

さけ通信

2016
春号

特集

春はバーボンで 行こう！

洋酒歳時記 世界が認めた和のスピリッツ『光遠』
最初に野菜！ だから「おつまみサラダ」
越後でお花見 今日も酒 瀬波温泉(新潟)

新着「酒の本」紹介

読者プレゼント

■『新しいワインの科学』
ジネミー・グッド著 梶山あゆみ訳
河出書房新社刊



畑によってブドウのできが異なり、
ワインの味わいも違ったものになる。

この定説に少しワインに詳しい人なら異論を唱える人はま
ずいない。しかし、なぜそうなるかを科学的に説明するの
はひどく難しい。ブドウの質を左右するのは気温や日差し
なのか、根が吸収する水分量なのか、土壌の微量成分なの
か……。ワインの不思議に科学的な切り口でアプローチす
る、酒好きには刺激的な一冊。(二九〇〇円・消費税別)

■『消されたマッコリ。』

伊地知紀子著 社会評論社刊



在日朝鮮人がマッコリを密造して販
売していたという話は、今も時々
耳にする。本書は戦前から戦後にかけての日本でのマッコ
リづくりを追いかけたフィールドワークの成果だ。生きる
ために密造せざるを得なかった人々の肉声が聞こえてきた。
(二八〇〇円・消費税別)

■『新・ワイン学入門』

福田育弘著 集英社インターナショナル刊



日本ワインがおいしくなったのは、
ワイン好きがワインをつくるように
なったからだという著者。食生活や
ライフスタイルの変化が日本のワインにどんな影響を与え
ているかを解き明かす。(二二〇〇円・消費税別)

■『居酒屋の戦後史』

橋本健一著 祥伝社新書刊



戦後の日本社会の変遷を、酒場の
移り変わりを手掛かりに浮き彫り
にした。ヤミ市の居酒屋からチェーン居酒屋の成長、そし
て銘酒酒場の誕生という酒中流社会の成立までをたどる。
そこからはさらに中間層がやせ細り格差が拡大する現在
が見えてくる。(八一〇〇円・消費税別)

① ジャパニーズ・スピリッツ「光遠」 750ml 3名様

日本の伝統的な本格焼酎造りの
核である「麴」と「蒸留技術」を
活かしたスピリッツ。
世界的な酒類競技会である
IWSC2014と
SWSC2015では
銀賞に輝きました。
提供：本坊酒造



② 『ジムビームハイボール缶』350ml 1ケース(24本) 5名様

バーボンならではの甘い香りと
マイルドな味わい。
しっかりとした飲みごたえをベースに、
オリジナルのレモン蒸溜酒を使っ
て、すっきりとした後口を実現しました。
提供：サントリ



③ 加賀蔵 山廃純米 超辛口 720ml 5名様

伝統の手づくり山廃酒母で
丹念に仕込んだ純米酒。
山廃純米の特長をあますところなく
引き出しました。
絶妙の酸味と深みのあるコクをもつ、
鋭く切れる超辛口です。
提供：福光屋



④ 季刊「酒文化」二〇一六年特別号 上巻 10名様

酒文化研究所が主催する
「酒文化の会」の機関誌の最新号。
特集は「いまどきの日本酒酒場」。
泡盛海底貯蔵酒づくり、
余市ワインツーリズム、
どぶろく研究大会in上越
などをレポート
*写真は2015年特別号 下巻です
提供：酒文化研究所



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「あなたのおすすめのおつまみサラダは？」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2016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…日本はこうじ力がすごい
につぼ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

春はバーボンで行こう！

バーボンをソーダで割ってハイボール。トンカツ、焼き肉、唐揚げ、モツ煮などがつつりフードと楽しむのが今どきのスタイル。バーのカウンターでシヨットグラスをひと息に飲み干すマッチョなスタイルもいいですが、春はみんなで楽しくバーボンしましょう！



がつつりフードに バーボンハイボール

最近よく目にするバーボン。アメリカ生まれのウイスキーで、バニラのような甘く華やかな香りが特徴です。

おすすめのおつまみはがつつりフードです。トンカツやメンチカツなどの揚げもの、脂ののったロース肉、トロトロに煮込んだモツ、さらに間違いないおいしいのはチキンや鯖の燻製です。バーボンの甘い香りとしっかりした



