

春はバーべンで行こう！

バーボンをソーダで割つてハイボール。トンカツ、焼き肉、唐揚げ、モツ煮などがつりフレ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ョ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！



がつりードに
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、さらに間違いなくおいしいのはチキンや鯖の燻製です。バーボンの甘い香



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つたらバーポンハイボールがピッタリ



バーボンの甘い香りとしつかりした味わいに、サッパリと油脂を流す喉ごしが、がつたりフードによく合います。



Digitized by srujanika@gmail.com

**がつりフードに
バー・ボン・ハイ・ボール**

最近よく目に見るバー・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さのは

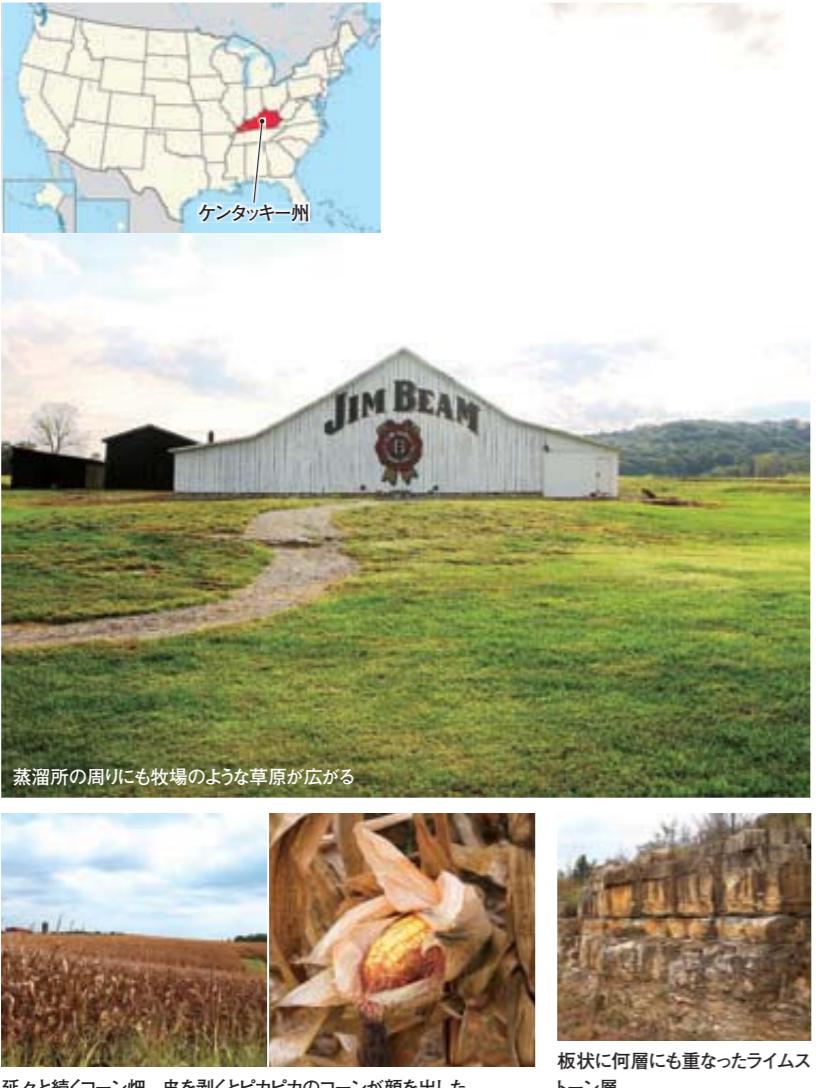
用が義務付けられています。新樽で熟成させると木材の香りと樽成分がウイスキーにたっぷり溶け出します。それでがつたりフレードにも負けない味わいになり、樽成分とソーダの炭酸で油脂がスッキリとキレるのでした。

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一路ケンタッキーの州都ル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つ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ゲ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した。時々見える岩肌はライムストーン(石灰岩)。何層にも積み重なつ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。ちょうどケンタツキー・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・ボンにはがつづりフレードが定番のようです。



A map of the contiguous United States showing the state of Kentucky highlighted in red. An arrow points from the Japanese label "ケンタッキー州" to the state.

