

酒を愛するすべての人へ

# Tarzan®

酒席でのウンチク話にも、お役に立ちます。

カラダに  
効く酒、  
いい飲み方。

百薬の長  
飲みごなし  
マニユアル

おいしく飲めば、  
効果倍増!



12/22  
1999 No.318  
380YEN

財前直見



# 快食、快眠に欠かせない！ 食前酒と寝酒についても知っているおじいちゃん。

大切な夕食をより美味しくするために、そして心地よい眠りにつくために、食前酒、寝酒とは上手に付き合いたい。

取材・文／吉良幸恵 撮影／茂手木秀行 スタylist／高島聖子 ヘア&メイク／三上俊広（ベインツ） 取材協力／友田豊子（ワインコーディネーター）、ソムリエ

## 食前酒

**アルコール度数低め、口当たり爽快な一杯をクイツと決める。**

**食** 前酒を指すアペリティブとは

もともとはラテン語からきた言葉で、「食欲増進」という意味が含まれていたという。食事の前に少量の酒を飲むと食欲が刺激され、食事がより美味しく食べられるということが古くから知られていたわけだ。

これは、アルコールには緊張を和らげてリラックスさせてくれる効果があること、アルコールによる胃酸分泌作用によるところが大きい。

アルコールが胃酸を分泌させる仕組みには大きく2つあって、まず1つはアルコールが胃壁の粘膜を刺激してガストリンを分泌させ、それがさらに胃酸の分泌を促す。もう1つ

はアルコールが胃酸を分泌する細胞に直接的に働き、胃酸を分泌させるというもの。ただし、アルコールの濃度が高くなると、かえって胃酸の分泌は減少するという。アルコール度数がさほど高くなく、クイツと飲みやすいタイプが食前酒にふさわしいわけだ。

そうなっていると、まず思い浮かぶのがビール。料理を目の前に、キンキンに冷えたビールをグビグビッとやるのは、もはや確立されたスタイルだ。でも、食前酒といえるものはほかにもたくさんある。

カンパリやベルモットなどは代表的な食前酒。ヨーロッパでは古くか

ら親しまれている食前酒だ。ジンやウォッカ、テキーラなど、アルコール度数の高い酒も、カクテルにすれば立派な食前酒になる。

最近の傾向ではワイン系、とくにシャンパン、シエリーなども食前酒として人気が出ているようだ。もちろんそのままで食前酒としてイケるが、たとえばシャンパンひとつとってもキールロワイヤルやブラックベルベット、ミモザなど、やはりカクテルの種類も多く、食前酒として楽しんでいる。

食前酒は、ようは楽しい飲食をするための引き金のようなもの。好みの一杯をさくっとキメたい。

### 快食を約束してくれる代表的な食前酒。



ベルノ ハッカの香りのするアニスほか15種類のハーブを配合している。第一次世界大戦後に発売され、薬草、香草系のリキュールとしてはフランスを代表する一つ。また南仏ではバステイス、ギリシャではウツなどが同タイプのリキュールとして愛飲されている。その特徴はなんといっても独特の香りや味わい。だから、食前酒はコレ、というファンも多し。



デュボネ ワインにキナ皮を加えて熟成させた伝統的なフランスの食前酒。フレバード・ワインなどと呼ばれるだけあって、その味わいは甘めで、ちよつと薬っぽい香りがするのが特徴となる。オンザロック、もしくはソーダなどで割って飲むのが一般的だ。ワインにニガヨモギなどを配合したヴェルムットもこのタイプ。



カンパリ 食前酒といえばカンパリというくらいに有名なイタリアのリキュール。キャラウェイ、コリアンダー、ビターオレンジ、リンドウなどを配合して造られる。甘さのなかに、ほのかな苦みがある。カンパリオレンジやカンパリソーダなど手軽なカクテルとして人気だが、食前ならソーダで割ったほうがすっきりとした味わいでイケルかも。



テリオ・ペペ シエリーとはスペインのヘレスという地域で造られたワインのことで、テリオ・ペペは、その代表的な酒。シエリーにはさまざまなタイプがあるが、これはフィノと呼ばれるもの。通常のワインに比べてアルコール度数がやや高く、辛口なのが特徴。シエリーはそのままで飲まれているが、最近ではシエリーベースのカクテルが人気。



ボンベイ・サファイア ジンにはバーで飲む食後酒のイメージが強いが、ジンベースの有名なカクテル、ドライマティーニは欧米では食前酒として人気だ。薬酒として誕生したジンは、現在では各メーカーがさまざまな薬草や香草を配合し、独特の風味あるタイプを発売している。このジンは18世紀に誕生後、1950年にプレミアムジンとして復活した。



ブリュット・アンベリアル 食前酒として人気の一つがシャンパン。でシャンパンのスタンダードといえばこれ、モエ・エ・シャンドンのブリュット・アンベリアルだ。搾りたオレンジジュースを加えたミモザ、搾りたジュースを入れたキールロワイヤル、桃のジュースで割ったペリーニなどカクテルにしてもよく飲まれる。