焼鳥なら塩よりタレ、肉なら赤味よりロース。油っこくて濃い味、さらに少し甘みがあったらバーボンハイボールがピッタリ

味わいに、サッパリと油脂を流す喉ごしが、がつつりフードによく合います。

その秘密は貯蔵・熟成に使う樽にありました。バーボンはオーク材の新しい樽の使用

ミントジュレップは店ごとの味わい



見るからにがつつりなBQステーキ



ケンタッキー州



蒸溜所の周りにも牧場のような草原が広がる



延々と続くコーン畑。皮を剥くとピカピカのコーンが顔を出した



板状に何層にも重なったライムストーン層

用が義務付けられています。新樽で熟成させると木材の香りと樽成分がウイスキーにたつぷり溶け出します。それでがつつりフードにも負けない味わいになり、樽成分とソーダの炭酸で油脂がスッキリとキレるのでした。

お店のバーボンハイボールを再現

お店で飲んだおいしいバーボンハイボールを家飲みで再現するコツは3つです。まず①グラスにロックアイスをたっぷり詰めて、②バーボンを注ぎマドラーでグラスが汗をかくまでクルクル回して冷やします。最後に③冷えたソーダをゆつくり注ぐと（比率は二対三〜四）、お店のバーボンハイボールのできあがり。柑橘と相性がいいのでレモン、グレープフルーツ、オレンジを搾ってもおいしいです。

おうちで手軽にジムビームハイボール

**4月5日
新発売**

ジムビーム ハイボール

バーボンらしい、甘い香り・飲み応えが特長。アルコール度数7% 350ml

リニューアル発売

ジムビーム シトラスハイボール

甘さを抑え、柑橘が香る飲み飽きない味わい。アルコール度数6% 350ml

バーボンの故郷ケンタッキー

バーボンがどんなところで生まれるのか見てみようとい路ケンタッキーの州都レイビルへ向かいました。ここは毎年5月の最初の土曜日に開催されるケンタッキー・ダービーがよく知られています。世界中からドレスアップした紳士淑女が集まりレースを楽しむのですが、この時の公式ドリンクがミント・ジュレップです。クラッシュドアイスを詰めたグラスにバーボンを注ぎ、ガムシロップを加えてソーダで割ってミントを添えます。初夏のケンタッキーにピッタリな爽やかなカクテルです。

蒸溜所が集中するバーズタウンへと車を走らせます。道の両脇には牧場とコーン畑が延々と続いています。時々見える岩肌はライムストーン（石灰岩）。何層にも積み重なったこの地層を潜り抜けた水がライムストーンウォーターで、バーボンづくりに欠かせません。

訪ねたのは9月中旬。ちょうどケンタッキー・バーボン祭りが開催されていました。会場のブースには、蒸溜所のグッズや手づくりの工芸品が並びます。フードブースを覗くと、分厚いステーキに甘そうなソースをたっぷりつけたバーベキューです。本場でもバーボンにはがつつりフードが定番のようです。



樽から汲みだした原酒をその場で試飲



バーボンの連続式蒸溜機は高さが10mを超える



ブクブクと発酵する様子を間近に見られる



バーボンはコーンを主原料に大麦、ライ麦、小麦などが使われる



樽はオークの新樽で、内側は真っ黒になるまで強く焼く



バーボンは連続式蒸溜機を使う。内部を示した模型

樽は高く8段くらいまで積み上げる。どの位置でどれくらい貯蔵するかで熟成度が変わる

クラフトバーボン



ブッカーズ

6～8年熟成樽のなかから最高峰としてふさわしい熟成をした原酒を厳選してヴァッティング(ブレンド)。そのままボトルリングするため、年によって度数や香味が微妙に違う



ノブ クリーク

9年を超える熟成をした逸品。6代目ブッカー・ノーが禁酒法以前の“本来あったバーボンの姿”を目指して復刻。アルコール度数100プルーフ(50%)の力強いバーボン



ベイカーズ

原酒貯蔵庫は上段にいくほど温度は高く、湿度は低いため熟成が早く進む。『ベイカーズ』はビーム社の上段の8～9段で7年超の熟成させたもの。こぼしい樽香、パンチのあるフルボディの味わい



ベイゼルヘイデン

貯蔵庫最下段で8年超、なめらかな香味のピークを迎えるまでじっくりと熟成。ライ麦比率が『ジムビーム』の2倍以上で、独特のスパイシーさがあり、アルコール度数を40%に抑えたスムーズな飲み口



