

# さけ通信

2015  
夏号

特集

## 家飲みだから クラフトビール

ビールでフルーツパンチ／夏のモツアつま／  
山梨マルスワイナリー／酒の器いろはの「い」ワイングラスの使い分け  
ワイングラスでおいしい日本酒アワード2015おすすめの入賞酒

### 新着「酒の本」紹介

#### ■「和食」って何？」

阿古真理著 ちくま書房刊

歴史をひも解き、自身や家族の食  
べてきたものを振り返りながら「和  
食」を考える。カレーやトンカツなど外来食の和食化は、ご  
飯に合わせた結果とは本質だろう。  
(八二〇円・消費税別)



#### ■「食べているのは生きものだ」

森枝卓志著 福音館書店刊

写真家で食や酒の文化に詳しい著  
者ならではの二冊。家畜や野生の動  
物から昆虫まで、世界各地の食べ物  
を元の姿、調理、皿と写真で見せる。  
(二三〇〇円・消費税別)



## 『さけ通信』定期購読のご案内

### ①サービス品利用

料飲店さまや酒販店さまにはお  
客様へのサービス品として、本誌  
のご利用をおすすめします。会員  
特典などにかがででしょうか。

### ②一般購読

確実に入手したい方は定期購読  
が便利です。1号のみの購読は  
代金分の切手をお送りください。

### 【申込み方法】

酒文化研究所へ電話・メールでお申し込みください。

☎03-3865-3010

Email : yamada@sakebunka.co.jp

### 販売店・料飲店様向け(1号分)

部数	価格(送料込・税込)
20部	1080円
40部	2160円
60部	3240円
80部	4320円
100部	5400円

### 一般購読

部数	価格(送料込・税込)
年間購読(4回)	800円
1号のみの購読	200円

### 読者プレゼント

#### ① 甲州ヴェルディニヨ 720ml 5名様

山梨県の甲府盆地産の適熟甲州種から、  
フリーランジュースのみを用いて  
低温発酵をおこなったフレッシュな  
辛口白ワイン。  
提供：本坊酒造



#### ② ペティアン・ド・マルス甲州 720ml 5名様

山梨県産甲州種を原料に、  
本格的な瓶内二次発酵による  
無濾過のスパークリングワイン。  
提供：本坊酒造



#### ③ アンカー・グラスセット 5名様

アメリカンクラフトビールの雄  
アンカー社のスチームビール、  
リパティエール、ポーターを専用グラスで  
お楽しみください。  
提供：三井食品



#### ④ ワイングラスでおいしい日本酒アワード 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アワード。  
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 串田久治・諸田龍美著『漢詩酔談』 5名様

陶淵明、白楽天、李白、杜甫などの  
漢詩に登場する酒から、  
中国の酒文化を読み解く  
酒好きのための教養書。  
二人の著者の軽妙な掛け合いで  
読みやすく仕上がった。  
提供：大修館書店



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・「酒がすすむ鍋レシピ」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9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



## 次号秋号は 9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…これぞニッポン「鍋に爛酒」  
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



# 家飲みだからクラフトビール

今年もつとも話題にのぼっている酒はクラフトビールでしょう。飲みやすく万人受けする大手メーカーのビールではなく、「俺が飲みたいビールだけをつくる」という冒険的な小規模メーカーのビールに心を寄せる人たちが、ちよつとだけ増えてきました。今回は個性あふれるクラフトビールの遊び方をご案内します。

## おいしいビール 実はいろいろ

日本でビールといえば金色で真っ白な泡がのつた喉ごし爽快なラガービールです。このビールはおいしいうえに大量生産しやすく、お国柄や文化の違いを乗り越え広く飲まれるようになりました。ですがビールには六千年の歴史があります。ほかにもさまざまなスタイルのビールがあり、香り、



クラフトビールの「フライト」(飲み比べセット)。  
色とりどりのビールが並びとても楽しい

甘み、苦み、ガス圧、色彩、透明度などバラエティは本当に豊かです。クラフトビールを出す話題のバブに行かれたならば、まずは「フライト」と呼ぶ飲み比べセットを試してみましょう。白・黒・黄・茶・金・橙など、カラフルなビールを楽しむことができます。