右ページ/フード付きセーター 36,000円、ベルト 16,000円、共にATO、コーティングデニムジーンズ (ANDREW MACKENZIE) 23,000円、シューズ (RIGA) 29,000円、以上(ビームスタイル) 03・5458・4473、グラス(グランシャンパーニュ) 1,500円、(アフタヌーンティー・リビング(プレス)) 03・5412・1881、左ページ/バジャマ (GUY ROVER) 19,000円、(ビームスタイル)。





# 寝酒

**今** 日の疲れを明日に残さないた  
めにも、ぐっすり眠りたい。  
ふかふかの布団にもぐり込んで羊を  
数えるのいいけれど、その前に、  
寝酒を一杯あおるのもテだ。

寝酒というと、なんだかコップに  
なみなみと注がれた冷や酒というイ  
メージがあるかもしれないが（ない  
か）、ナイトキャップと言い換える  
とブランドをひと口、なんて感じ  
で悪くない。そう、寝酒は食前酒の  
ような低アルコールで爽快なタイプ  
というよりは、ある程度アルコール  
度数があるほうが安らかな眠りの  
ためには適しているのだ。前のペー  
ジでも言ったけれど、アルコールは  
緊張を解きほぐしてリラククスさせ  
てくれる。この効果を心地よい眠り

**今日の仕上げは寝酒の一杯で締める。  
眠りを妨げる深酒にならないように。**

に生かそうというわけである。  
たとえばブランドは、アルコー  
ル度数は40度ほど。でも、同じアル  
コール度数のウイスキーなどに比べ  
れば、より滑らかで口当たりがいい  
し、上品な味わいだから喉元を過ぎ  
る時の刺激もさほど感じることには  
ない。なかでもコニャックなどは通好  
みのナイトキャップといえるだろう。  
また、寝酒にする酒は、多少、甘  
めのタイプがいいともいわれている。  
ほんのりと甘い口当たりと通常のワ  
インに比べて少し高めアルコール  
度数が特徴のポートワインは、ブラ  
ンデーと並んで、ヨーロッパではこ  
く身近に嗜まれているという。これ  
は発酵途中でブランドを加え、ブ  
ドウの甘みを生かした独自の製法で

造られるポルトガルのワインだ。  
さらに、これからの季節は、ホッ  
トカクテルもカラダが温まってお勧め。  
たとえば温めたブランド、もし  
くはウイスキーに卵黄とナツメグを  
入れたエッグノッグ。飲みかけの赤  
ワインを温めて、ハチミツやオーレ  
ンジの皮、ナッツなどを加えれば立派  
なホットカクテルになる。ちなみに  
北欧のグロッグなどヨーロッパには  
数多くの温めて飲むワインが発売さ  
れている。マグカップに注いでふう  
ふうしながら飲めば、カラダの芯か  
ら温まること請け合い。  
ただし、いずれにしても、寝酒は  
心地よい眠りにつづけるためのもの。も  
う一杯！ と飲みすぎて深酒になっ  
ては意味がない。

心地よい眠りに誘ってくれる寝酒の代表格。



デユカスタン・ファーザース・ポトル・ブランデーはアルコール度数は高めだが、滑らかに喉を通り、味わいも上品で寝酒に適している。このユニークなポトルのV.S.O.Pは1954年に、フランスの時の首相が「国民は酒ではなくミルクを飲むべし」と奨励したのに対し「ブランドは大人の飲むミルク」と皮肉って作られたのはあまりにも有名な話。



グリユーヴァイン 赤ワインを温めてハチミツやレモンの搾り汁を加えたホットワインも寝酒に適している。これは丁子やアニスといった香草で味付けした甘口の赤ワイン。そのまま温めていただく。ドイツでは冬になるとこの温めたワインを街角で販売しているという。当たり前だが、温める場合は弱火で湯気が出る程度に。



ノチエロ ノチエロとはイタリア語のノチエ（クルミ）から、その名の通り、クルミの香りのするリキュールだ。味わいはカカオ豆の風味を生かしたテヨコレートリキュールに似ているが、どちらかというよりすっきりとした甘みが特徴で、とくに女性に人気がある。アルコール度数は24度と、寝る前に一杯あおるのにちょうどよい。



テイラー・スペシャル・ルビー ポートワインはブドウの甘みを残したポルトガルのワイン。ひとくちにポートワインといってもホワイト・ポート、ルビー・ポート、トウニー・ポート、ヴェンテージ・ポートに分類されている。ここに紹介のテイラー社のルビー・ポートは爽やかな香りとは違ってりと甘い甘さが特徴で、デザートワインとしても人気。



シャルトリューズ・ヴェール 18世紀にフランスのシャルトリューズ修道院で、130種類のアヤシ薬草を使って造られたという。現在のタイプはスパイスでミント風味なのが特徴で、含まれる薬草成分からはアロマセラピー効果が期待できる。またミントは安らかな睡眠を促すともいわれ、寝酒に適したリキュール。ただし、アルコール度数は55度と高いので注意。