ジムビームの現当主7代目のフレッド・ノー氏(右)。ジムビーム蒸溜所にある4代目当主のジム・ビーム氏の銅像。フレッド氏とそっくりだった



カー・ノー氏と言われます。飲みやすいバーボンが支持されていた時代に、あえて長期間熟成したアルコール度数の高い力強いバーボンの復活を目指したのです。19世紀末から20世紀初頭のバーボンは、粗悪な酒を排除するために法律で厳しく規制され、4年以上深く熟成しアルコール度数100プルーフ(50%)以上で瓶詰めされていました。それが禁酒法で途切れて、バーボンは現在の規格になるのですが、ノー氏はかつての味わいを独自に追及し、『ノブクリーク』『ブッカーズ』『ベイカーズ』などのクラフトバーボンシリーズを商品化していったのです。ぜひ、こだわりのクラフトバーボンも試してみてください。

クラフトバーボンを最初に手掛けたのはジムビームの先代の当主(6代目)、ブツ

もあって、どこも蒸溜所はフル稼働です。新興国で需要が増えているうえに、先進国で高級品のクラフトバーボンが急成長しているのです。これは厳選した最上級の原料を用いて、つくり手の考えたとおりに妥協なくつくられた職人魂の塊のようなバーボンです。少量生産(スモール・バッチ)になるため生産量が限られます。

蒸溜所はレンタカーを使って、2日間で5か所を駆け足で訪ねました。バーボンの蒸溜所巡りはバーボントレイルと呼ばれ、毎年、50万人以上が参加する人気の観光プログラムになっています。製造工程にそって見学し、最後に試飲という流れは同じでしたが、各社微妙にアピールのポイントが違います。ワイルドターキーでは「うちの樽は他より小さい33ガロン。経験からこのサイズが一番いい」と言い、ジムビームは「創業以来、自家培養したこの酵母しか使わない」と強調、メーカーズマークの発酵槽は使い込んだ木製で、フォアローゼズはスコッチウイスキーのポットスチルとの違いを示したのか蒸溜機の内部構造を丁寧に見せていました。

近年のバーボンの世界的な人気の高まりもあって、どこも蒸溜所はフル稼働です。新興国で需要が増えているうえに、先進国で高級品のクラフトバーボンが急成長しているのです。これは厳選した最上級の原料を用いて、つくり手の考えたとおりに妥協なくつくられた職人魂の塊のようなバーボンです。少量生産(スモール・バッチ)になるため生産量が限られます。

お酒を楽しむなら、 しっかり運動！

私は出張がほぼ毎週あり、出先のホテルのレストランでよく昼食をとります。そこで見かけるのが定年退職した男性グループや女性グループです。人数は二人〜六人ほどのですが、昼からビールやワインを飲んでいることが少なくありません。そんな光景を目にすると仕事柄、アルコール依存症にはならないように注意してくださいねと思ってしまう。



日本にはアルコール依存症患者は約二四〇万人と報告されています。そしてほぼ毎日アルコールを飲んでる人は約一千万人といわれます。昼も飲んでいると依存症に

なるリスクは当然高くなりますからコントロールしなければなりません。上手にリスクを下げる方法がわかってきました。

二〇一五年一月におこなわれた米国公衆衛生学会で、ジョーンズホプキンス大学の研究グループの発表によると、運動をしているとアルコール依存症になりにくいということです。彼らは二〇〇一年〜〇三年に実施された全米生活調査を分析し、約五千人のアフリカ系白人の生活スタイルとアルコール依存との関連を調べました。すると、運動習慣のまったくない人は、運動をしている人と比べて、アルコール依存になる割合が八四〜八八%も高いことがわかりました。運動しない人は依存症になる人がほぼ二倍近いという驚くべき結果です。裏返すと運動習慣のある人はアルコール依存症リスクが低下することになります。が、どのようなメカニズムなのでしょう。

活動的な毎日を送っていると当然運動量は増えます。そのように暮らしているとお酒は夜し

か飲めなくなってしまう、依存症の入り込む余地がありません。「活動的な毎日と言われるても、定年退職してしまっただけから……」という声も聞こえてきそうですが、運動は定年退職したからできない、そんなものではありません。再就職をして張り切っている方もいます。仲間と山登りをしている方、地域のボランティアに参加している方、野菜づくりなどでパワー全開の方もいらつしやいます。働いたり、動き回ったりしているとしつかり運動になっています。言うのは簡単だけど、なかなか活動的になれないという方は、一日動いた後の夕食の一杯がたまらなくおいしいことを思い出してください。お酒好きならこのおいしさを大事にしたいと思うのではないのでしょうか。お酒が一層おいしく飲めるように身体づくりをしてください。そうすれば、ほぼ毎日アルコールを飲んでいても依存症は遠ざかります。