A wide landscape view of a golden wheat field under a blue sky with scattered clouds.

延々と続くコーン畑。皮を剥くとピカピカのコーンが

マシンで試飲サービス。行列ができていたのはクラフトバーボン



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ブルーフ(50%)の力強いバーボン

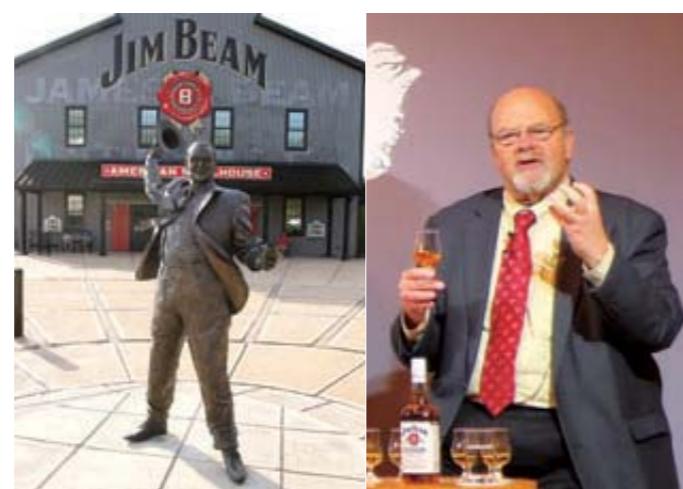


ベイカーズ

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。こうばしい樽香、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



バーボンの連続式蒸溜機は高さが10mを超える

現在のバーボンの条件

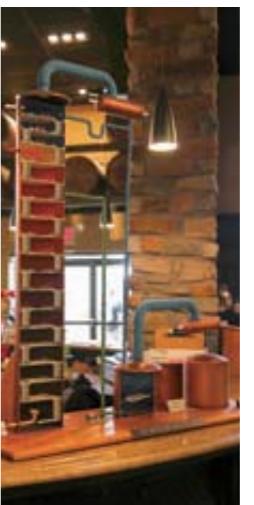
1. 原料にトウモロコシを51%以上使用
2. アルコール度数80%以下で蒸溜
3. 内側を焦がしたオークの新樽にアルコール度数62.5%以下で詰める
4. (ストレート・バーボンを名乗るには)2年以上熟成が必要
5. 水以外を加えずにアルコール度数40%以上でボトリング



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



バーボンは連続式蒸溜機を使う。内部を示した模型



樽はオークの新樽で、内側は真っ黒になるまで強く焼く



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こと

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。製造工程にそつて見学し、最後に試飲という流れは同じでした。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樽は使い込んだ木製で、フォアローベー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い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、つくり手の考える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(スマール・バッチ)によるため生産量が限られます。

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)、ブック・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ブルーフ(50%)以上で瓶詰めされていました。それが禁酒法で途切れ、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くのです。ぜひ、こだわりのクラフトバーボンも試してください。

バーボンはクラフトマンシップの酒

医学ジャーナリスト
松井宏夫

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～六人ほどなのですが、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たびに仕事柄、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います。

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い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

当然運動量は増えます。そのようすに暮らしているとお酒は夜しなのでしょうか。

活動的な毎日を送っていると、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

clear eye
山廃は狙いを探つて楽しむ



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聰昭が解説する。

『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、柔らかいタッチ、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て、冷やしても燗してもおいしい万能型。あって山廃(醸)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。

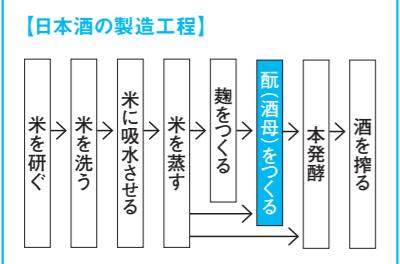
日本酒は原料や製法で酒を説明するため、技術用語がたくさん出てきます。なかでも山廃はわかりにくい言葉です。醸(酒母)づくりという酵母を大量に培養する工程での技法で、江戸後期に灘で確立された生酛から派生しました。

