています。  
藤田美晴さん(京都府・40代)

**ぜひ休肝日の工夫特集を**  
一週間に二度、休肝日を設けています。その日はノンアルコールビールを飲んだりしているのですが、皆様の休肝日の工夫を特集していただきたいです。  
河面正義さん(新潟県・50代)

**「熟成の極」よくぞ言ったり**  
貯蔵期間でなく、職人が熟成の進み具合を見て使う原酒を決めるという匠の技に感心しました。「熟成の極」とはよくぞ言ったものと思います。  
石井温平さん(栃木県・80代)

**自家製の白酒が懐かしい**  
「世界の酒場から」の白酒の話を読んで、中国雲南省を一人旅した時に飲ませてもらった自家製白酒を思い出しました。田舎ではトウモロコシを庭に広げて干してつくるのだと、筆談で教えてもらったのです。  
前田聡さん(京都府・年齢不詳)

## 世界の酒場から——米国 シアトル

## ガレージSakeメーカー誕生



Sakenomiでは定番の銘柄のほかスポットでいろいろな酒を仕入れて、グラスでショット売り



「僕の酒はどうか、感想を聞かせてくれよ」とジェフ・ジェームズさん



シアトルの中心部、緩い坂道を海岸レールまで下りたダウンタウンの路地に「Sakenomi」の看板はすぐに見つかった。日本酒のカウンターバーで、店の一画で小売りもしている。

「うちっしやい。日本からですか」と店主のジョニー・ストラウドさん。岩手に英語を教えに行つて、うまいSakeを覚えて帰ってきただけあって、上々のコンディションのSakeを飲ませてくれた。ただし肴はない。酒だけを安く飲める日本の角打ちをそのままやりたいのだと言う彼を慕って、毎晩、地元のSake飲みが集う。

翌日、Cedar River Sakeを訪ねる。ジョニーさんから「絶対に行つたほうがいい」と勧められたSakeメーカーだ。ガレージのような醸造所でジェフ・ジェームズさんが一人でつくっている。60%精米したカリフォルニア米を9号酵母で仕込む。商品は一つの純米酒のもろみを生酒、火入れ酒、うすにぐりにした三つ。趣味でビールをつくっていた彼はSakeに興味をもち、ビール醸造器具を使つて見様見真似でつくつてみた。そして、おもしろさと将来性を見込んで起業を決意したのだった。

日本酒は輸出が年々増えており国際化が進んでいるという。けれど本当の意味で国際化するのにはCedar River Sakeのようなメーカーが次々に現れて、現地の材料でつくつて、現地の人が飲むようになった時なのではないだろうか。



説明を求めるお客にジョニーさんがミニレクチャー



醸造所は坂の斜面の半地下にあった



狭いながら麹室と発酵室は区切って空調管理していた