

さけ通信

2015 春号

特集

リカーアンドワイン

春のおでかけ

温泉銭湯と片町の夜 石引温泉亀の湯(金沢)

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

酒の器いろはの「い」初めての和酒器

新着「酒の本」紹介

「スマート・テロワール」

松屋雅彦著 学芸出版社刊

过剩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でき日本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。

(二八〇〇円・消費税別)

『に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 虹友社刊

酒の味わいを語る言葉の大半が香りを表現するものだからもわかるとおり、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)



① 本格芋焼酎「海童」
900ml 5名様
鹿児島県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



読者プレゼント

② 極上(宝焼酎)25%
900ml 5名様
樽貯蔵熟成酒を3%使用した、まるやかな口当たりと芳醇な味わいの

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 濑戸内れもん味イカ天 3袋 5名様
900ml エコパウチ 5名様

カリカリサクサクのスッパうまいイカ天。食へ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
900ml エコパウチ 5名様
日本酒を愛するフリーランナウンサーのあおい有紀さんが案内役となり、

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: 舶社



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

応募方法

次号予告

次号夏号は6月20日発行です!

特集…家飲みだからクラフトビール

酒飲みの健康学/にっぽ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 2015年春号 2015年3月20日発行 第8巻第3号(通巻31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/>

春のおでかけリカーアンドワイン

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アンドワイン」と題して、アウトドア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時間くらいかかる



ブロック肉は牛肉に竹串を刺して岩塩やスパイスを擦りこんで下拵え。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バッショ風にしていただきました



とん汁や芋煮鍋は、最後にカレーフレッシュを鍋に敷き、高さをつけて餅焼き網を置き、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

菜、そのまま食べるならトマトは糖度の高いフルーツマトを奮発しよう。

Point ② びっくり料理をひとつ



スパークリングワインも「ルクル」
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

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。

簡便で割安なバッゲインボックス

屋外で大勢でワインを飲むならバッゲ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。コルク抜きの要らないのスクリューキャップや、軽量なペットボトルのワインもおすすめです。



【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

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、ポットで持て行きましょう。ほのかな甘みとスパイスの香りでほっこりします。

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、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、日光を通さないので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。



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

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、炭に着火したらすぐに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。

Point ③ 鍋料理もあり

せっかくの機会ですから、皆が「おおっ」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つていき、低温でじっくり焼きます。

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ウィン

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。艶っぽい雰囲気が漂いちゃんと飲みたくなります。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(かずえちょう)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

金沢百番街あんと内 石川の酒を堪能「金沢地酒蔵」

駅のショップ、ピングモール金沢百番街に金沢地酒蔵があり、バー、カウンターで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。

試飲用の自動販売機がおすすめです。純米酒や吟醸は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、さつと飲んで帰れます。



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開発し、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(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/>



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



- 1 あんと内には鮨屋も数件。ランチタイムは混み合う
- 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す倍増
- 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