生酛は、山卸という蒸米・米麹・水を合わせて酒を促します。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化させるのです。山廃は山卸を廃止するかわりに米麹を水に浸して糖化酵素を浸出させる水麹を用います。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醸と呼ばれます。安全に短期間に醸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、速醸醸と生酛系の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、狙った味があるはずです。それを採りながら味わうのも、こうした酒の楽しみ方です。



生酛の山卸作業。
出所:白鹿記念酒造博物館



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』720ml(1,380円・消費税別)
アルコール度数:16度 日本酒度:+12 酸度:2.0
製造元:株式会社福光屋

一方、乳酸を人為的に添加するのが速醸醸と呼ばれます。安全に短期間に醸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、速醸醸と生酛系の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、狙った味があるはずです。それを採りながら味わうのも、こうした酒の楽しみ方です。

私が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～六人ほどなのですが、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たびに仕事柄、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います。

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い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

当然運動量は増えます。そのようすに暮らしているとお酒は夜しなのでしょうか。

活動的な毎日を送っていると、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ます。

さあ！活動的な日々を過ごしましょう！

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が、上手にリスクを下げる方法がわかつてきました。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、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のです。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米国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、運動習慣のまつたくない人は、アルコール依存になると比べて、アルコール依存になる割合が八四〇八八%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か。

活動的な毎日を送っていると、当然運動量は増えます。そのようすに暮らしているとお酒は夜しなのでしょうか。

活動的な毎日を送っていると、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ます。

さあ！活動的な日々を過ごしましょう！

か飲めなくなってしまい、依存症の入り込む余地があります。「活動的な毎日と言われても、定年退職してしまったから……」という声も聞こえています。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を開の方もいらっしゃいます。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でしようか。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。

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い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

当然運動量は増えます。そのようすに暮らしているとお酒は夜しなのでしょうか。

活動的な毎日を送っていると、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ます。

さあ！活動的な日々を過ごしましょう！

JAPANESE SAKE EXPO SPRING 2016

日本酒は「素敵」。「楽しい」。「美味しい」

STYLE J. SAKE

早割価格 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

先着500名限定

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

Powered by 酒仙人

早割限定50個
錫猪口付きチケット
錫光制作
「STYLE J. SAKE」限定モデル
2015秋モデル



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



世界が認めた和のスピリッツ『光遠』

テルとして、『コスマポリタン』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。

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つたのが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、引きつけ合つ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。



ジャパンーズ・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「麹」と「蒸留技術」を活かしたスピリットです。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)



ar Sekirei (バー セキレイ)
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

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。魅力を引き出す力クテルと一緒にコツコツとお客様におすすめして、何人に気に入つていただけるかという勝負です。

「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多く、注文数はどこ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ントに注文が入るようになりました。

洋
酒
歲
時
記
春

「ひと目で気に入りました」とジャパン一
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(くまどり)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
雑に絡みあつた味わいの深さに魅了された

最初に野菜! だから「おつまみサラダ」

酒盜とチーズのサラダ



酒盜は小分けされたものが使いやすい



ハルサミコ酢をかけると洋風にまとまる



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

酒盜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ップします。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。



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



天ぷらはサラダオイルのかわりに使えるアイテム

漬物を細かく刻んでポテトサラダに入れると、シヤキシャ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。

いぶりがっこのポテサラ

キヤベツとかき揚のサラダ

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ご紹介します。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。



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



かき揚を崩して千切りにしたキヤベツに和えて、めんつゆを適量かけるだけ。キヤベツがたくさん食べられるサラダです。冷やしあげた豆を一から茹でるのは面倒だなあと思つていたら、売場にドレッシングをかけるだけのコレがあつたのでした。

絶品乾物

はらだペコのためして MIX31

『光遠』にキレートレモン

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。

「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・スピリット「光遠」。ウチで飲むならどんな飲み方がいいか探つてみろというのが、編集長からのお達しです。私、ただ