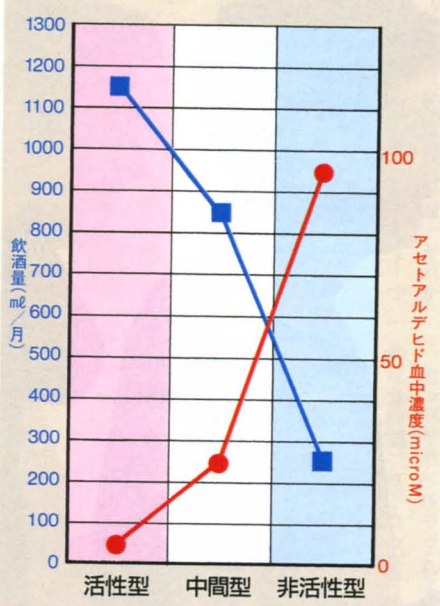


マイヤーズ サトウキビを原料に造られる蒸留酒。ラム。マイヤーズは、最近ではラムの代名詞といわれるほどにメジャーだ。よくオレンジジュースやソーダで割って飲まれているが、ラムにお湯を注いでバターを浮かべ、仕上げにシナモンパウダーをふりかけたホットバターラムはこれからの時期にお勧め。カラダが芯から温まる。





## 飲酒量とアセトアルデヒドの関係



ALDH2の活性が高い人は、酒を飲んだ際にも血液中のアセトアルデヒド量が低く抑えられる。

1998, 原田より

## ALDH2の有無は人種によっても、こんなに違う。

	活性型	中間型	非活性型
日本人 (アルコール依存症)	58% (88%)	35% (12%)	7% (0%)
中国人 (アルコール依存症)	54% (91%)	41% (9%)	5% (0%)
欧米白人 アフリカ系黒人 (アルコール依存症)	100% (100%)	0% (0%)	0% (0%)

1993~1995, 原田、村松、樋口らによる

師走のこの時期は、仕事の打ち合わせよりも、なぜだか夜の会合の約束が増えてくる。学生時代からの仲間からひさびさに電話があったり、仕事で知り合った友人からメールが入っていたり、隣の同僚から肩を叩かれたり……。気がつけば、仕事よりもハードなスケジュールで忘年会の調整をしていたりして。

ところで、こと酒に関していうと、我々日本人は3つのタイプに分けることができる。言わずもがな①酒が強い人、②酒が多少なりとも飲める人、③酒がまったく飲めない人、の3タイプだ。①の人！アナタはどんなに仕事が忙しくても、必ずや飲み会に出席することだろう。②の人は店(料理)の雰囲気グッドとか、もしくは女性(男性)がたくさん来るなら行ってもいい、なんてタイプか。で、飲み会の誘いにギクリと顔をしかめるのが③の人？

酒が強いタイプの人は、せいぜい急性アルコール中毒にならないように気をつけていただいて。どうしてボク(ワタシ)は酒が弱いのか？ 飲めないのか？ を探ってみよう。

**ALDH2の有無が 本当の下戸を決める。**

いわゆるアルコールがダメ、という人には、すぐに酔ってしまう、それとも二日酔いになりやすい、の2つのタイプがあるけれど、とくにやっかいなのが二日酔い症状だ。

# 下戸でもOK!? その原因を知り、つきあい方を学ぼう。

どうして酒が飲めないのか？ と思っているあなたは本当の下戸？ それとも酒飲みの素質アリ？ 楽しいひとときを過ごすために知っておく。

取材・文/吉良幸恵 撮影/坂本幸男 スタイリスト/高島聖子 (ヘア&メイク/三上俊広(ベインツ) 取材協力/中村中(井之頭病院)





摂取したアルコールは口腔や胃や腸から吸収される。それから血液を通して肝臓に達し、ご存じアセトアルデヒド、酢酸へと変化して最終的に水と炭酸ガスになって排出される。アルコールをアセトアルデヒドに変えるのは、主にMEOS（ミクロソーム・エタノール酸化系）といわれる酵素の働きによる。で、アセトアルデヒドの代謝はALDH2（アセトアルデヒド脱水素酵素2型）という酵素によるところが大きい。

酒に酔いやすい、というタイプはMEOSの働きが弱いため、血液中のアルコール濃度が低下しにくく、すぐにへろへろになったり酔いつぶれてしまうというわけだ。

一方、酒を飲むと頭がズキズキしだして翌朝も気分が悪いというのはALDH2が少ない（または無い）ためにアセトアルデヒドが分解されず、それが原因となつて起る。

実はALDH2は遺伝によって有無が決まっている。右下の表に示しているが、我々日本人のうち7%にこのALDH2が欠乏している（非活性型）という。58%の日本人はALDH2の働きが活発なタイプ（活性型）で、35%がその中間となる。

