

さけ通信

2015
春号

特集

春のおでかけ
リカー&ワイン

祝開通 北陸新幹線 金沢ほろ酔い散歩
大都会に醸造所が続々
誰でもできる湯煎でローストビーフ
酒の器いろいろの「い」初めての和酒器
温泉銭湯と片町の夜 石引温泉亀の湯(金沢)

新着「酒の本」紹介

【『スマート・テロワール』】

松尾雅彦著 学芸出版社刊

過剰な稲作を畑作や畜産に転換して食料自給率を高め、自給経済圏を各地に成立させることが日本の農村の未来を切り開くという提言。そして酒造業や料飲業は農業を支える基幹産業となる。著者はカルビー株式会社の元社長。

(一八〇〇円・消費税別)



【『おいと味わいの不思議』】

東原和成・佐々木佳津子・伏木亨・鹿取みゆき著 虹有社刊

酒の味わいを語る言葉の大半が香りを表現するものであることから、わかるとおり、香りは酒類の香味設計の中核である。香りを感じるメカニズムの解説とテイスティングの手法を専門家が解説した刺激的な一冊。

(二二〇〇円・消費税別)



【『ニッポン「酒」の旅』】

山内史子編 洋泉社刊

酒と食とファンタジーを専門として国内外を旅するライターが、実際に訪れた酒場、酒蔵、車中での酒の楽しみをまとめた。酒好きの旅のガイドブックにぴったり。

(九二五円・消費税別)



【『古酒礼賛』】

秋津壽翁著 ヴィネーク刊

ワインの古酒マニアである著者がその魅力を縦横に語る。さまざまな事情から、いい状態の古酒を楽しめるのは後20〜30年というのだが……。

(一八〇〇円・消費税別)



読者プレゼント

① 本格芋焼酎『海童』900ml 5名様

鹿児島産の極上の黄金千貫と黒麹で仕込んだ、香り高くふくらみのある甘みが特長の自信作。

提供：濱田酒造



② 極上「宝焼酎」25% 900ml エコパウチ 5名様

樽貯蔵熟成酒を3%使用した、まろやかな口当たりと芳醇な味わいのワンクラス上の宝焼酎。

エコパウチは軽くて割れないうえ、収納しやすく、丸めてそのまま捨てられます。

提供：宝酒造



③ 瀬戸内れもん味イカ天 3袋 5名様

カリカリサクサクのスッパうまいイカ天。食べ始めたら止まりません。ビールにもチューハイにも日本酒にもよく合います。

提供：阿藻珍味



④ 日本酒日和 5名様

日本酒を愛するフリーアナウンサーの、あおい有紀さんが案内役となり、酒、酒蔵、酒肴、酒器、飲み方などを解説。豊富な写真と図版で日本酒を楽しむ知識が身につく一冊。

提供：舵社



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・「休肝日の過ごし方」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6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



次号夏号は
6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…家飲みだからクラフトビール
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

春のおでかけリカー＆ワイン

さあ、春風がそよぎ屋外での酒が心地いい季節の到来です。今回は「春のおでかけリカー＆ワイン」と題して、アウトクックパーティーのコツと、北陸新幹線の開通に沸く金沢への酒旅をご紹介します。

Point ① すぐ食べられるサラダは必須

バーベキューは炭火が安定し、おいしく焼けるようになるまでに1時間くらいか



料理や酒を持ち寄って仲間とアウトクックパーティー



ブロック肉は牛肉に竹串を刺して岩塩やスパイスをすりこんで下拵え。弱い炭火でじっくり焼いてスライス。この日はレモン、オレンジ、玉ねぎ、醤油、ワインなどでつくった特製のタレでカルパッチョ風にいただきました



とん汁や芋煮鍋は、最後にカレー粉とうどんを入れてカレーうどんがおすす

ひと掴みの燻製チップを鍋に敷き、高さをくって餅焼き網を置き、火を入れた鶏もも肉を並べたら、蓋をして火にかけるだけ

トマトは冷やしてスライスしても、焼いても、とん汁やおでんなどの鍋に入れても、おいしくいただけます

菜、そのまま食べるならトマトは糖度の高いフルーツトマトを奮発しましょう。

Point ② びっくり料理をひと品

せっかくの機会ですから、皆が「おっ！」と盛り上がるびっくりメニューを準備しましょう。鶏もも肉の燻製や牛や豚のブロック肉の串焼などです。鶏もも肉の燻製は下味を付けて火を通して下拵えしておきます。会場では燻して煙味をつけるだけでできあがり。ブロック肉も下味を付けて持っていく、低温でじっくり焼きます。