## 香りは甘いか爽やかか？

はじめは、ひとつのブルワリーのビールをいろいろ試したり、同じスタイルのビールを飲み比べたりして味を覚えましょう。大勢で飲む機会があれば、あれこれ買い込んで飲み比べると盛り上がります。

ビールの香味を覚える早道は、香りに注目することです。まず香りが甘い系か、爽やか系かで分けてみます。甘い香りにも、焙煎したようなものや桃や苺などフルーティなものなどがあります。爽やかなものにもスパイシーなものもあれば、柑橘系の香りのものもあります。

ワインの10%〜13%、日本酒の14%〜18%に比べれば、アルコール度数が高くて飲みにくいということはありません。

## モルトで変わる

ビールの香りやうま味に強く影響しているのはモルト(麦芽)です。大麦を発芽させ



モルトは大麦の品種や産地、焙煎など加工の仕方でも多種多様



しっかり焙煎したチョコレートモルト

焙煎しないペールモルト

たものでビールの主原料です。酸いも甘いもモルトをどう使いこなしていくか、味わいは醸造家の狙いと腕で決まります。

## 香りの決め手はホップ

クラフトビールの特徴は大量のホップを使うことです。どんなホップをどのタイミ



ホップには大きく苦みづけを狙うものと香りづけを狙うものがある。最近では新品種の開発が盛んにおこなわれている



ホップは多年生で4m〜9mに伸びる

## 色で味を覚える

ビールは色で飲み分けることもできます。うつすらと白濁したビールは小麦のビールで、苦みが弱く爽やかな味わいです。褐色のペールエールは柔らかい口当たりで果実や花のような香り、それがIPA(インディアン・ペールエール)になるとホップがきいたスパイシーな味わい。力強いこげ茶色のビールは濃厚で複雑ですが、真っ黒なビールは甘い香りながら意外と軽くすっきりしたものが少なくありません。

## アルコール度数は高め

アルコール度数は大手ビールと同じ4%〜6%くらいのもが多いですが、長期間熟成したものや複雑な味わいのものには8%〜9%あるものもあります。それでも



今も修道院でつくられる「シメイ」は複雑なハーブのような香り。アルコール度数は少し高め

ングで加えるか試行錯誤を重ね、フレッツシユなホップのすがすがしい香味を、ビールに取り込もうと心血を注ぎます。

## 冷たいままに

## 香りを膨らませるグラス

味わい豊かなビールは室温で楽しむべきと言いますが、多くの方は適度に冷えたものを好むと思います。頭でっかちにならず好みの温度で楽しんでください。

グラスは薄手のものがおすすめです。シャープな口当たりが上質感を高めてくれます。厚手のグラスで飲むならビールが温くならないようにグラスをよく冷やします。ワイングラスのような大きな膨らみのあるグラスはビールの香りが強調されるので、香りに特徴のあるクラフトビールに向いています。



香り豊かなものはチューリップグラス(右)で。中央はホップがきいたIPA用グラス、飲むたびに泡立ち香りを強調する。左のラガーグラスはシャープな味わいのビールに向く



## はじめてのクラフトビール スタートは『アンカー・リバティエール』から

はじめてクラフトビールを試す方におすすめしたいのは、アンカー・ブルーイング社（サンフランシスコ）の『リバティエール』です。香り豊かなアメリカンペールエールというビースタイルの草分けで、著名なビール評論家が「探しても飲むべきビール」と絶賛したエピソードで知られています。

熟成初期にアメリカ産のカスケード種のホップをタンクに投入することで、マスカットのよ

うなフレーバーときめの細かい炭酸ガスを生み出しています。アンカー・ブルーイング社は、世界中に広がったクラフトビール・ムーブメントのパイオニアであり、現在も多くのビール醸造家の尊敬を集めています。



アンカー社の定番商品。左から「スチーム」…西部開拓史時代のビールを現代の技術で再現した固有のビール「ポーター」…漆黒の見目とは裏腹に上品な甘い香りときれいなフイッシュ「リバティエール」…豊かな香りや苦みがバランスよくすっきり飲める「オールドフォックホーン」…アルコール度数が8%〜10%と高め。ワイングラスで飲みたい