0にいくら数字を掛けても0のままのように、残念ながらALDH2を持たない人は、いくら努力しても酒が飲めるようになることはない。

ただし、ALDH2は酒を飲み続けていくうちに活発になる（耐性ができる）。だから、もしアナタが酒に弱いタイプであっても、ALDH2非活性型でないならば、飲んで鍛えることは可能なのだ。

ちなみに、自分は真の下戸なのかもしくは知られざる飲んべいなのかを知る方法がある。それがPCR法

による検査。結核の診断にも用いられるのだけれど、ようは血液を採取し、遺伝子を調べるもの。ALDH2の有無が正確に分かるという。

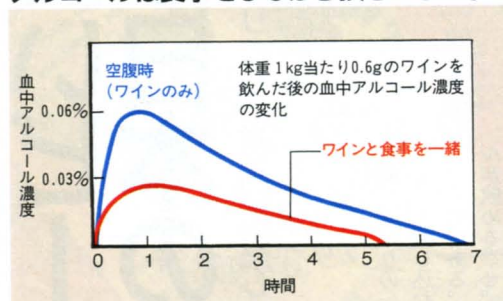
### やっぱり鍛えれば酒に強くなれる？

さて、酒を飲むことのメリットには、食欲を増進させる、カラダがリラックスする、なによりも円滑なコミュニケーションができるなどさまざまある。ただし、それは適量をたしなむ、という条件付きだ。まったく飲めない人に無理に酒を勧める行為は愚の骨頂だし、酒に弱い自分を無理に鍛える必要はないのだ。

それでも、まったくの下戸でないならば、酒をたしなむようになりたいたいというの分かる。そんな時は食事しながら時間をかけて飲む習慣をつけることを勧める。2、3日のうちにというのは無理だが、少量ずつたしなむうちに耐性が出てきて、自然のうちに酒と上手につき合えるようになるはずだ。

まったくの下戸だと自任している

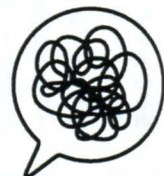
### アルコールは食事をしながら摂るとよい。



星和書店「アルコール症の事実」D. W. グッドウィン著、大田保之他訳より

男、右から/グレーのフランネルシャツ14,000円、サックスブルーのサテンシャツ13,000円、共にTRUSSARDI、  
 ◎ビームスタイム03-5458-4473、ブルーの眼鏡 (TURNING) 18,000円、黒の眼鏡 (C&G) 15,000円、共に◎  
 オプティシャン・ロイド03-3423-0505、黒のシャツ21,000円、赤のシャツ18,000円、白のシャツ18,000円、以上  
 ATO、◎ビームスタイム、眼鏡 (インディアン) 8,500円、  
 ◎オプティシャン・ロイド、ベージュのシャツ (EGO) 14,000円、◎  
 ビームスタイム、濃いグレーのシャツ8,800円、◎  
 ビームSTOKYO03-3780-5500、ベルト (ATO) 16,000円、  
 コーティングパンツ (ANDREW MACKENZIE) 23,000円、  
 共に◎ビームスタイム。テーブルの右上から/シャンパンクーラー1,800円、チーズを入れたケーキドーム4,500円、バスケット550円、クラシカルワインパニエ2,400円、デキャンタ3,000円、以上◎  
 アフタヌーンティ・リビング03-5412-1881。

アナタも、飲み会を苦手に考えないで、気の置けない仲間との会話を楽しむつもりで付き合えばいいのでは。たしかに下戸の人は、飲食店で自分だけジュースを頼むというのは場がしらける、なんて思うかもしれない。でも、そんな時はミネラルソーダやノンアルコールのワイン、カクテルなどを注文するというテもある。これなら傍から見ても下戸には見えない。2次会だつて3次会だつて楽しく付き合えるというものだ。





# ただの安いビールだと思ってるない？ 発泡酒は日本の新しい酒文化なのだ。

低価格でビールとは違うスッキリとした喉ごしを楽しめる発泡酒は、さらなる可能性を秘めた「新しいビール」なのだ。  
イラストレーション／大崎吉之 取材協力／キリンビール



風呂上がりの一杯は、渴いた喉にグビリと流し込むビールがやっぱりウマイのである。今日も明日もビールが飲める幸せ。この一杯のために生きているんだよね。  
とはいえ、世の中長引く不況、お

に、ビール会社が知恵を絞って出した一つの答えが発泡酒なのである。厳密にいうと、発泡酒はビールではない。ビールについては「水とホップ以外の原料における麦芽使用比率が66・7%以上で、決められた副原料のみを使用」と法律で決められている（左上の表を参照）。対して、現在発売されている発泡酒は、麦芽使用が25%未満のものが多く、つまり、発泡酒とビールは違う種類の飲料ということになるのだ。

ただ、ともに「麦芽を原料とする発泡性の飲料」ということもあり、そこには共通した味わいがある。発売当初、麦芽使用比率が低いために酒税が安く、ビールより低価格の発泡酒は、「廉価版ビール」と思われていた。現在でもそう思っている人は少なくないだろう。