Point ③ 鍋料理もあり

この時期は冷える日も多いので、とん汁や芋煮鍋、おでんなどの鍋メニューも選択肢に加えておくことをおすすめします。鍋メニューは網焼きと違って、炭に着火しただけで調理を始められます。肉や野菜を炒めて水と酒を加えて味噌・醤油で味を調えます。鍋をつくった後で焼き物をスタートしても十分です。



酒器は割れないアルミ製やアクリル樹脂製のものが使いやすい

簡便で割安なバッグインボックス

屋外で大勢でワインを飲むならバッグインボックスを試してみてください。簡便で割安なうえワインが酸化しにくく長持ちします。コルク抜き、要らないのスクリーキャップや、軽量のペットボトルのワインもおすすめです。



バッグインボックスは注ぎ口を箱から引き出して使います スクリーキャップを採用するメーカーが増えています

ロゼワインを飲み比べ

春にはピンクのロゼが似合います。スパークリングワインは料理との相性の幅が広いロゼにしてみましょう。また、ロゼは香味の幅が広く、色味も濃いものから淡いものまでさまざま。飲み比べると発見があります。



スパークリングワインもコルク抜き不要です ロゼは世界的にも売れ行き好調で年々比率が高まっています

夜桜にはポットにホットワインを

真冬のクリスマスの飲み物のイメージのあるホットワインですが、夜桜見物にもぴったりです。ひと手間かけて自分でつくり、ポットで持っていくようにしましょう。ほのかな甘みとスパイスの香りです。



【材料】赤ワイン、オレンジ、甘味料(砂糖・蜂蜜など)。好みでシナモン(スティックでもパウダーでも可)、クローブ(丁子)、アニス(八角)、キュラソー(オレンジ果皮のリキュール)

【つくり方】鍋に、赤ワイン、厚切りのオレンジ(皮ごと)、ペーパーバッグに詰めた好みのスパイス、煮切ったキュラソーを入れて、沸騰しない程度に温めて甘みを加えて味を調える



スパイスの香りが残ってもよいポットを使います

洋酒のホットミルク割り

ホットミルク割りは、ウイスキー、ラム、ジンなどの洋酒のホットカクテルの定番です。ホットミルクの甘みと油脂がベースの酒を包み込んで、優しい味わいに仕上がります。甘みやスパイスを加えてもおいしいです。



ドライフルーツやクッキーやチョコレートとよく合います

アルミカップ酒を飲み比べ

飲みきりサイズのカップ酒なら、少人数でもいろいろ試せます。注目は最近増えてきたアルミカップ。軽量で丈夫、日光を通さないの品質管理上もベターなのです。それに、瓶入りのものが多いですが、人気のスパークリング SAKE も加えて飲み比べてみましょう。



祝開通 北陸新幹線 金沢編

金沢ほろ酔い散歩

酒飲み心をくすぐる ひがしの茶屋街

東京と金沢を2時間28分で結ぶ北陸新幹線が開通し、北陸はアクセスが格段によくなりました。春のお出かけリカー＆ワイン特集では、この機会に酒飲み目線で金沢の

街を歩きます。

まず、真っ先に目指したのはひがしの茶屋街です。風情のある街には和菓子やかわいい小物のショップが軒を連ねています。が、ほんらいお茶屋は芸妓の歌舞音曲で遊ぶところ、酒は欠かせません。艶っぽい雰囲気、奥へ奥へと進んで行くと地酒専門店があり、路地へ入るとちらほらと飲めるお店がありました。



駐車場が限られるのでバスやタクシーでのアクセスがおすすめ



浅野川を渡ると主計町（かずえちよう）茶屋街。こちらの方が飲める店は多そう



金沢駅前では鼓を模した木造の鼓門がお出迎え

加賀百万石の老舗酒蔵 福光屋

せっかく金沢に来たら酒蔵で飲みたいという方には、市内にある福光屋の直営店がいいでしょう。地元で愛され石川県でトップシェアを誇る同社は、名実ともに金沢の地酒。そして純米酒しかつくらないというポリシーを貫いています。銘柄は『福正宗』『加賀鳶』『黒帯』など。味のタイプの異なる複数の商品ラインを展開し、どの酒も高く評価されています。

ショップでは同社の酒と美容化粧品が買えるほか、バーコーナーではここでしか飲めない酒を、厳選した酒肴と楽しむことができます。

動画と試飲のお気軽蔵見学（要予約・通年）のほか、酒づくりがおこなわれている冬場には、酒蔵のなかを見学することもできます（10日前までに予約・日時限定）。



株式会社福光屋
〒920-8638 金沢市石引2丁目8-3
（北鉄バス小立野下車徒歩1分）
TEL:076-223-1117
営業時間:10時～19時（年末年始休業）
<http://www.fukumitsuya.co.jp/>