さあ！活動的な日々を過ごしましょう！

編集長の“酒” クリア・アイ



山廃は狙いを探して楽しむ

Sake

Yamahai

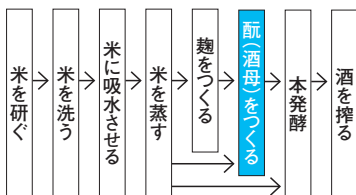


酒類関連で注目される商品・イベント・運動などを本誌編集長の山田聡昭が解説する。



生酛の山卸作業。
出所：白鹿記念酒造博物館

【日本酒の製造工程】



紹興酒は生米を水に浸けて乳酸発酵させ、仕込み水に用いる。乳酸菌の活用は酒づくりのキーポイントのひとつだ

『加賀鳶 山廃純米 超辛口』が手に入ったので、早速試してみました。穏やかな香り、柔らかなタッチ、舌の脇が酸でキュッと締まります。薄辛くなりがちな超辛口の酒を上手にバランスさせた、冷やしても爛してもおいしい万能型。あえて山廃(酛)にしたのは、辛さと絶妙な酸のバランスを得るためでしょう。

日本酒は原料や製法で酒を説明するため、技術用語がたくさん出てきます。なかでも山廃はわかりにくい言葉です。酛(酒母)づくりという酵母を大量に培養する工程での技法で、江戸後期に灘で確立された生酛から派生しました。

生酛は、山卸という蒸米・米麴・水を合わせて糴で摺る作業をして、デンプンの糖化と乳酸発酵を促します。酵母がアルコール発酵しやすい段階に至るまで、雑菌汚染から米を乳酸に守らせるのです。山廃は山卸を廃止するかわりに米麴を水に浸して糖化酵素を浸出させる水麴をおこない、そこに蒸米を投入して生酛と同様の発酵環境を得ます。どちらも人為的に乳酸を添加しないので生酛系と括られます。

一方、乳酸を人為的に添加するのが速醸酛です。安全に短期間に酛づくりができるため、大半の日本酒はこの手法でつくられています。勘違いしてはいけないのは、速醸酛と生酛系に優劣はないということ。酒蔵があえて手間暇のかかる生酛や山廃を選ぶのは、狙った味があるからです。それを探りながら味わうのも、こうした酒の楽しみ方です。

JAPANESE SAKE EXPO
SPRING 2016

日本の酒は「素敵」・「楽しい」・「美味しい」

STYLE J. SAKE

早割価格

早割 3月31日(木) 17:00迄
締切

一般 7,000円
(通常価格 7,500円)

ウェブサイトよりお申込み下さい。
<http://www.ssi-w.com>

2016年4月24日(日) 11:00~15:30

【会場】ホテルメトロポリタン エドモント 東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号

主催：NPO法人 FBO (料飲専門家団体連合会) / 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI)

先着 500名限定

チケットがなくなり次第終了させていただきます

出展社一覧やより詳しい情報は
ウェブサイトをご覧ください。
<http://www.ssi-w.com>

後援：株式会社交通新聞社 / 日本ホテル株式会社 協力：ジェイシック (JSC) / 株式会社酒文化研究所 他



店内にはレアもののフィギュアや著名な漫画家の色紙がさりげなく置かれている。BGMのジャズにアニメソングを時々混ぜるのも秋葉原ならではの



世界が認めた和のスピリッツ『光遠』

テルとして、『コスモポリタン』を推していきます。桜色のさわやかなショートカクテルは、春にピッタリですから」。

電気製品の町、アニメの町、AKB48の町など、さまざまな表情を見せる秋葉原ですが、銀座のようなバー文化はありませんでした。あえてこの町に店を構え、本格的なカクテルバーのパイオニアとなったのがBar Sekireiです。世界のスピリッツを狙う『光遠』のチャレンジと通じるところが、あり、引きつけ合ったのかも知れません。新しいものを次々に受け入れて行く町で、秋葉原ならではの新しいバー文化が誕生する予感がします。