の酒好き素人ですが、こんな連載をやつ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・エールで割つてもおいしいだろうくらいは想像ができます。

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つてきました。『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、まずは一対三で割つてみます。これで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。

『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』がどこにいるのかわからなくなつてしましました。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。若い子はウオ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るのかしら?と思ひます。

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。ずば抜けでおいしかったのが『キレートレモン』です。『光遠』のフレ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。後味に苦味が戻つ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』を一对。今回のベストレシピは



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つて、おつ、これは期待できそうと思ったのですが、ベタベタに甘くて私にはちょっと合いませんでした。

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。

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つて、おつ、これは期待できそうと思ったのですが、ベタベタに甘くて私にはちょっと合いませんでした。



サラダクラブ「ミックススピーニズ」
製造元: キューピー



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＆ビアキャンプとなつた。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『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、思い切つたものだ。



にっぽんぐりぐり
にっぽんぐりぐり
にっぽんぐりぐり

越後でお花見 今日も酒 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。



「なかなかいい湯だったね。海を眺めながら柔らかい湯にゆっくり浸かれたよ」と居酒屋かつちゃんのマスター。「夕飯の時の酒もうまかったですよね。地酒の飲み比べ三本セット、王紋、大洋盛、〆張鶴」とトシさん。「きき当ては見事に全滅だつたくせに」というシーさんの突っ込みに、「たっぷり飲んだ後だから当たらなくて当然でしょう」としつと返します。

「案内所の軒下にぶらさがつてた鮭を見たかい。四月でもまだ干してあるんだ、さすが鮭どころ村上は違うと思つてさ、近

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』の酒蔵に寄つて、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、バラバラに思つた。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とご満悦です。鶴岡まで一時間余りでしたが、ほぼずつと酒ラウンジにいたのでした。



環太平洋連携協定(TPP)交

うと喜んでくれます」

羊羹はもちろんバー・ボンには

酒粕ドリンクで腸内環境ばっちり

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。

同氏は日本にとつて手強い米、豪、ニュージーランドと頻繁に二国間協議をもつた。日本

酒外交



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)

で開く場合、昼は協議、夜は接待というのが、毎回都内のレストランだったが、分のワインを持ち込んだ。

州代表団には豪州ワインと、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・モンダビやベルンジャード・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つた。

「皆ワイン好きで、自国ワインに誇りを持つています。その彼らのワインを日本側が出してくれれば『こんなに気を使つてくれて』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「今晚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中身が変わつたということは、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す。たが、食事の時はそれがワインで修復されます。交渉促進の触媒になりました」

TPP妥結の陰に自腹を切つ

A checkered box containing a column of text from a reader about their experience with a traditional Korean-style烧酎 (soju). The text is as follows:

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。
キャンプに行くとダッヂオーブンで
芋を焼き、それをかじりつつバーボ
ンをストレートで飲むのが大好きで
す。柔らかいバーの飲み口と焼
き芋のベタつかない甘さと暖かさが
とても合います。バーのワイル
ド系な印象を持たれがちですが、そ
れだけではもつた
いないです。

「元々してたが、和の酒料のお土産でリンクを毎日飲んでいます。おかげで腸内環境がすごくぶる良好です。」
荒井京子さん(50代・栃木県)

「燐酒に生ハムをイタリア人におすすめ極熱燐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」がよかつたです。饅頭もありだと思います。」
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、焼酎は芋などと凝り固まっている自分に、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)

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

世界の酒場から——ニューヨーク・ブルックリン



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

「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」とたぶん言つたと思う。笑顔の素敵なウエイトレスにすすめられるまま、七面鳥ののつたサラダとビールでランチ。七面鳥はパサパサしていてうまいと思ったことはないのだけれど、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。川向こうの見えない下町に、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つた。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つたが、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、ゆるくてナチュラル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ぶら

ぶらしていると、「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。アメリカでは地元地酒の意識が高まり、レストランでもスープーマーケットでも「LOCAL(地元産)」の表示が目立つ。酒もフードも地元のも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つたという。

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でできあがつてしまいそうだ。

(写真・文 酒文化研究所 山田聰昭)