金沢百番街あんと内 石川の酒を堪能「金沢地酒蔵」

駅のショッピングモール金沢百番街に金沢地酒蔵があり、バーカウンターの好みの地酒を試飲できます。お得なのは3種類（各50ml）の飲み比べセット。おつまみが一品ついて800円（税別）から。もっと気軽にいろいろ試したい方には、試飲用の自動販売機がおすすめです。10種類の酒から選べますが、純米酒や吟醸酒は100円（税込・40ml）、大吟醸は300円です。ここならば電車の乗り継ぎの待ち時間に改札を出て、さっと飲んで帰れます。



- 1 あんと内には鮓屋も数件。ランチタイムは飲み合う
- 2 金沢地酒蔵では酒に詳しいスタッフがサービス
- 3 季節のおすすめメニューにもある
- 4 干しホタルイカは日本酒にピッタリ。ライターで炙るとうまさ倍増
- 5 自販機は最新の洗浄システムを内蔵。常にいい状態で酒を提供できる



近江町市場 海鮮を豪快に



金沢駅から徒歩圏の近江町市場は石川の海産物が豊富。飲食でできる店もあり、豪快に海の幸と酒を味わいたい方にはおすすめ



ぽんぐり
にっめぐり
湯め酒

温泉銭湯と片町の夜 石引温泉 亀の湯

金沢

今回の居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐりは、古都金沢のシティーナイト編です。山奥の一軒宿、秘湯趣味の面々が「古都金沢」の響きに負けて洋酒酒場を飲み歩きました。もちろん温泉も忘れていません。市内にある温泉銭湯「亀の湯」を満喫しました。



石引温泉「亀の湯」は昼間からご近所さんにぎわう

「新幹線が通る前に金沢に行っておこうや」と切り出したのは、ウイスキー好きでせっかちな熊さん。開通してからにしようという声を遮って、一歩先を行く

べしと譲りません。金沢には温泉がないじゃないと攻められると、スマホで検索して「素晴らしい天然温泉の『亀の湯』がある」と言い切りました。

結局、押し切られて金沢へ。亀の湯は市内の住宅街にあって、近所の人が長く通っている



いしかわ観光大使でもあるジガーバー・セントルイスの安田武史さんと、オリジナルカクテルの「ジュエルハウス」



倫敦屋酒場はフードもドリンクも雰囲気も極上
TEL:076-232-2671 <http://www.londonya-bar.com/top.html>



ジガーバー・セントルイス TEL:076-223-6116
<http://bar-navi.suntory.co.jp/shop/0762236116/>

感じ。券売機で入浴料440円を払って入ると、湯船にはウーロン茶のような赤みを帯びた透明な湯、肌触りはヌルヌルの美肌の温泉です。加温していない源泉の風呂は、長く浸かっているぬる湯。極上の泉質に「こんないい温泉があるなんて金沢の人は恵まれてるね」と一同。

湯冷めしないように支度して、次はバー巡りです。熊さんが最初に引つ張って行ったのは、故山口瞳さんのお気に入りだったという倫敦屋酒場。内装も調度品もロンドンのパブを思わせる上質感の溢れる店で、何気なく頼んだピッツァ・マルゲリータのうまいこと。クリスピーで極上のチーズがたっぷり。ギネスビールのうまさ3段階ほど増しました。

せっかちな熊さん、ピザを食べ終わると次の店へ。片町交差点の角にあるジガーバー・セントルイスは、数々のカクテルコンテストの入賞者を輩出している名店。にもかかわらずチャージ料金無しの財布にやさしいバーでした。

酒飲みの健康学

医学ジャーナリスト
松井宏夫

心筋梗塞から救われた、
あなたはお酒を飲みますか？

日本の死因第1位はがん、それに次ぐのが心筋梗塞、狭心症などの虚血性心疾患です。虚血性心疾患の二〇一三年の年間死亡者数は20万人弱。これを心筋梗塞だけみると発症者数は年間約15万人。この中の3割の人が亡くなっています。

心筋梗塞に襲われて運よく救われた7割の人の中には、当然、お酒が好きだった人もいます。



この人たちは医師を始め周囲の人々から、「お酒を止めなさい」ときつと言われていることでしょう。やめるべきか、やめざるべきか……。

その参考にするべき研究報告があります。アメリカで行われた20年間に及ぶ追跡研究の結果です。対象となったのは初めて心筋梗塞を体験し、生命を救われた患者さん約二千人で、全員が医療従事者です。

