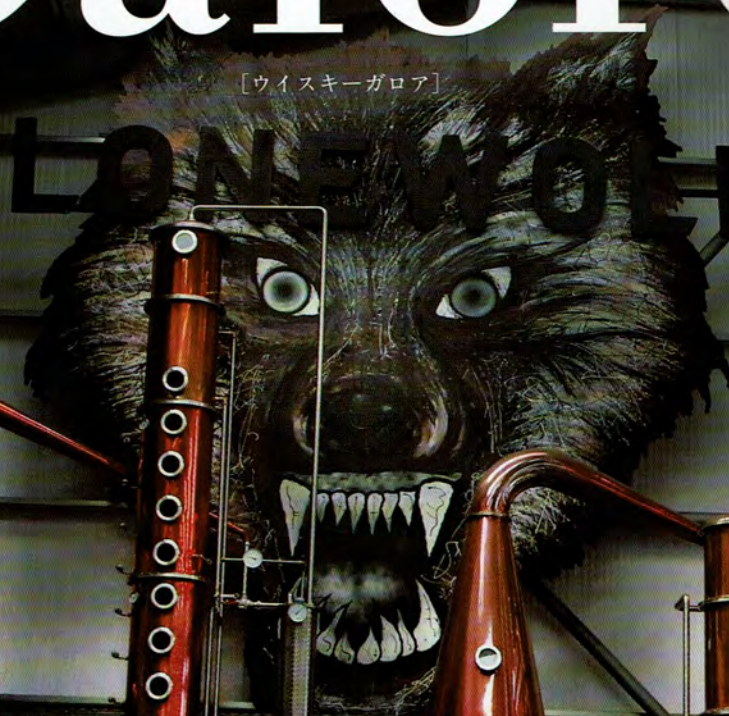


Whisky
Galore

[ウイスキーガロア]



[特集]
**Scotch
Craft
Distilleries**

スコッチクラフト蒸留所

コニャックの現場から

[編集長インタビュー]

デュワーズ、グレングラント

今宵のハーモニー

青森産リンゴのシードルで、 都会でだって避暑気分

暑い。蒸し暑い。ここ数年の夏の暑さはなんだか尋常じゃない。残暑も厳しい。さてこの季節、あなたは何を飲みますか？ ガロア読者ならウイスキーハイボール？ いや、やっぱりビール？ キンキンのスパークリング？ 意外に冷酒とか？

私はシードル。はい、リンゴのスパークリングね。フルーティーで甘酸っぱくて、ちょっと苦みもあって、アルコール度数も適度で、優しい炭酸なのでゴクゴク飲むのにもぴったり。

シードルは、サイダーの語源にもなったフルーツワインで、フランス、ノルマンディ地方が産地。小麦やそば粉のクレープと一緒に飲むいわゆる地酒。クレープと一緒にアップルワインなんて書くと、キャハツ、ワタシ、原宿大好き女子…をイメージしちゃうかもしれないけど、本場のシードルはしっかり酸味と渋味がある大人の味わい。

一緒に食べるクレープだって、バナナとかチョコとかホイップクリームがどっさりのおっつんアレじゃなく、発酵バターに熟成チーズと生ハムが挟まれたれっきとした食事メニューでもある。ブドウが採れない地方ゆえ、リンゴや洋ナシでワイン造りを代替えた厳しい気候

環境や歴史も背景にある。

日本でリンゴの産地といえば青森。もちろんここでもシードルが造られている。青森駅からほど近いウオーターフロントエリアにある「FACTORY アオモリシードル工房」がそれ。明るく清潔感あふれる工房はガラス張りで見せる醸造「所」でもある。当然だけど、原料はすべて青森県産のリンゴのみで、甘みと酸味のバランスがとれた「ふじ」と爽やかな酸味を生み出す「ジョナゴールド」がメイン。種類は3種で、アルコール3%のスイート、5%のスタンダード、7%のドライ。本場フランス産と比べると、どれもいくぶん酸味が穏やかなので、日本人の好みに合っているし、料理との相性も結構いい。そう、なにもクレープじゃなくてもいいってことだ。

青森まで行けないというときは、JR上野駅やJR秋葉原駅に隣接する「のの上野」で買える。ホテルメトロポリタン池袋では、最上階の「ダイニング&バー オウエスト」で東京の景色を一望しながらこの「アオモリシードル」のグラスを傾けることができる。料理は「青森県十三湖産の大和しじみのフェデリーニ」が同郷ということでお勧めだけど、モルタデッラヤスモークサーモンが盛られた

友田晶子



Photo by Koza Furubayashi

プレートもナイスなおつまみだ。青森に避暑へ…なあってできればいいけど、青森産のシードルで気分だけでも避暑を満喫しようか。

ともだあきこ ソムリエとして通業業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広い感性を活かし、一般プロ向けセミナー、お飲店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKE&WINEを愛する女性の会（通称…SAKE女の会）代表理事。

ダイニング&バー「オウエスト」

〒171-8505
東京都豊島区西池袋1-6-1 ホテルメトロポリタン 25F
TEL / 03-3980-1111 (代表)
営業時間 /
平日 11:30~15:00 (ラストオーダー 14:30)
17:30~24:00 (ラストオーダー 23:30)
土日祝 11:30~24:00 (ラストオーダー 23:30)
※お食事はラストオーダー 21:30