ジャパニーズ・スピリッツ『光遠』



日本の伝統的な本格焼酎造りの核である「麴」と「蒸留技術」を活かしたスピリッツです。さつま芋を原料に独自の単式蒸留機で原酒をつくり、鹿児島産の柚子、生姜、茶葉を加えて再度蒸留、これまでにない鮮烈な香りと新しい味わいが生まれました。世界的な酒類競技会であるIWSC2014とSWSC2015ではともに銀賞に輝き、品質と独自性が高く評価されました。

商品名：光遠(こうおん) アルコール分：45% 内容量：750ml
希望小売価格：3,888円(税込)
製造元：本坊酒造株式会社 <http://www.hombo.co.jp/>
商品に関するお問い合わせ：TEL 099-822-7003(本坊酒造)

アキバ的オーセンティックバー Bar Sekirei(東京・秋葉原)

洋酒
歳時記
春



Bar Sekirei(バー セキレイ)
東京都千代田区外神田4-8-3 ナカダイビル1F
TEL:03-6206-8285 <http://barsekirei.jp/> 営業時間：18時～2時 年中無休
アクセス：JR秋葉原駅電気街口より徒歩6分／東京メトロ末広町駅(銀座線)1番出口より徒歩1分

「ひと目で気に入りました」とジャパニーズ・スピリッツ『光遠』を手に話すのは、Bar Sekirei(バー・セキレイ)オーナーの伊藤隆さん。日本バーテンダー協会浅草支部副支部長を務めるカクテルのプロです。歌舞伎の隈取を思わせる赤と黒のラインが躍るボトルデザインに惹かれ、試飲してみると柚子、茶、生姜に由来する和の香りが複雑に絡みあった味わいの深さに魅了されたと言います。

ですがその一方で、定着させるには時間がかかると思ったのだとか。『光遠』と同じホワイトスピリッツには、定番のジンやウォッカにメジャーブランドがあり、どんなに独創的でも新しい商品が割って入るのは容易ではありません。魅力を引き出すカクテルと一緒にコッコツとお客様におすすめして、何人に気に入っていただけたかという勝負です。

「最初におすすめしたのは『光遠トニック』です。トニックウォーターで割ったロングカクテルは人気が高く、注文数はどのバーでもトップクラスです。数多くの人に試していただきやすいですし、シンプルなので和の香りが映えると考えました。すると狙いどおり『光遠』を指名する人が出てきまして、予想よりも早くコンスタントに注文が入るようになりました。

順調に来ているのでこれからは次のカク

最初に野菜！ だから「おつまみサラダ」

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。

酒盗とチーズのサラダ

酒盗は小分けされたものが使いやすい



酒盗はカツオやマグロの内臓の塩辛です。塩気と旨味が強く、調味料として使うとサラダの酒肴感がアツブします。チーズと相性がよく、特に合うブルーチーズと一緒にグリーンサラダに和え、オリーブオイルをかけてできあがり。



バルサミコ酢をかけると洋風にまとまる

いぶりがっこのポテサラ

いぶりがっこはスライスしてブルーチーズを挟んでもおいしい



漬物を細かく刻んでポテトサラダに入れると、シヤキシヤキした食感がアクセントになります。いぶりがっこは秋田特産の燻製沢庵。甘すぎないものを選んでポテトサラダにプラス。ほどよい薫香がおいしい酒肴になります。



ポテトサラダは漬物、燻製、ナッツなどのトッピングでバリエーションが広がる

キャベツとかき揚げのサラダ

天ぷらはサラダオイルのかわりに使えるアイテム



かき揚げを崩して千切りにしたキャベツに和えて、めんつゆを適量かけるだけ。キャベツがたくさん食べられるサラダです。冷やしお好み焼きティストと言う人もいれば、刻み海苔を散らすと冷やしたぬき蕎麦テイストと言う人もいます。



マヨネーズやワサビをプラスするとまた違うおいしさを楽しめる



の酒好き素人ですが、こんな連載をやっていると少しは勘がはたらくようになるものです。トニックでいけるならソーダ割りはもちろん、生姜が入っているのだからジンジャーエールで割ってもおいしいだろうくらいは想像が付きまます。

でもこのコーナー的には当たり前すぎますよね。それで割材になりそうなものをお酒屋さんで見繕ってきました。『三ツ矢サイダー』『レッドブル』『キレートレモン』です。『光遠』のアルコール度数は45%なので、まずは