この人たちのなかで急性心筋梗塞から救われた後、「純アルコール量にして10〜29・9gを毎日飲み続けていたグループ」と、「アルコールをまったく飲まなかったグループ」とを比較したのです。すると、飲んでいたグループは心血管病での死亡リスクが42%も低下していたのです。さらにこれは心血管病に限定されるものではありませんでした。全死亡理由を含めたりスクでも34%も低下したのです。そして急性心筋梗塞を起こす前からこの程度のアルコールを楽しんでいた人は発作後の経過も良かったということです。

「純アルコール量にして10〜29・9g」というありがたいアルコール量は、普段飲むお酒に換算するとどれくらいなのでしょう。アルコール度数5%のビールでは、250〜750ml、最大量では中瓶1本半に相当します。これまでは飲酒の適量という「ビールならば中瓶1本、日本酒ならば0・7合がベスト」とされていましたが、それよりもビールで半本も増えたことになります。

ただし、この研究報告は、「日本人のお酒好き全員に当てはまるものではない」と考えるべきでしょう。日本人の約50%はアルコールを分解する酵素がうまく働かないタイプです。欧米人にはそのタイプがなく、基本的には日本人よりもアルコールにストレスがありません。その点を考慮すると、やはり適量はアメリカ並みにはいかなないと考えるべきでしょう。けれども心筋梗塞後でも適量の飲酒は再発を抑えるというのは、酒飲みには何とも心強いデータではないでしょうか。

さけの小道具 酒かん計

最近の冷酒偏重ぶりを快く思っていない日本酒ファンが大勢いらつしやることでしょう。ぬる燗を注文すると、「熱燗、ぬるめで一丁！」なんていう店員は当たり前、「燗酒」と言ったのに樽酒の出でくることのなんと多いことか。だから酒かん計を使って燗をつけてくれる店だとうれしくなっています。

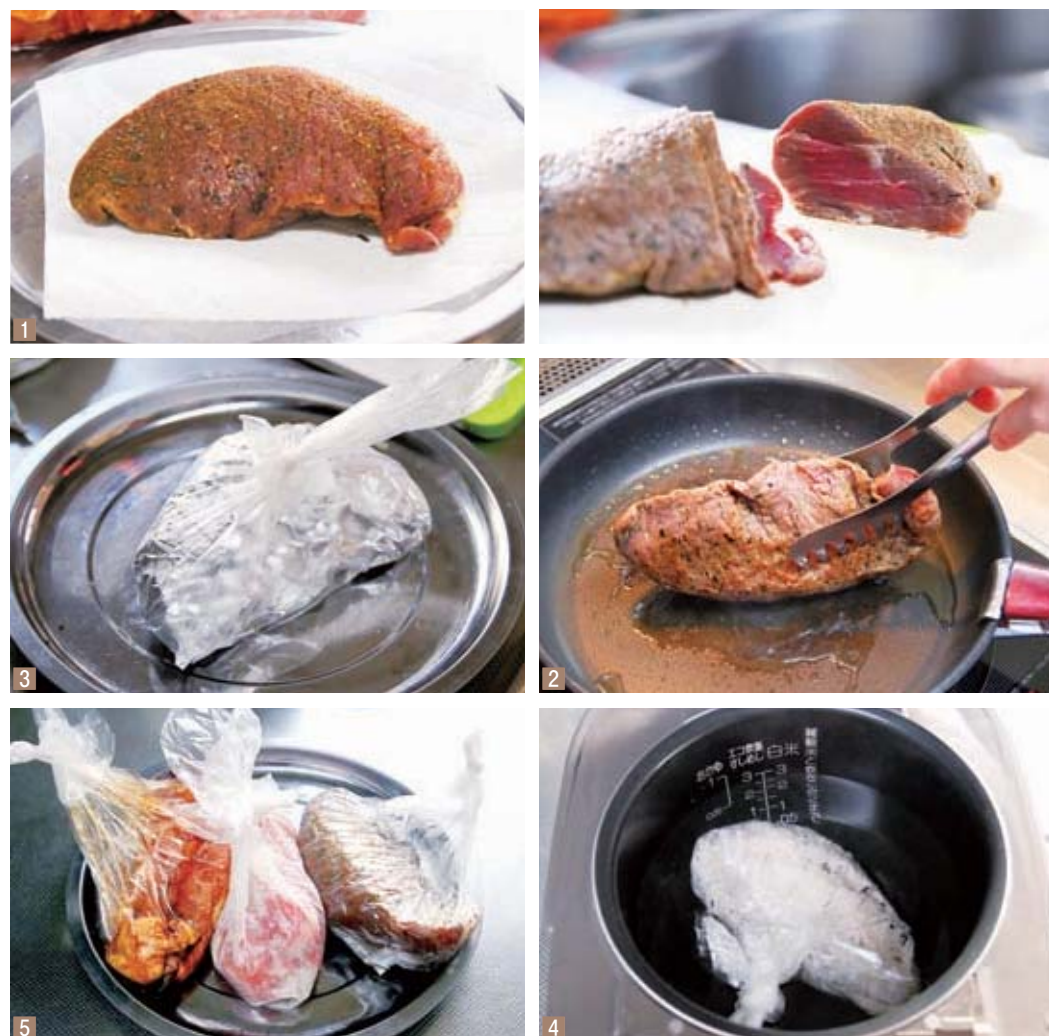
ぬる燗は40℃くらい、熱燗は50℃を超えます。写真の酒かん計では50℃が飲みごろとなっていますが、編集長の山田のおすすめは42℃。そこから上げたり下げたりして好みの温度を探るのがよいのだそうです。