はらだペコの  
**ためして MIX29**

**ビールで  
フルーツパンチ**

酒好き素人の「はらだペコ」がお酒に何かをミックスして、好みのおいしい組み合わせを探していきます。

せずにビールの苦みに馴染めた私にはわかりませんが、「ビールを飲めるようになるう」という気持ちになってくれたのは嬉しいですね。内心、年齢がいつでもカシスオレンジと梅酒じゃあね、あんた何とかしなさいと思っていたので。

「苦手だったけど、ビールを飲めるようになったほうがいいかと思つて、近頃は居酒屋でシャンディガフとパナシエばっか頼んでる」と言うのは大学を卒業したばかりの姪っ子です。苦労

シャンディガフはビールのジンジャエール割り、パナシエはレモンスカッシュ割りです。ならばビールにフルーツを入れてパンチにしてもいけるかもしれないと思つたのです。ワインや日本酒のパンチは上々だったので、ビールで三匹目のドジョウを狙います。

まずパイナップル。カットフルーツの盛り合わせには、必ずパイナップルが入っています。きつと年中あつて値段もこなれているのでしようね。3片くらいグラスに入れてビールを満たします。すぐに甘い香りが立ってきました。いい感じですよ。ところが飲んでみると、まったくパ

ビールでフルーツパンチは果肉をつぶしながら飲むリッキーがおすすめ

イナップルがわかりません。スプーンでギュギュッと潰すとようやくパイン味ビールになりました。冷えた甘酸っぱいビールは悪くありません。続いてはグレープフルーツ。これも入れただけではビールのまま。果肉を潰すとおいしく飲めました。ということはビールにフルーツは、果肉を潰すビアリッキーがいいのか！なら果汁が多いレモンやオレンジもいけそうです。そして最後にちよつと危険なチャレンジ。ジンジャーエールで割るのだからと、生姜を細かく刻んで入れてみました。親指の先くらいありましたから、結構な分量を使つたのですが、刻んだ生姜だけでは風味が出てきません。ウオッカならひと晩漬けて置くと生姜の香りが酒に移ります。でもビールではそういう訳にいきません。無理やりスプーンで潰してみると、生姜風味は出てきたものの辛いばかりでおいしくない。生姜風味のビールはジンジャーエール割りがよろしいようです。

東京  
ビアウィーク

## 大好評！ クラフトビールで楽しむ英語落語

4月におこなわれた東京ビアウィークでは、多くのメーカーや飲食店が独自にクラフトビールイベントを企画。酒文化研究所も参加し、英語で古典落語を聴いてアンカービールを楽しむイベントを開催しました。

「陳念！ カム ヒヤー、陳念」  
「ハッイ、マスター。ディデュール ミー？」  
「イエス、陳念。シット ダウ

ン オヴァー ゼア」……  
寄席に英語が響き渡ります。立川志の春さんは得意の英語を生かして、海外で落語を英語で演じてきました。クラフトビールには外国人のファンが多いからと企画したのですが、参加者のほとんどが英語が少しわかるという日本人。それでも笑って飲んで、笑顔が溢れる催しとなりました。



1 名門イエール大学卒の立川志の春さんは、立川志の輔師匠の三番弟子  
2 4種類のアンカービールをおつまみBOXと味わう  
3 編集長の山田聡昭も壇上にあがって乾杯！

## 絶品乾物

欧州カレー風味の『えびカリ』

いつも行く近所のスーパースペシャルの風味なんです。札幌名物のスープカレー風味という方もいるかもしれませんが、どちらにしてもビールが進みます。『プレモル』でも『スーパードライ』でも『金麦』でも進みました。チョコレートのような甘い香りの真つ黒ビールでもおいしかったです。

独断採点☆☆☆☆  
(フリーライター はらだペコ)



岩塚製菓株式会社  
<http://www.iwatsukaseika.co.jp/>



医学ジャーナリスト  
松井宏夫

## やはり休肝日は 作る方がよい？

お酒好きには「休肝日」の言葉は面白かるうはずがないのでは……。休肝日の言葉が誕生したのは一九七五年。提唱したのは、当時、新潟大学医学部第三内科の市田文弘初代教授。新聞の休刊日になぞらえて話したものです。その時は誰もが休肝日を、ではなかったようです。宴会型飲み会と晩酌型にすると、宴会型は飲みすぎる傾向にあるため、週に2日は連続した休肝日を作るのが良く、晩酌型では2合までであれば休肝日の必要はない、