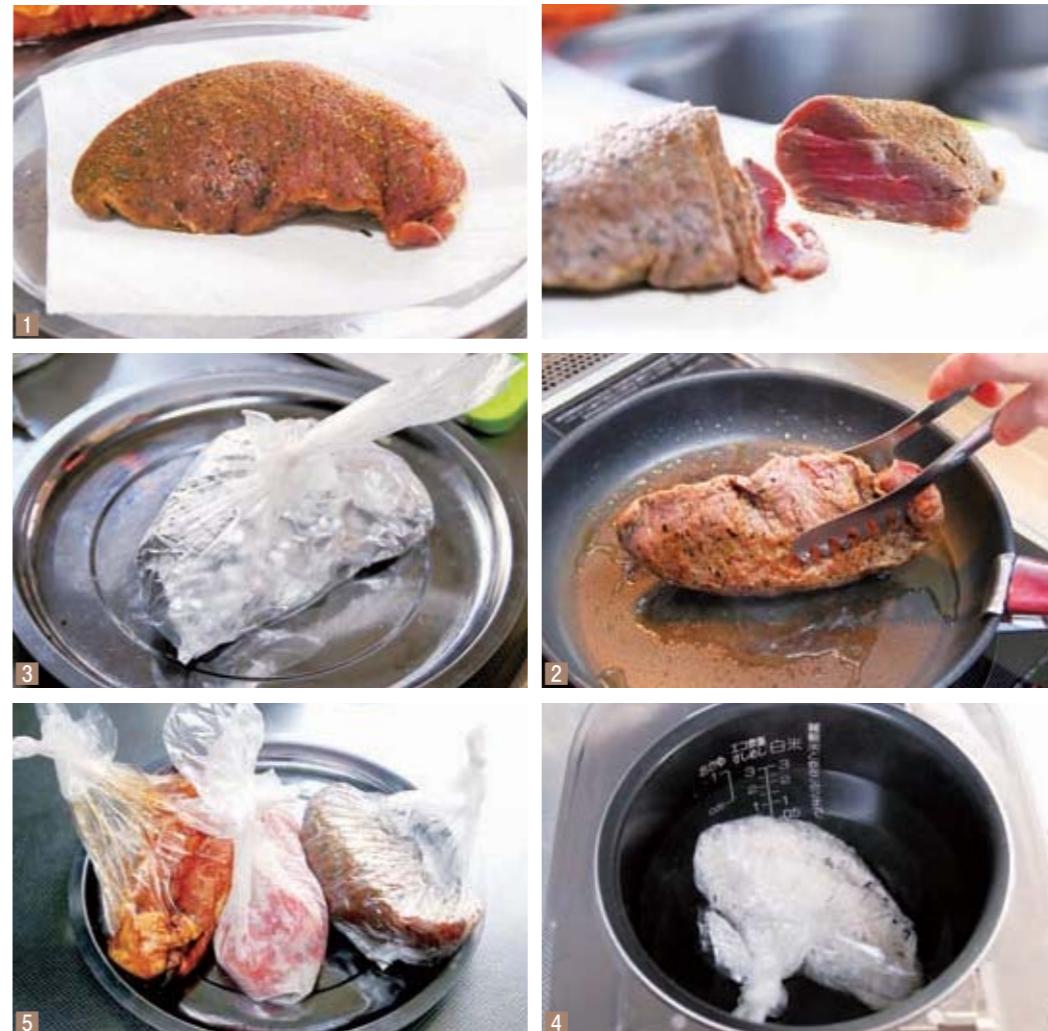
北陸新幹線の開業PRマスコットの「ひやくまんさん」ラベルは大人気



福光屋

誰でもできる 湯煎で口一スローストビーフ

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。わづくせメール(yamada@sakebunka.co.jp)をください。



ローストビーフや鶏ハムなど、プ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】

牛もも肉 400～500g、塩、スパイス、酒

【つくり方】

- 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）
- そのまま30～60分置いて肉を室温に戻す（写真2）
- 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）
- アルミホイルに包んで耐熱袋に入れる。（写真3）
- 次の要領で炊飯器で湯煎する。（写真3）

【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）

がつかりビーフに『隠し蔵』 あつさりチキンに『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

鹿児島のソウルフードと言えば鶏料理と芋焼酎。どこの居酒屋でも、鶏の刺身や炭火焼がでできます。あつさりしているのに深いうまみの鶏を引き立てるのが、出しやばらない味わいで、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。

本格芋焼酎『海童』

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。

鶏のうまいが引き立つ

櫻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、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、牛丼やす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。

『隠し蔵』の甘い香りがビーフにマッチ

創業明治元年
濱田酒造株式会社

糖質ゼロ

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
残ります

蒸留
蒸留槽
冷却
原酒
製品タンク
本格焼酎

※: 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。

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していただきます。



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



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



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いれる絵付け。
ひとつ仕上げるのに何日もかかることも



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

注器と盃は一対

「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を使います。
でも四合瓶だと直接注げるの、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

茲器一開器
而一開形

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き、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頬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。

感触、唇の当たり方、色、形など、好みがいちばん大事なところだと言います。

初めて買うなら専門店へ

また 少しいものを求めるなど専門店
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
器に関心を持つ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つたら、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。▼



■ 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

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。

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

す機会があつた。

一人は英上院議員、ルース・

ヘニッゲさん。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つた。

食事も佳境に入つた時、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

み、席を離れた。

「私は日本のウイスキーが好き

で、英國でもスコットチではなく

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つて

いるので、ラインナップを教え

ていただけたら嬉しい」

私はその夜帰宅すると、イン

ターネットで検索し、翌日、会

めてこう言つた。

「私は日本のウイスキーが好き

で、英國でもスコットチではなく

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つて

いるので、ラインナップを教え

ていただけたら嬉しい」

私はその夜帰宅すると、イン

ターネットで検索し、翌日、会

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)

議の合間にヘニッゲさんにメモ

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・ドゥロンジエ所

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・バー

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

をしている国はなくはないが、

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

世界の酒場から——ハワイ・マウイ島ラハイナ

くつろぎのリゾート酒場



片足を失った船乗りが今も店の入口に立つ



爽やかな風がそよぐ南国の古都ラハイナ。
かつて捕鯨船の絶好の足場であった



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

ハワイに行つたのは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、マウイ島ラハ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。

屋下がりに店に入り、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つたのだが、ここでは飲んでみる気になつたのである。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つていると、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。小鳥があつちこつちするのを、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つてきた。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。ラムの产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い。人件費が上がりサトウキビで競争力を失つたハワイは、とうの昔に砂糖もラムも廃れてしまつたのだが、観光需要を見込んでアメリカ人の親子が蒸溜所をつくつたのだった。どうなつたろうと思つて、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……。

(山田聰昭)

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。パークリングSAKEにフルーツを入れてみました。リンゴとパイ

ナップルが意外においしかつたです。

三浦摩容さん(鹿児島県・30代)

GWはカツボ酒

毎年ゴールデンウィークには仲間とバーベキュー。青竹を切つてカツボ酒を楽しんでいます。

坂学さん(福岡県・60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つたようで、酒屋ではまず辛口ですと獎めてくる。『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)

酒でないとなつたようで、酒屋ではまず辛口ですと獎めてくる。『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。

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)

酒でないとなつたようで、酒屋ではまず辛口ですと獎めてくる。『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)

酒でないとなつたようで、酒屋ではまず辛口ですと獎めてくる。『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)

酒でないとなつたようで、酒屋ではまず辛口ですと獎めてくる。『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)

妻はチャンポン私はワイン

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

飲みきれなかつた分は次週に

いつも発行日を楽しみに待つていま

す。「お酒DEクッキー

ング」と「ためしてMIX」が特に好き

で、よく真似て楽しんでいます。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)

『さけ通信』を読み始めてからといふ

の、酒の消費量(特に日本酒)はとてもおい

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)

連休なら日本酒

毎年ゴールデンウィークには仲間とバーベキュー。青竹を切つてカツボ酒を楽しんでいます。

岩澤佑一さん(秋田県・30代)

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

飲みきれなかつた分は次週に

いつも発行日を楽しみに待つていま

す。「お酒DEクッキー

ング」と「ためしてMIX」が特に好き

で、よく真似て楽しんでいます。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)

『さけ通信』を読み始めてからといふ

の、酒の消費量(特に日本酒)はとてもおい

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)