## 副原料に制限のない、自由度の高い発泡酒。

もちろん、「安さ」は開発者が目指した大きなものではある。長い間、ビールはメーカーを問わず、350ml缶が一律の値段で販売されていた。そこに大手スーパーストアが「100円ビール」を発売、これが消費者のビールに対する価格認識を変え、一つのきっかけとなった。

ここから低価格ビールを求める声



が高まることに。単に安いだけでは、消費者は「次もまた」という気持ちにならない。安いものを求める一方で、キリン

「ビール職人」やサッポロ（エビスビール）のような、ちよつと値は張るが、それを納得させる味わいを持つビールが売れる環境もある。なにより大切なのは、納得できる美味しさ。

キリンのデータによると、ビール

## スーパーホップス マグナムドライ

名前の由来はドイツ・ハラタワ産の代表的銘柄であるマグナム種ホップ。従来製品より炭酸ガス圧と発酵度を高めることでキレのある辛口を実現。350ml缶145円。☎サントリ―お客様相談室0120・139310。

## 〈芳醇生〉プロイ

麦汁の煮沸工程におけるホップ投入を3回に分けることで、旨みをより引き出す。そのホップも自家栽培無農薬アロマホップを100%使用というこだわり。350ml缶145円。☎サッポロビールお客様相談センター0120・207800。







**麒麟 淡麗(生)**

麦芽比率が低いため、コクと味わいを出すのが難しい発泡酒だが、この製品は副原料に国産大麦を使うことで、スッキリのなかに豊かな旨みを生み出した。350ml缶145円。  
 ◎キリンビールお客様相談室 ☎0120・111560。

**スーパーホップス (生)**

発泡酒のバイオニアとなった製品。96年5月発売。サントリー独自のスーパークリア製法によるスッキリと爽やかな喉ごしで、従来のビールと一線を画す味を実現させた。350ml缶145円。◎サントリーお客様相談室。



**酒税法におけるビール・発泡酒の定義と税率**

麦芽比率	副原料	その他の原料	カテゴリー	税率(350ml缶換算) (円)
66.7%以上	△	×	ビール	77.7
	△	○	発泡酒	77.7
50~66.7%未満	○	△	発泡酒	77.7
25~50%未満	○	△	発泡酒	53.445
25%未満	○	△	発泡酒	36.75

○：必須 △：どちらでも可 ×：不可  
 副原料：米、トウモロコシ、コウリヤン、馬鈴薯、デンプン、糖類

の香味嗜好は3つのグループに分けられるという。苦みが強くコクと豊かな味わいのあるもの。苦みが弱くさっぱりしたもの。そして、もう一つ、スッキリとした喉ごしの強いものが好まれるという。1番目に該当するのが麒麟《今ガー》、2番目はアメリカ系の輸入ビール。そして3番目の味を追求したのが発泡酒なのである。麦芽の使用比率を下げればスッキリ感は増す。酒税も安くなり、結果、値段も低く抑えられる。麦芽が減れば、コクがなくなる。スッキリを実現しつつ、水っぽくない、ビール特有の味わいを持つ飲料。それが目指した方向性だ。  
 『麦芽7・副原料3』というビールの比率を『2・5・7・5』にした発泡酒。そのなか

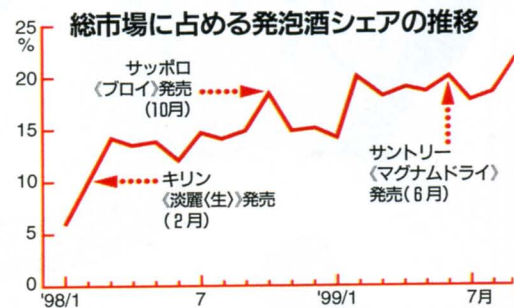


**オリオン アロマトーン**

沖縄のオリオンビールの発泡酒。厳選された二条大麦の麦芽と糖液を使用することにより実現した、柔らかな飲み口とシャープな喉ごしが特徴。沖縄県内および奄美地区限定発売。350ml缶140円。◎オリオンビール ☎098・877・1133。

で「ビールっぽさ」を生み出したものは何か。  
 それこそが企業努力の賜。あるものは副原料に大麦を使い、またあるものはホップにこだわること、スッキリだけじゃない独自の深みのある美味しさを生み出した。今では、発泡酒はビールと合わせた総市場の2割を占めるまでに至ったのである。  
 原料が法律に縛られない発泡酒だからこそ、副原料に果汁を使ったりすれば、さらに新しい味を生み出す。発泡酒は日本の新しい酒文化として、さらなる「美味しさ」を生み出す可能性を秘めたものなのである。