「洋酒歳時記」で、バーテンダーさんがトニックウォーター割りをおすすめしていたジャパニーズ・スピリッツ『光遠』。ウチで飲むならどんな飲み方がいいか探ってみるというのが、編集長からのお達しです。私、ただ

10%強になりますから、濃いめのウイスキーハイボール、スパークリングワインよりも少し弱いくらいです。

甘くない『キレートレモン』は割材におすすめ

最初に『三ツ矢サイダー』を試します。『光遠』の柚子がいい感じに香って、おっ、これは期待できそうと思っただけですが、ベタベタに甘くて私にはちょっと合いませんでした。

『レッドブル』と『キレートレモン』は割材の味が強すぎて、『光遠』がどこに在るのかわからなくなっていました。どうもこの手のドリンクは酒を割るには味も香りも強すぎます。若い子はウォッカやテキーラをエナジードリンクで割ると聞きますが、こんな甘いのを飲んでいいのかしら？と思います。ならばと割材の量を減らして一対一にしてみました。これだとショートカクテルです。それでも『三ツ矢サイダー』と『レッドブル』は甘すぎてバランスがよろしくありません。ずば抜けておいしかったのが『キレートレモン』です。『光遠』のフレーバーがちゃんとあって、甘さを抑えたレモンがキリッとしています。弱めの炭酸ガスが爽やかさを増して、強く冷やすといいショートカクテルになりそうです。後味に苦味が戻ってくるのも大人の味わい。ボトルごと冷凍庫に入れてキンキンに冷やし、『光遠』と『キレートレモン』を一対一。今回のベストレシピはこれでした。

絶品乾物

サラダクラブ「ミックスビーンズ」ははじめは豆のサラダにするつもりで買いました。ワインバーで食べたのがおしくて、自宅でもニユーの再現を狙ったのです。でも豆を一から茹でるのは面倒だなあと感じていたら、売場にドレッシングをかけるだけのコレがあったのでした。

ところがです。サラダをつくりながら摘み食いしてみると、あら、そのままでもおいしい。薄味で歯ごたえがあつて、おつまみにちよいどいいのです。というわけで、最近はおつまみストリートでいただいています。

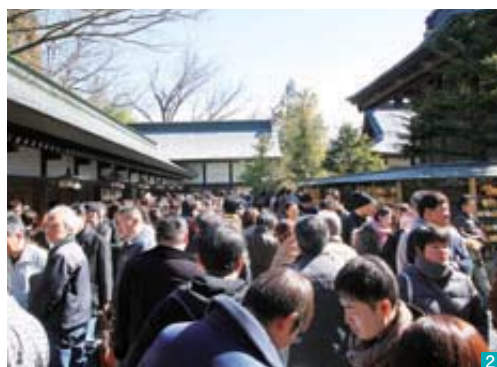
独断採点☆☆☆☆
(フリーライター はらだペコ)



サラダクラブ「ミックスビーンズ」製造元…キュービー



1「マルスウイスキー岩井」を試飲
2スタート前から長蛇の列
3和装でウイスキーを楽しむ方も
4新規参入する蒸溜所らのトークセミナーも開催



都心のホテルで開催されるのが相場だったウイスキーのイベントを、日本で初めて屋外に持ち出したのはおそらく信州の長和町だ。毎年秋にスキー場で開催、昨年からビールが加わってウイスキー&ビアキャンプとなった。高原で飲むウイスキーはそれは気持ちがいい。

そして秩父はウイスキーを町の祭にした。冷え込みの厳しい二月、観光客がいちばん少ない時期に開催、地元には『イチローズモルト』を製造するベンチャーウイスキーの蒸溜所があるとはいえ、思い切ったものだ。

三回目の今年、予想の二・五倍近い三三〇〇人が来場して運営側はてんでこ舞い。だが試飲ブースに立つ蒸溜所や輸入業者の方の顔には笑みがこぼれ、うちの地元でもやりたいねという声が聞こえてきた。羊羹や原木椎茸など地元の物産も並び、商店街や小売酒販店がサポート、料飲店の飲み&食べ歩きプランもあって、町の祭として浸透し始めたことを感じる。

いまウイスキーの蒸溜所は、アメリカやアイランドをはじめ世界各地で建設ラッシュの様相を呈している。日本でも今年は数社が新規参入するほか、マルスウイスキー(本坊酒造)は鹿児島でのウイスキーづくりを開始、福島県の川酒造は蒸溜釜を増強するなど既存の中小メーカーも積極的に動いている。