ということでした。それが、いつの間にかすべてで休肝日が必要となつてしまいました。ただ、休肝日の必要性について科学的根拠は示されてはいませんでした。飲みすぎれば当然だろう、というものでした。

ところが、ここへきてアルコール性肝疾患を予防するためには、週に3〜5日の休肝日が効果的であることの科学的根拠が示されたのです。

この研究報告を行ったのはデンマーク、コペンハーゲン大学病院のグロ・アスクガード医師らのグループ。デンマークで一九九三〜二〇一一年にかけて行われた「がん食事健康研究」に参加した男女五万五九一七人（50〜64歳）のデータを解析して分かったものです。この8年間の追跡期間中に男性が二五七人、女性が八五人、アルコール性肝硬変と診断されました。そして、注目すべき数字も浮かび上がりました。男性で毎日お酒を飲んだ人々は、お酒を

週に2〜4日飲んだ人々と比べると、アルコール肝疾患の危険性が三・六五倍に上昇したことが明らかに……。つまり、毎日飲むより週に3〜5日の休肝日を作る方がよいということです。

さらに、ワインの方がアルコール性肝疾患のリスクが小さいことも分かりました。一週間の酒量が14ドリンク未満の人と、1週間の酒量が14〜28ドリンクの人とを比べるとアルコール性肝疾患のリスクは七・四七倍に。これは14〜28ドリンクの人でワインを飲まない人の話で、ワインを飲んでいる人ではリスクは三・一二倍に低下しました。ビールや蒸溜酒に比べ、ワインの方がアルコール性肝疾患のリスクが小さかったのです。1ドリンクとはビールであれば二五〇mlなので、週に14ドリンクは中瓶7本に過ぎません。さて、3〜5日の休肝日は科学的によいということが裏付けられたものの、3〜5日と言われればお酒好きな方々は3日の方を選ぶでしょう。それでも、あまりに辛いものがありますが、

休肝日にノンアルコールビールが人気



飲んだ人々は、お酒を

あまりに辛いものがありますが、



# 夏のモッツァつま

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)へ。

## ひとロカプレーゼ

モッツァレラチーズとトマトをスライスして、オリーブオイル、塩、胡椒で味を調えるだけのロカプレーゼ。これを半分にカットしたプチトマトに、ひと口大に切ったチーズを載せて楊枝でとめてみました。そのままでもいいですが、オーブントースターなどで火を加えると、チーズが溶けトマトのうま味が増して違う味わいを楽しめます。



## モッツァレラのカレーしゃぶ

熱々のカレーで、ひと口大に切ったモッツァレラチーズをしゃぶしゃぶにします。ところどころになったチーズにカレーが絡まって、ビールにピッタリです。涼しく食べたい夏場は写真のように、あらかじめカレーにチーズを入れて加熱してから食卓に出してもいいですね。カレーをトマトスープに代えてもいいです。



## モッツァレラトースト

モッツァレラチーズをよく溶かして、1cmほどにカットしたバゲットにしみ込ませて焼くだけのお手軽おつまみです。ホットプレートで熱して小指大にカットしたモッツァレラを並べ、溶けるまでしばらく待ちます。液状になったらバゲットをのせて両面をぎつね色になるまでこんがり焼いてできあがり。ワインにもビールにもよく合います。



## 無料 あなたの生活をより楽しく彩る検定

<http://www.kentei-life.jp>

### パソコンでスマホで無料でチャレンジ！

食や飲み物をはじめとするさまざまな魅力を消費者のみなさまにより知っていただき、より楽しい生活を過ごしていただくことを目的とした「ネット検定」がスタートしました。パソコンやタブレット、スマートフォンから無料で受験できます。

受験方法：インターネット  
受験料：無料(デジタル認定証発行も無料)  
出題数：20問  
合格基準：16問正解で合格



スマートフォンの方は  
こちらからアクセス

### 様々なジャンルをご用意

- ・日本酒検定
  - ・日本酒のおもしろ歴史検定
  - ・日本酒の新しい選び方検定
  - ・日本酒を造るこだわり検定
  - ・日本酒と全国の郷土料理検定
  - ・焼酎検定 初級
  - ・はじめての葉巻検定
  - ・スピリッツ検定
  - ・ビール検定
- ※順次追加予定