**総市場に占める発泡酒シェアの推移**





# 探せばあるぞ、納得できる味、食卓を彩る「日常ワイン」たち。

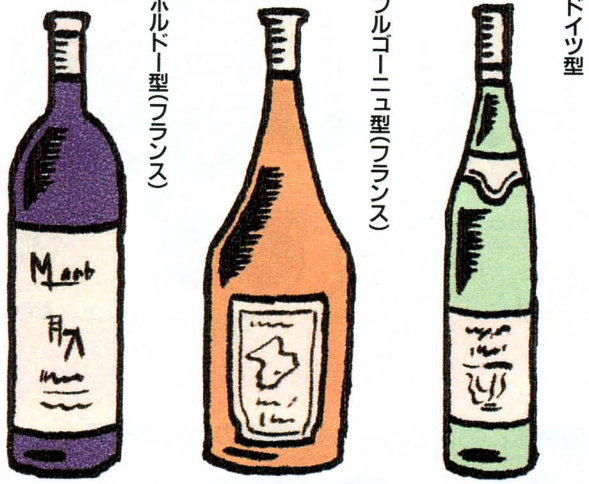
ソムリエがいなくても美味しいワインを選ぶ方法はあります。自宅でのお手製の料理を囲んで、もっと気軽に楽しみたい。

セレクト・文/友田晶子(ワインコーディネーター、ソムリエ) 撮影/小堀篤信 イラストレーション/松本孝志

値が張らず自宅で美味しく飲むワイン。そんな「日常ワイン」を選ぶにはどうすればいいか。このページでは選び方のコツを2つ伝授したい。まずはボトルのカタチを知ること。気候、土壌、品種、醸造方法と同じくするワインの味わいはほぼ同じものになる。ボトルはその産地ならではの伝統的なものを使用しているの

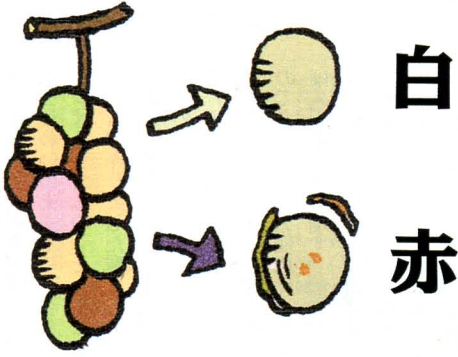
で、形を見れば、ボルドーやブルゴーニュなど代表的産地のワインを選ぶことは簡単にできるのだ。2つ目はラベルにあるブドウの品種をチェックすること。赤、白とも下に掲げる各3品種の表記があれば、その品質におそらく間違いはない。もちろん、造り手の違いやヴィンテージによって多少の差は出るが、これを目安にすれば、満足のいく「日常ワイン」を選ぶことができる。

ボトルの形を知ればワインの産地が見えてくる。

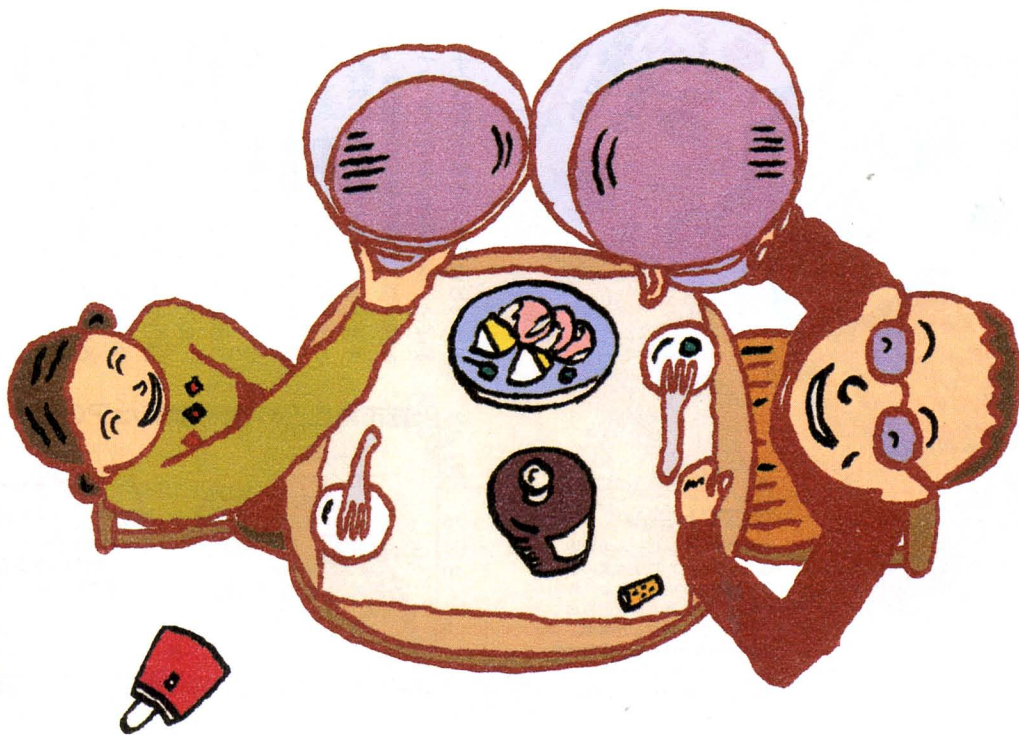


ボルドー型(フランス) フルゴーニュ型(フランス) ドイツ型  
赤=洗みとコクとボリュームがある。白=軽めで酸味のある辛口。  
赤=洗みが少なくて柔らかく軽い。白=重厚で芳醇なものが多い。  
ボトルは緑が茶。9割は白で甘口のやさしい味わいものが多い。