動きのある時には現場に足を運ぶのがよい。東京のものであったウイスキーイベントが、地方や田舎でどう定着していくのか楽しみだ。

にっぽん
湯めぐり
酒めぐり

越後でお花見 今日酒 瀬波温泉 新潟県

今回の居酒屋かつちゃん常連客の温泉めぐりは村上の瀬波温泉です。下越から北の日本海側はいい温泉と日本酒が連なる酒飲み天国。まだ行ったことがないトシさんのリクエストで、桜の季節に出かけました。

瀬波温泉
新潟市
村上市
新発田市
新潟県



くでよく見たら偽物なんだよ。よくできてんだよ」とクマさん。「朝飯もうまかったね。さすが新潟、ご飯がいい」とツカさん。宿を出るとそのまま『大洋盛』の酒蔵に寄って、朝から試飲。お天気に恵まれてポカポカ陽気の村上駅ホームでのほろ酔い会話は、バラバラに思ったことを言っているだけなのでした。ホームの向こうには桜並木、ちょうど見ごろを迎えていて、列車が来るまでの束の間のお花見タイム。

特別列車「きらきらうえつ号」には酒ラウンジが付いています。「越乃Shu * Kura号」といい新潟の特別列車は酒が手厚いのがいいのです。なのでこのメンバーは指定席にほとんどいません。乗車するや酒ラウンジに直行し、トシさんはまたもや飲み比べセット。新潟から酒田までの沿線の地酒から三つ選べ、漬け焼きした鮭のおつまみが付いて一二五〇円はお買い得だにご満悦です。鶴岡まで一時間余りでしたが、ほぼずっと酒ラウンジにいたのでした。

「案内所の軒下にぶらさがって

た鮭を見たか

い。四月でも

まだ干してる

んだ、さすが

鮭どころ村

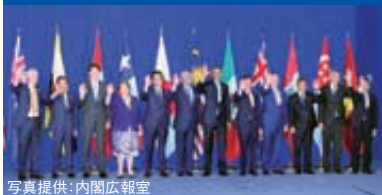
上は違うと

思ってた、近



1夕映えの宿汐美荘
http://www.shiomiso.co.jp/
3きらきら うえつ号の酒ラウンジ
4『大洋盛』の和蔵ではいろいろ試飲できる
http://www.taiyo-sake.co.jp/
5村上は酒だけでなく鮭でも有名

美酒→外交



写真提供：内閣広報室

座を和ませた ワインコレクション

西川 恵(毎日新聞 客員編集委員)

環太平洋連携協定(TPP)交渉で日本の首席交渉官を務めた大江博氏は外務省でも三指に入るワイン通である。自ら約四〇〇〇本のワインを所蔵するが、TPP交渉ではこのワインをフルに活用した。

同氏は日本にとって手強い米、豪、ニュージーランドと頻繁に二国間協議をもった。日本

うと喜んでくれます」

米代表团には米国ワイン、豪州代表团には豪州ワインと、その国のワインを選んだ。それも名の通った銘柄をだ。米国だとロバート・モンダビやベリンジャー・ヴィンヤード(ナパの最古参のワイナリー)などがよくテーブルに乗った。

「皆ワイン好きで、自国ワインに誇りを持っています。その彼らのワインを日本側が出してくれば『こんなに気を使ってくれて』と嬉しくなるのは当然です」。一対一の二人の時でも白赤二本、五対五の一〇人の時は七、八本は出した。そのうち相手も「今晩はどんなワインを出してくれるのだろう」と期待するようになったという。

「ワインによつて交渉の本身が変わったということは、もちろんありません。ただ3カ国とは大変厳しい交渉をして、とげとげしくなることがよくありましたが、食事の時はそれがワインで修復されます。交渉促進の触媒にもなりました」