スマートフォン版の表示例。



合格者には認定番号、名前、認定日入りのデジタル認定証を発行。



世界に通じるワインを目指し  
高品質の醸造に取り組む  
本坊酒造(株) 山梨マルスワイナリー(笛吹市)



1 手作業が多いブドウの手入れ。体力と根気がいる  
2 ワインを甕で貯蔵するのは焼酎メーカーならではの試み  
3 奥の斜面に広がるブドウ畑が穂坂日之城農場  
4 室温を一定に保ち、あえて一升瓶で貯蔵するワインも  
5 樽はフランス製やアメリカ製のものを使い分ける

芽ヶ岳山麓の斜面に広がる穂坂日之城農場を、特別に案内してもらいました。畑にはワイン用のブドウが垣根仕立てで栽培されています。天地返しとして地表を1・5mほど掘り返して石灰石を入れ、排水設備を整えた自慢の自社畑。ここから『日之城』の名を冠した山梨マルスワイナリーの最高級ワインが生まれます。まさに「よいワインはよいブドウから」を実感する場所です。

鹿兒島のお酒焼酎メーカーである本坊酒造が世界に通じるワインをつくろうと、山梨県の石和にワイナリーを開設したのは一九六〇年のこと。県内に良質なブドウ産地を追い求め、今は自社農園のある穂坂を含め5つの地区のブドウでワインをつくっています。ブドウは品種や畑ごとに特徴があります。必然的に仕込規模は小さくなり、温度管理に細心の注意が払われます。

石和温泉の観光スポットとしても人気のワイナリーでは製造工程を見学でき、試飲コーナーやショップが充実しています。ブドウ栽培、醸造、貯蔵、トッピングのワインをつくる実力派ワイナリーのレベルの高さが見える施設です。



本坊酒造(株) 山梨マルスワイナリー  
山梨県笛吹市石和町山崎126  
営業時間 9:00~16:30年中無休  
Tel:055-262-4121  
Fax:055-262-4120  
http://www.hombo.co.jp/



## スツキリ辛口 夏のマルスワイン

柑橘香る『甲州ヴェルデーニョ』  
無濾過発泡和飲『ペティアン・ド・マルス甲州』



1 どちらも冷蔵庫でしっかり冷やしてお召し上がりください。ピチピチした酸が食欲をそそります  
2 甲州ブドウは日本独自の品種で、今では大半がワインづくりに使われます。海外での評価も急上昇しています  
3 無濾過の『ペティアン・ド・マルス甲州』は澄んだ部分と濁りの部分で香味が変わります。ゆっくり天地を返して、均一な味わいにしてもおいしくいただけます

希望小売価格 七二〇ml 一六二〇円(税込)  
二五〇ml 六四八円(税込)

『ペティアン・ド・マルス甲州』はシャンパンと同じく瓶内二次発酵で炭酸ガスをつくります。濾過していないので、上澄みはスツキリしたクリーンな味わいを、うっすらにがり始めると厚みが増した味わいを楽しめます。山梨県内の甲州ブドウのフリーランジュース(加圧しないで滴り落ちる果汁)を低温でゆっくり発酵させた逸品。抜群のコストパフォーマンスです。

マルスワインは、国産ワインコンクールやIWSC(インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション)をはじめ、国内外のコンクールで、多数の入賞歴を誇ります



# ワイングラスの使い分け

ワインはグラスで味が変わることをご存知でしょうか。産地やブドウ品種の違いでバラエティ豊かな表情を見せるワインは、それぞれに相応しいグラスがあります。ワイングラスの専門家である庄司大輔さんに、失敗しないグラスの選び方をお聞きます。

## グラスはつくり手と飲み手をつなぐ

「同じワインでもグラスによって味の感じ方が違います。白ワインは白ブドウの果汁を搾ってつくりまます。渋みや苦みが少なくスッキリした酸があるので、冷やしたほうがおいしく感じます。それをいろいろなグラス



■ 今回のガイド役  
庄司大輔さん。レストラン勤務を経て渡仏、ワイナリーでワインづくりを体験し、2000年からリーデル社のチーフ・グラスエデュケーターとして活躍中