ラベルに6つの品種名のいずれかがあれば、個性の生きた高品質ワインだ。



- Chardonnay (シャルドネ) フランス、ブルゴーニュ原産。ヨーロッパワインは酸味とキレが。新大陸のものは重みがある。
- Sauvignon Blanc (ソーヴィニオンブラン) フランス、ボルドー原産でハーブや花の香りを持つ。酸味のある軽やかなタイプ。
- Riesling (リースリング) ドイツ原産だがフランスのアルザスでも使用。ドイツではやや甘口。アルザスは辛口である。
- Cabernet Sauvignon (カベルネ ソーヴィニオン) ボルドー原産。洗みが豊富でコクのある重厚なタイプ。熟成に時間がかかる。
- Merlot (メルロ) こちらもボルドー原産。カベルネに似るが、もう少し柔らかくジューシー。最近は高級なものも増えている。
- Pinot Noir (ピノ ノワール) フルゴーニュ原産。やさしい洗みでやや酸味のある軽めのタイプ。なかには重厚なものもあり高級。







コウシニョ マクールカベルネソーヴィニ  
 ヲン 手頃な価格で味のいいチリワインは  
 人気上昇中。カベルネ種の重厚さとジューシ  
 さを楽しめるワインだ。赤。1800円。  
 (株)加州ワイン ☎03・3262・6361。



エグリビカヴェール。雄牛の血。の意味を  
 持つハンガリーの人気ワイン。勇壮な名前に  
 反し柔らかい飲みと熟したブドウの甘みを持  
 つ赤ワイン。971円。(株)メルシャン ☎03  
 ・3231・3961。



MGウァレーホピノノワール カリフォ  
 ルニア、ソノマ地区の赤ワイン。高級ワイ  
 ンを生み出すピノノワール種100%。柔ら  
 かい飲みとサクランボのような甘酸っぱさ  
 が特徴的。1500円。(株)加州ワイン。



クイロス ネメアクタキス ギリシャのネ  
 メア地区産の赤。クイロスとは美青年の意  
 味。細かく飲みとスパイシーな風味がギリ  
 ヤならではの、肉の香辛焼きと相性良し。15  
 00円。(株)メルシャン。



キャンティクラシコ カッピアーノ イトス  
 カリーナ州キャンティ地区産の赤。クラシコは  
 伝統的ブドウ園でとれた極上の意。甘み、酸  
 味、渋みのバランス良し。2200円。(株)  
 セイワ・ジャパン ☎03・3462・0840。



リベルタス ビノタージュ 南アメリカの赤  
 高原の比較的冷涼な地域で造られるワインは  
 酸が生きてフレッシュ。ピノタージュと  
 は南アならではの交配品種。1000円。  
 (株)日本リカー ☎03・3453・2201。



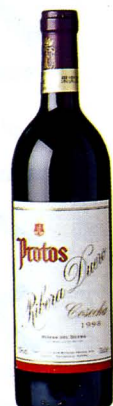
岩の原ワイン 深雪花(赤) 赤ワインを造る  
 日本の代表的品種マスカットベリーA種を1  
 00%使用。熟したブドウのよう甘い酸っぱ  
 く心地よい風味。1942円。(株)岩の原  
 葡萄 ☎0255・28・4002。



セイントリュトン カベルネソーヴィニ  
 ヲン スペシャルリザバ 紀元前からとい  
 う長いワインの歴史を誇るブルガリアの赤。織  
 細な舌触りとバランスのとれた味わい。13  
 00円。(株)日本リカー。



デボルトリディーン シラズ 豪州最南  
 端のヴィクトリア州のワイナリー産。スパ  
 イシーな風味が特徴のシラズ種100%で1  
 年の樽熟を経て出荷される。赤。1600円。  
 (株)フアームストーン ☎03・3761・5354。



プロトス スペインの注産地リベラ・デル  
 ・ドゥエロ地区の赤。この地の最良品種ティ  
 ンタ・デル・バイス種を100%使用。熟し  
 たブドウの味を思わせる。2500円。(株)松  
 栄パックス ☎03・3662・2795。



クックス ギスボーン ソーヴィニオン  
 ブラン 涼しい気候のニュージーランドのなかで  
 は比較的温暖な北島ギスボーン地区産の白。  
 爽快なハーブの香りを持つキリリと引き締ま  
 った辛口。1800円。(株)日本リカー。