製造元…日本計量器工業株式会社
TEL 03-3256-3601
<http://www.nikeithermo.co.jp>

誰でもできる 湯煎でローストビーフ

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。



ローストビーフや鶏ハムなど、ブロック肉を使った料理はパーティーの定番です。一見、手間暇がかかりそうに見えますが、炊飯器で湯煎すると、誰でも簡単においしくできます。

【材料】
牛も肉 400〜500g、塩、スパイス、酒

「つくり方」

- ①肉に竹串で数か所穴をあけて、塩、酒、スパイス（胡椒、ナツメグなど）を擦りこむ。塩は肉の2%くらい。（写真1）
- ②そのまま30〜60分置いて肉を室温に戻す
- ③フライパンに油をひき全体に軽く焼き色を付ける。（写真2）
- ④アルミホイルに包んで耐熱袋に入れる。（写真3）
- ⑤次の要領で炊飯器で湯煎する。

「炊飯器での湯煎の仕方」

肉を耐熱袋に入れたまま炊飯器に入れ、熱湯を満たして「保温」にして30〜40分。炊飯器の「保温」は70〜80℃に保たれるので肉はジューシーなまま固くならない。（写真4）

「バリエーション」

鶏や豚を塩麹やガーリック醤油で下味をつけて湯煎してもおいしい。このやり方で火を通してからの燻製もおすすめ。（写真5）

がっつりビーフに『隠し蔵』 あっさりチキンに『海童』



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

『隠し蔵』の甘い香りが ビーフにマッチ

櫛樽でじっくり貯蔵した本格麦焼酎『隠し蔵』。熟成酒ならではのマイルドな口当たりと、バニラのような甘い香りは、濃厚な味わいのビーフとの相性が抜群です。ローストビーフやビーフシチューはもちろん、牛丼や焼き焼きにもよく合います。

飲み方はソーダ割りかオンザロックがおすすめです。

鶏のうまみが引き立つ 本格芋焼酎『海童』

鹿児島島のソウルフードと言えは鶏料理と芋焼酎。どこの居酒屋でも、鶏の刺身や炭火焼がでています。あっさりしているのに深いうまみの鶏を引き立てるのが、出しゃばらない味わいで、気取らずに飲める芋焼酎です。

本格芋焼酎『海童』は、華やかな香りとふくよかな味わいが特長。水割りでもお湯割りでも鶏料理によく合います。

創業明治元年
濱田酒造株式会社



本格焼酎は 糖質ゼロ！

なぜ糖質ゼロ？

本格焼酎ができるまで



糖質成分は
このまま
残ります

●香味成分など
●糖質成分

※：本格焼酎は蒸留酒のため、糖質は含まれておりません。 飲酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

糖質
ゼロ



初めての和酒器

酒や肴も大切ですが、心地よく飲むには酒器にも気を配りたいところ。酒のタイプや季節に合わせて器を選べば、心も会話も弾みます。シリーズ第1回目は器のギャラリーを経営する大森俊子さんに、初めての和酒器選びについてアドバイスをいただきます。

注器と盃は一对

「最近、日本酒は四合瓶が増えているでしょう。あれが和酒器を減らしていると思うんです。一升瓶では大きすぎて盃に注げませんから、徳利や片口など注器（おしやくき）を使います。でも四合瓶だと直接注げるので、注器の出番が減ります。注器と盃は対ですから、どちらかが減ると一方も出番がなくなるのです」と大森さん。酒器というと口に運ぶ盃