で飲んでみると結果的に小ぶりのグラスがおいしい。冷えていると香りも控えめになりますから、あまり大きなグラスですとボウルのなかが香りで満たされません。下のほうに溜まっていって飲む時に香りが足りない感じがします。反対に果皮まで使う赤ワインには渋みや苦みがあり、あまり冷やさないほうがおいしく感じます。香りも複雑で豊潤なので大きなグラスが選ばれる。

ワインは産地やブドウ品種によって個性が大きく異なります。サイズや形の違うグラスで飲み比べていくと、『これで飲むと一段とおいしい』というものが出てきます。自分たちのワインにピッタリのグラスを選びたいというワインの生産者の方からの依頼でグラスの開発が始まるのですが、彼らはワインに込めた想いを飲み手にしっかりと伝えたいと思っています。その仲立ちをするのがグラスです」と庄司さん。

そして日本酒の大吟醸酒用のグラスを酒蔵の方と開発した際には、デザインと香味の感じ方で議論になったと言います。ボウ

ル部分の大きなグラスは日本酒らしくないという意見と、それでも素直にいいと感じたグラスに決めようという意見で分かれたのだそうです。度重なる長いやり取りがあつて、最後は大吟醸酒の特徴である華やかな香りがわかりやすい今のグラスに決まったのだとか。

## 基本は4タイプ 好みのワインに合わせて増やす

自宅でふだん使いするワイングラスはどんなタイプを選べばよいのかと質問すると、庄司さんは「基本になる4つのタイプを持つことをおすすめします。外野をイチロー選手が4人で守っているようなもので、どんなワインでもどれかが上手に受け止めてくれます」との回答。最初から4つ揃えるのはハードルが高いので、どれかひ



【リーデル青山本店】  
東京都港区南青山1-1-1 青山ツインタワー東館1F  
Tel:03-3404-4456 <http://www.riedel.co.jp/>  
月～土の毎日ワイングラスのテイスティングセミナーが開催されている。公式サイトから予約可能

とつを選ぶならと食い下がると、「自分がよく飲むワインに合うグラスから始めてください。スッキリした白ワインがお好きならそれに合うグラス、濃厚な赤がお好きならそれ用という具合。ワインの好みの幅が広がるのに合わせて、買い足してはいかがですか」とアドバイスしてくれました。

また、味の印象が変わるのは飲む時の顎の角度が重要だと言います。顎が上がると舌の真ん中をストレートにワインが流れますが、顎が上がらないものはゆつくりと口中に広がります。これで同じワインでも表情がずいぶん変わるのだそうです。一度、試してみてはいかがでしょう。

## 大吟醸グラス開発秘話

リーデル大吟醸グラスは日本酒の大吟醸酒用に開発されたもの。「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」ではこれで審査している



## 基本の4つのグラス

この4つのワイングラスでどんなワインもカバーできるという。左から白ワインのリースリング種用と樽熟成したシャルドネ種用、赤ワインはピノ・ノワール種用とカベルネ・ソーヴィニヨン種用



## ポイントは 飲む時の顎の角度

すばまりが強いグラスは飲用時に顎が上がる(左)。すばまりが弱いグラスは大きなグラスは顎が下がる(右)。これで味わいの印象が変わってくる



## ワイングラスで おいしい日本酒アワード2015 おすすめの入賞酒

5回目の当アワードには過去最高の五六四点が出品されました。専門家による厳正な審査により、最高金賞30点、金賞一三八点を選出、夏を涼しげに彩る冷酒を、ワイングラスでお楽しみください。おすすめの入賞酒は次頁で。



- 1 最高金賞の受賞商品には記念の楯が贈られた
- 2 ミス日本酒による乾杯で、入賞酒のお披露目会がスタート
- 3 プレゼンターは酒場詩人の吉田類さん。「ワイングラスで日本酒もいいねえ」と挨拶



## 花春 純米大吟醸酒（福島）



白虎隊で有名な戊辰の役で敗戦と戦禍に打ちひしがれた会津。一日も早く「花のような明るさ」と、春のような和やかさ」を取り戻したいと命名されたのが『花春』です。同社の酒づくりは「香りやさしく、口当たりやわらかく、きれいな味わい、喉ごしのよさ」を目指していると言います。