TPP妥結の陰に自腹を切ったワイン外交があった。

世界の酒場から——ニューヨーク・ブルックリン

ワインもビールもローカルが好き



サラダの上にワッフル。
ビールのグラスはジャーボット



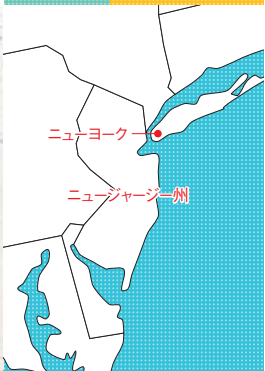
川の向こうにマンハッタンの摩天楼を臨む



ブルックリンにはカジュアルなお店が多い



ワイナリー直営バーが出すのはビールもチーズも地元産



羊羹はもちろんバーボンには
焼き芋も合います

バーボンに羊羹の記事を読み、私と同じ人がいる!と思いました。バーボンに甘いものは合うと思います。私の場合は羊羹ではなく焼き芋です。キャンプに行くときダッチオーブンで芋を焼き、それをかじりつつバーボンをストリートで飲むのが大好きです。柔らかいバーボンの飲み口と焼き芋のベタつかない甘さと暖かさがとても合います。バーボンはワイルド系な印象を持たれがちですが、それ

だけではもったいないです。

柴田弘二さん(福井県・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。

実用的でうれしい
情報ばかり

今回初めて家に持ち帰り、じっくり読みました。日本酒をこういう料理に合わせるとおいしい

のに実用的な情報がとてもうれしかったです。今まで手が伸びなかったお酒も試してみたくまりました。

渡部奈々さん(埼玉県・40代)

北朝鮮の松茸焼酎にビックリ

世界の酒場からが北朝鮮という意外な場所だったことに驚きました。しかも酒の原料にありえない食材が使われていてまたビックリ。ニンニク焼酎や松茸焼酎、そして米のビール。どれも飲んでみたいです。

池野永一さん(愛知県・20代)

酒粕ドリンクで腸内環境ばっちり

「ためしてMIX」では麴の甘酒カクテルでしたが、私は酒粕のお手製ドリンクを毎日飲んでいきます。おかげで腸内環境がすこぶる良好です。

荒井京子さん(50代・栃木県)

燗酒に生ハムをイタリア人におすすめ
極熱燗に生ハムに興味津々。たしかに脂が溶けておいしそうで、徳利を買ってきて試してみました。想像したとおりおいしくて、イタリア人の友人にもすすめてしまいました。

鈴木裕子さん(50代・神奈川県)

ウイスキーに羊羹「練」が絶品

「バーボンに羊羹」を早速試してみました。ただし国産ウイスキーですが……。

「これはうまい!」と唸りました。羊羹は「練」「蒸」「水」と3種類試しましたが、圧倒的に「練」がよかったです。饅頭もありだと思えます。

酒井美千代さん(40代・福島県)

新しい飲み方を教えてもらえます

日本酒はひや、焼酎は芋などど凝り固まつている自分に、新しい飲み方を提案してもらえるので、いつも興味深く読んでいます。

久保田浩さん(40代・愛知県)

燗酒が晩酌コースに入りそうなんです

日本酒はギンギンの冷酒が好きですが、『さけ通信』を読み久しぶりに燗酒にしてみました。教えてもらったレンジで燗した後で別の徳利に移し替える方法はよいですね。これからは燗酒も晩酌のコースに入りそうです。

荒信夫さん(宮城県・60代)

「ビールはブルックリンブルワリーの?」「ごめんウチは違うのよ。でもおいしいわよ」とたぶん言ったと思う。笑顔の素敵なウエイトレスにすめられるまま、七面鳥ののったサラダとビールでランチ。七面鳥はパサパサしててうまいと思ったことはないのだけど、サラダのトッピングなら、まあ許す。

ここはニューヨークのブルックリン地区。川向こうのさえない下町に、オシャレでおいしい店が次々にできて人気スポットになった。皆があんまりそう言うものだから足を延ばしてみたのである。地下鉄駅の周辺は何の変哲もなかったが、北に上がっていくと雑貨屋やアンティークショップ、お茶専門のバーなど、ゆるくてナチュラな感じの店が次々に現れた。

ビールを飲んでフワツとした気分であらうしていると、「ハッピーアワー 2杯で1杯は無料」の看板を発見。地元のワイナリー直営のバーらしい。アメリカのワイン産地は西海岸が有名だが、ニューヨーク州も古くからの産地だ。アメリカでは地産地消の意識が高まり、レストランでもスーパーマーケットでも「LOCAL(地元産)」の表示が目立つ。酒もフードも地元のを好んで選ぶようになって、ニューヨークの生産者たちが元気になったという。

時差ボケの身体に昼酒は効く。赤と白を1杯ずつで、ブルックリンブルワリーの見学前にできあがってしまいそうだ。

(写真・文 酒文化研究所 山田聡昭)