大森さんのお気に入りの杯たち。ひとつひとつ手づくりなので作家の手と触れているようだ、と



表面のガラス質のひび割れは「貫入（かんにゅう）」といわれ、独特の景色をつくりだす

を思い浮かべがちですが、どうやら注器も大事なようです。

そして「お花見の時にはこの大きな片口を持つていきます。重たいし割れないように気を使うのですけれど、ひらひらと桜の花びらが浮かんで、それはきれい。とても豊かな気持ちになれます。なんでも面倒くさがったらダメです。いいお酒にしたかったら、たっぷり時間をかけて、手間を惜しまないことです」と和酒器を上手に使った宴のコツを披露してくれました。

磁器と陶器 筒型と扇形

初心者には和酒器選びはハードルが高いものです。何を基準に選べばよいのか具体的なアドバイスを求めると、基本は、石か土か、筒型か扇形か、だそう。

焼き物には石を粉にして成形してつくる磁器と、粘土を焼く陶器があります。磁器は薄手で、有田焼や九谷焼のように煌びやかな絵を描いたものがよく見られます。陶器は厚手で、土を焼くことによる色や形の変化を楽しむものが多いようです。

また、盃には筒型のものと、扇形に広がったものがあります。筒型のものは飲む時に顎が上がり酒が一気に口に流れ込みます。大森さんは、繊細なタイプは扇形の薄手の磁器が、濃醇で力強い酒なら筒型の陶器が似合うと思うので、好みの酒を思い浮かべ

て選ぶとよいとアドバイス。

もちろん掌に載せたり握ったりした時の感触、唇の当たり方、色、形など、好みがいちばん大事なことだと言います。

初めて買うなら専門店へ

また、少ししいものを求めるなら専門店がよいとのこと。「初心者ですが盃を探している」と言えば、いろいろな酒器を見せながら説明してくれるはずと。プロは和酒器に関心を持ってもらえることはうれしく、初心者がいきなり買うとも思っていないので、遠慮する必要はないそうです。

そして、気に入ったものがあったら、器に水を注いでみたいとリクエストしてもよいと言います。最近では片口が料理の器として人気ですが、酒器として使うなら液がきれいに切れなければなりません。これは実際に水を注いでみないとわからない。こんなことに対応してもらえるのが専門店のよいところですよ。▼



■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



たっぷり3合は入りそうな片口。
大森さんはこれを毎年お花見で使う



土を高温で焼き締める南蛮焼き締め。
焼き方で表情がまったく変わる



江戸末期の矢羽根文の蕎麦猪口だが、
小ぶりなので酒器にちょうどいい



絵柄を丁寧に筆で描き入れる絵付け。
ひとつ仕上げるのに何日もかかることも



また今年も憂鬱な健康診断の季節がやってきました。春はいちばん好きな季節ですけれど、こいつだけは気乗りがしません。血糖値が高いのも、悪玉コレス



トクホ(特定保健用食品)のお茶は効能も味わいもさまざま

テロールが多いのも承知していますよ、毎年同じことを言われるのですから。でもそれなりに節制して、数値は悪くなっていないのですから、そこを見てくれて言いたいわけです。ふだんのビールはプリン体ゼロ・糖質ゼロにしましたし、2杯目からは日本酒やワインだったのですが、ご馳走でないときは糖質ゼロの焼酎にしています。お茶は高いなあと思いつつ、トクホの脂肪が燃える系や分解する系などいろいろ飲んでいます。

そして気がついた訳です、焼酎をトクホのお茶で割ったら一石二鳥じゃないかと。善は急げ！とばかりにお店に走って、並んでいたのをひと通り買ってきました。そして甲類焼酎の『極上(宝焼酎)』と本格芋焼酎『海童』を割って飲みくらべてみました。アルコール度数はどち

らも25度です。『極上(宝焼酎)』は熟成原酒が入った甲類の上物、『海童』はスッキリ飲みやすい芋焼酎です。『極上(宝焼酎)』はどのお茶ともすごく相性が良かったです。香りや味にクセがないから、お茶の味がそのまま生きて、少し甘みが出てコクが増す感じですよ。好きなお茶で割って晩酌するのは『有り』ですね。『海童』は個性がある分、相手を選ぶようです。特に私の好みだったのは『十六茶W』と『胡麻麦茶』。どちらも芋焼酎の香りがフワッと来て香ばしさが広がります。甘さも出ておいしかったです。苦手だったのは『ヘルシア緑茶』と『蕃爽麗茶』。強い苦みが長く残って漢方薬を飲んでいるみたいでした。もちろんこの手がお好きな方もいらっしゃると思います。割り方はだいたい一対一で試しました。お茶の量でも印象が変わると思います。トクホのお茶には1日に1本が目安というものも多いので、酒量のセーブにもなりそうです。