その集大成とも言えるのが、



今回、最高金賞を受賞したこの商品。審査員は、「香りとおどよい甘みが調和してエレガント」と評しました。



商品名:花春 純米大吟醸酒  
希望小売価格:720ml 3150円／1800ml 5250円(税別)  
製造元:花春酒造株式会社(福島県会津若松市)  
☎0242-22-0022 <http://hanaharu.co.jp/>

## 燦然 純米大吟醸原酒（岡山）



古い街並みが残る倉敷で明治一一年から酒を醸し続ける菊池酒造。現当主の菊池東氏は「旨味があつてキレのよい酒」を理想として、自ら杜氏となって酒づくりを陣頭指揮しています。

口当たりは柔らかく、きれいな吟醸香と豊かな旨味のある、スツキリした酒に仕上がっています。

今回の当アワードには純米大吟醸原酒と大吟醸原酒を出品し、どちらも見事に最高金賞を受賞しました。ともに磨きあげた山田錦を使用し、原酒ながら



燦然 純米大吟醸 原酒 720ml 3000円(税別)  
燦然 大吟醸 原酒 720ml 3500円(〃)  
(純米大吟醸は40%精米、大吟醸は35%精米)  
製造元:菊池酒造株式会社(岡山県倉敷市)  
☎086-522-5145 <http://www.kikuchishuzo.co.jp/>

## 溪流 大吟醸しずく（長野）



空は澄み、水清く、緑豊かな、山紫水明の地、信州須坂で、若き杜氏 勝山敬三氏が腕をふるう注目の酒蔵。独自の酒を次々に発売できるのは、活力が溢れていることの証です。モンドセレクションをはじめ海外のコンテストでも好成績を収めた実力は、当アワードでも最高金賞を獲得しました。

低温で48日間かけてじっくり

発酵させたこの酒を、審査員は「力強いのにスツキリとした味わいはバランスがよく見事」とコメントしました。



商品名:溪流 大吟醸しずく  
希望小売価格:720ml 3980円(税別)  
製造元:株式会社遠藤酒造場(長野県須坂市)  
☎026-245-0117 <http://www.keiryu.jp/>

## 純米力（兵庫）



幻の酒米と言われた「神力」<sup>しんりき</sup>で醸した純米酒です。この品種は明治・大正期に西日本で栽培され、広く酒づくりに使われていました。その後一時廃れます

の旨味を最大限に引き出すために、じっくりと醸し、華やかな香りと、奥行きのある味わいを備えた酒が生まれました。

が、近年、復活が試みられ、酒造適性の高さから再評価されています。

これを福岡県JAみなみ筑後と契約栽培し、全量「神力」で仕込んだのが『純米力』です。米



商品名:純米 力  
希望小売価格:300ml 490円／720ml 1090円／1800ml 2200円(税別)  
製造元:オエノングループ 富久娘酒造株式会社(兵庫県神戸市)  
オエノングループお客様センター ☎03-3575-2787(9:00～17:00 土・日・祝日を除く)  
<http://www.oenon.jp/>



## 美酒→外交



### グー・ド・フランス

西川 恵(毎日新聞 客員編集委員)

フランス政府がフランス料理のイメージ一新を図るイベント「グー・ド・フランス(フランスの味覚)」を始めた。その第一弾として世界一五〇カ国にあるフランス大使公邸で3月19日夜、一斉に夕食会を催した。

東京・南麻布のフランス大使公邸には日仏両国の関係者40人が招かれた。文化人、財界人

料理人、ジャーナリスト…。私も末席に連なった。ダナ大使の右の最上席はデビ・元スカルノ大統領夫人。大使が「今宵はフランス料理の素晴らしさを味わってほしい。そしてぜひフランスを旅してほしい」と挨拶して食事会が始まった。

食事は7皿。冷製と温製の前菜が各2皿。スペインに近い

バスク地方のハムやノルマンディー地方の舌平目の料理など、フランス各地の名物料理が続き、主菜はプレス地方の鶏の料理。プレスはスイスに近いフランス東部にあり、その鶏は世界に知られたブランドだ。

多様なチーズを盛ったプレートが差し出されるころには腹も満ち、ひとかけら取った。それでも締めのレストランのタルトのデザートはしつかりお腹に収まった。飲物は、乾杯にシャンパン、冷製の前菜にロワール地方の白、温製の前菜と主菜にブルゴーニュ地方とアルザス地方の赤が合わせられた。