編集長の“酒” クリア・アイ

clear eye

大都会に醸造所が続々
ビール・ワイン・どぶろくも

Brewery

Big city



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。



東京都港区芝4-7-10
TEL: 03-3451-2626

東京港醸造は東京都心で開業したどぶろくメーカー。夕方から店前の軽トラックの立ち飲みスタンドで飲める



荻窪ビール工房は店でつくって飲ませるだけ。瓶や缶に詰めた商品はない
東京都杉並区荻窪5-23-6
TEL: 03-5397-1205



鈴木祐一郎さんは、自分でつくったビールを店を出したい料飲店向けに羽田ブルワリーを開業
東京都大田区多摩川1-23-12
TEL: 03-6410-2653



東京にワイナリーも誕生。近隣の農家からブドウを購入してワインを製造
東京都練馬区大泉学園町2-8-7
TEL: 03-3867-5525

いま、日本ではワインやビールの小規模な醸造所の設立が相次いでいる。長野県や北海道では高齢化が進む果樹栽培農家対策も兼ねて、ワイナリーの開業を支援する動きがある。農園を引き継ぎ、自分でワインに加工して販売する。観光開発にもなるので有力な地域活性化策として注目され、ここ数年間で10か所を超えるワイナリーが誕生した。

ビールは都市部で醸造所を併設したパブが増えている。アメリカの自家醸造ビールから始まったこうしたパブの人気は世界中に広がり、ようやく日本でもというところ。つくった人と話しながらビールを飲めるのはうれしい。

今後、さらにワインやビールづくりで起業する人を増やしたいところだが、そのためには酒づくりを学ぶ学校が要る。日本で酒をつくるには酒造免許が必要で、申請すると酒造技術の有無と経験を問われる。自家醸造が認められている欧米では、趣味のビールづくりで腕を磨き、一念発起して起業することができる。日本では蕎麦打ち好きが高じて蕎麦屋を開店することはあっても、ビールやワインはない。

難題だと思っていたが、現実には軽々とハードルを越えていく。免許を持っている既存のワイナリーやブルワリーが、開業希望者に自社の設備を提供して経験を積ませる動きが出てきたのである。これなら合法的に酒づくりの腕を磨き、独立の準備を進めることができる。なんと夢のあるアイデアだろうか。

絶品乾物

瀬戸内れもん味イカ天

子供の頃、駄菓子屋さんで毎日のように買っていたイカ天。カリカリの食感とイカのうま味は、ベ이스ターラーメンとともに大のお気に入りでした。そんなことを思い出したのは、この『瀬戸内れもん味イカ天』に出会ったからです。広島に出張した時に、ホテルの近くのコンビニで見つけました。酸っぱさがレモンなんです。酢漬けイカのようなジュワ〜と来るうま味先行の酸っぱさではなく、一気にドバッと酸っぱいレモン。ビールでも焼酎でも日本酒でもいけます。

独断採点☆☆☆☆
(フリーライターはらだペコ)



問合せ・株式会社阿藻珍味
TEL084-982-3333 <http://www.amo-hotline.com/>

最近、立て続けに日本のウイスキーファンの外国人女性と話す機会があった。

一人は英上院議員、ルース・ヘニグさん。彼女は東京での国際会議で来日し、前夜祭の着席の食事会で隣同士になった。食事も佳境に入った時、彼女は向かいのスコットランド出身の研究者に聞こえないよう声を潜

美酒→外交



ジャパニーズ・ウイスキー

西川 恵(毎日新聞 客員編集委員)

めてこう言った。

「私は日本のウイスキーが好きで、英国でもスコッチではなく日本のウイスキーを愛飲しています。今回、日本のウイスキーを何本か買って帰ろうと思ってるので、ラインナップを教えてくださいましたら嬉しい」

私はその夜帰宅すると、インターネットで検索し、翌日、会

議の合間にヘニグさんにメモを手渡した。

もう一人は新年会で一緒になったケベック州政府在日事務所のクレール・ドウロンジエ所長。休みにカナダに一時帰国した話で、彼女は「義兄のお土産は今回も日本のウイスキーでした。日本のウイスキーはケベックでも人気が高く、義兄も大のファンなのです」と言う。

二人の女性はNHKの朝ドラ「マッサン」は知らないし、私へのリップサービスでもない。以前から日本のウイスキーは海外で評価されていたが、昨年は英ウイスキーガイドブック『ワールド・ウイスキー・バイブル』2015年版がサントリーの「山崎シングルモルト・シェリーカスク2013」に最高点を与えた。

英米加などのアングロサクソン以外の国でウイスキーづくりをしている国は多くはないが、日本のように90年以上の本格的な歴史をもつアジアの国はない。ウイスキーでも日本のものづくりの精神が認められたことを二人の女性は物語っている。

世界の酒場から——ハワイマウイ島ライナ

くつろぎのリゾート酒場



爽やかな風がそよぐ南国の古都ライナ。かつて捕鯨船の絶好の足場であった



片足を失った船乗りが今も店の入口に立つ



マイタイを飲んだのはこの時だけ



ハワイにサトウキビ畑が残るのはマウイ島だけ。畑は1年を通じて強風が吹きぬける



潮風が抜けるのどかな店内。気取らないリゾートという感じ



ビールにフルーツをプラス

「ためしてMIX」を楽しみにしています。スパークリングSAKEにフルーツを真似して、ビールにフルーツを入れてみました。リングとパイナップルが意外においしかったです。三浦摩容さん(鹿児島県・30代)

辛口でない酒は駄酒なの？

いつの頃からか「辛口」でなければ酒でないとなったようで、酒屋ではまず辛口ですと奨めてくる。『さけ通信』は酒の専門誌なのだから、酒店の売り子さんに、日本酒の商品知識を啓蒙していただきたい。庄司孝良さん(東京都・60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。

たこ焼きアヒージョは我が家の定番になりました
いつも発行日を楽しみに待っています。「お酒DEクッキ

ング」と「ためしてMIX」が特に好きで、よく真似て楽しんでます。今回の「たこ焼きアヒージョ」はとてもおいしく、定番料理となりました！
乙竹奈穂さん(大阪府・30代)

日本酒が増えました

『さけ通信』を読み始めてからというもの、酒の消費量(特に日本酒)が増えました。つくり手の想い、こだわりが伝わってきます。変わった飲み方の提案も楽しいです。
辻野孝幸さん(大阪府・20代)

連休に飲みたい酒は？

GWはカッポ酒

毎年ゴールデンウィークには仲間とバーベキュー。青竹を切ってカッポ酒を楽しんでいます。山坂学さん(福岡県・60代)

連休なら日本酒

デイリーに飲んでいるのはビールと焼酎ですが、連休は日本酒と決めています。スイッチをオフにする儀式みたいなものです。いつもよりおいしく、リラクセスできるように思います。
蔵内紀子さん(東京都・40代)

世界のビール三昧

ビールが大好きなので、様々な国・地域のビールを取り揃え、毎日何種類も飲みたい。そして飲みきれなかった分は次週に……などと一人悦に入りたい。岩澤佑一さん(秋田県・30代)

妻はチャンポン私はワイン

嫁の意見…次の日に残ってもよいのでチャンポンします。まずビール、そして梅酒ロック、最後に日本酒。またはシャンパンからの赤や白のワイン。
自分の意見…夜更かしできるので、スペインバルで延々とワイン。または、家で映画を見ながらウイスキー。ちなみに二人とも今年30歳になります。

辻田将之さん(愛知県・20代)

ハワイに行ったのは10年前に一度きり。その後、世界中のあちこちの酒場を飲み歩いたが、マウイ島ライナの港の傍にある、パイオニアイングリル&バーはもう一度行きたい店の筆頭だ。

昼下がりに店に入り、頼んだのはマイタイ。この有名なトロピカルカクテルを、実は飲んだことがなかった。だいたいトロピカルというあたりが嘘くさいし、大人の男を対象にしていないではないか。東京ではまったく手が出なかったのだが、ここでは飲んでみる気になったのである。マンゴーだかパインのジュースを沈めて、ダークラムをフロートしてある。甘いカクテルをストローで吸っていると、小さな野鳥がやってきて床のパン屑をつつき始めた。愛嬌のある仕草にあちこちの客がパン屑を床に落とし始める。小鳥があちこちこつするのを、ボーッと眺めている幸せなひと時。

マウイ島にはラムの蒸溜所が復活したと聞いてやってきた。サトウキビのプランテーションと製糖業、その副産物を利用するラムづくりは定番の組み合わせ。ラムの産地にはサトウキビプランテーションが今もあると思ってい。人件費が上がりサトウキビで競争力を失ったハワイは、とうの昔に砂糖もラムも廃れてしまったのだが、観光需要を見込んでアメリカ人の親子が蒸溜所をつくったのだった。どうなったろうと思つて、昨夜、ネットで検索してみたが見当たらない。今も続いているといいのだけれど……。

(山田聡昭)