招待客と大使が応接間に場所を移し、リキユールをやっているのを横目に、一足先に公邸を辞した。午後11時。3時間を超える夕食会だった。

和食がその典型だが、人々は安心、安全、健康な料理を求めている。しかしバターやクリームを多用するフランス料理は時代遅れとのイメージを拭い切れないでいる。これを一新しようというのだ。このイベントは来年以降も続けられる。

### 丸ごと一冊保存版

初めて持ち帰りました。電気釜でのローストビーフのつくり方を切り抜くつもりが、金沢など他の情報も面白かったので丸ごと保存しておきます。これからも読みたいです。

休肝日の過ごし方

### 焼酎のコーヒー割りに嵌った

以前紹介された「焼酎のブラックコーヒー割り」に嵌っています。最初はありえないと思いましたが、やってみるとおもしろくて、今では焼酎サバーに入れた「極上宝焼酎」を割って楽しんでます。鶴田卓也さん(愛知県・50代)

休肝日の過ごし方はひたすらマンガを読み、酒のことを考えないようにして過ごしています。「三国志」「キングダム」など息子と肩を並べて読み、感想を言いあっています。笠木真一さん(石川県・40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。

素敵な器で日本酒にチャレンジしたいです。

福岡ゆたかさん(京都市・50代)

オリジナルの酒が飲めるように「編集長のクリアアイ」を興味深く拝見。先日、いただいた地ビールは独特の風味で、ふだん大量生産のビールをがぶ飲みしている私が、嘔みしめるように飲んだ。農業と観光の振興、そしてオリジナルの酒が飲める取り組みが広がるいいと思った。

まずは早起きから飲まない決めた日はとにかく朝早く起きます。いつもより早く軽めの昼食をとって、夕食前には大きなコップでお茶を一杯。その後はたつぷりのサラダを食べてから好きなものを存分に食べます。これで酒を飲まなくともぐっすり眠れます。

田畑修三さん(茨城県・60代)

福山哲子さん(埼玉県・30代)

## 世界の酒場から——台北 艋舺

## 雨の昼下がり、廟前の感傷酒場



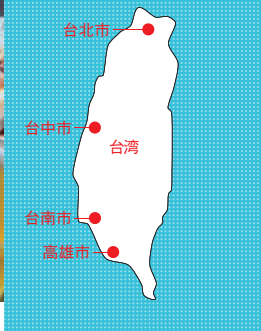
龍山寺の北東にある清水巖祖師廟



この店では40代は若僧。周りにあれこれ気づかう役



茹で豚とイカ、生姜の千切り添え



台北南西部の下町艋舺。その店は雨宿りに駆け込んだ小さな廟の境内にあった。

日本と言えば大阪のジャンジャン横丁辺りにありそうな飾り気のない店構え。小さな厨房を囲むようなL字のカウンターには8人座れるか座れないか。そして、境内に面した壁際には窮屈なテーブルが4卓。ここは台湾では珍しい昼酒天国。朝9時から開き、午後3時過ぎには店じまいする。

小皿のつまみは一〇元(三〇元(四〇元(一二〇円)。茹で豚肉や野菜炒め、目玉焼き、大根のキムチなど。お粥もある。

台湾の飲兵衛たちが好む赤茶色の招牌酒(台湾版養命酒+米焼酎)を頼むと、隣席のおじさんが「よくこの酒を知っているね」と親しげに話しかけてくる。外国人、しかも女性がこういう店で飲んでいることがうれいのか、たちまちあちこちの席から「乾杯」の声がかかる。

常連客は男性が9割。平均年齢は60歳といったところ。顔ぶれは隠居さん、元極道、自営業者などなど。戦前から台湾に住む本省人が多く、公用語の北京語ではなく、どこか土臭い台湾語が飛び交う。

主と呼ばれる常連の羅さん(88歳)は、台北郊外で特攻隊の訓練を受けていた18歳のとき、日本の終戦を迎えた。日本人のような日本語を話し、日本の地理にも詳しい。しかし、日本には一度も行ったことがないという。それを聞いてなんだか切ない気持ちになった。



カウンターに座れば常連とすぐ打ち解ける



ここでは薬用酒+焼酎が基本

(光瀬憲子／旅行作家)