シャトー・メルシャン 甲州シュール・リ  
 山梨県勝沼産甲州種のさわやかな辛口白。シ  
 ュールリは酸の上に寝かせて旨みをつける  
 醸造方法。軽やかなかにもコクが。刺し身  
 や焼き魚などに。1300円。(株)メルシャン。



コレアス トロテス シャルドネ 最近注  
 目のアルゼンチンワイン。人気のシャルドネ種  
 と地元品種トロテス種のブレンド。ふくよ  
 かな旨みと果実味が絶妙のバランス。128  
 0円。(株)加州ワイン。



ロバート ヴァイルリースリング ヘルタ  
 ヴァイン 甘口のイメルジが強いドイツのな  
 かで、シャキッと筋の通った辛口。和食との  
 相性も良く、飽きない。2600円。(株)サ  
 ントリー ☎0120・139310。



サンセールブラン ラボルト デヴィニ  
 ドメヌ ラボルト フランスのロワール地  
 方を代表する辛口白。ハーブの風味があり  
 ミネラル分たっぷり。魚介類の旨みを引き出  
 す。2800円。(株)セイワ・ジャパン。



サンダルフォード エレメンツ シェニ  
 エルデロ 西オーストラリアのスワンヴァ  
 ーで生まれ、ほんのりした甘みとコクのバラ  
 ンスがとれたポリウムのある白。1900  
 円。(株)フアームストーン。



ロヴェルブリュットレセルヴァ ロヴェ  
 ジ 伝統的なシャンパーニュ方式で造られる  
 スペインの発泡酒。ブリュットは辛口の意味。  
 キレのあるシャープな口当たりでビールわ  
 りに飲める。1800円。(株)松栄パックス。



ヴヴェアミオソミューブル ブリュットキ  
 ュベオートトラディション 仏、ロワール  
 地方のやさしい口当たりのスパークリングワ  
 イン。繊細な仕上がりになるシュナン・ブラ  
 ン種がベース。2720円。(株)サントリー。



ヘンケルトロッケンブリュット 1700年  
 の歴史を誇るドイツのスパークリングワー  
 ーの発泡酒。正統派の辛口。きめ細かい泡が  
 生牡蠣や鍋物の美味しさをぐっと引き立てる。  
 2500円。(株)日本リカー。



ファンセカトニーポルト ポルトガル生  
 まれのデザートワイン。発酵途中にブランデ  
 ーを添加し、天然の甘みを残した酒精濃化ワ  
 イン。ブルーチーズやチョコ、ナッツなどと  
 合わせて。2500円。(株)日本リカー。



# 『寒い季節はみんなで鍋を囲みながら、キュッといきたい日本酒。さて、今夜はどれを飲みましょっか？』

# 旨い酒はいい水と米から生まれる、

# 『ダーザン』オススメ日本地酒MAP。

セレクト・文／友田晶子 撮影／小堀篤信 イラストレーション／西村美咲

## 北海道

**北海道 純米酒 雪咲**  
軟水を使用した軽やかでやさしい味わいの辛口。すっきりした口当たりには甘みのある魚介類が合う。2,430円(1.8ℓ、以下同)。◎北の誉酒造 ☎011-221-0126。



極寒の気候と雪解け水が造る酒は透明感があり、淡泊で軽やか。低温での酒造りのため熟成が穏やかですっきりとした印象のものが多い。酒造りの歴史は明治に入ってからと、比較的新しいのも特徴だ。

## 岩手県 岩手県 岩手県

**岩手県 岩手県 岩手県**  
みちのく寒仕込 特別純米 あさ開  
雪深い冬に仕込まれる寒仕込みはササニシキを使ったまろやかな味。南部杜氏の伝統と最新技術を駆使して造られる。2,233円。◎あさ開 ☎019-652-3111。



## 宮城県 一ノ蔵 純米酒 山麴生一本

宮城県産のササニシキ100%で醸した昔ながらの手間を惜しまない仕込みが、奥行きのある旨みを生み出す。2,233円。◎一ノ蔵 ☎0229-55-3322。



## 東北

寒冷な気候と豊かな水、酒造りには好条件が揃っている。技術の高い南部杜氏が主となり、青森や秋田、宮城、福島ではややあつさりしたものが、岩手、山形では辛口でコクのあるものが造られている。

## 福島県 大吟醸 舞

新酵母の開発をする一方で、酒は自然の恵みという信念を持つ会津の蔵元。果実や花の香りを感じさせる優美な酒。5,000円。◎末廣酒造 ☎0242-54-7788。



## 山形県 出羽桜 吟醸酒 桜花

地元の原料にこだわって造られた天童市の酒。心地いい甘みと後味のキレで人気。キリリと冷やして飲みたい。2,505円。◎出羽桜酒造 ☎023-653-5121。



## 秋田県 高清水 特撰特別本醸造

東北、関東だけではなく関西でも広く知られる銘柄。味わいは滑らかで後味はさらり。鍋料理と一緒に。2,184円。◎秋田酒類製造 ☎018-864-7331。



## 埼玉県 神亀 純米生酒

フレッシュさとピュアな米の旨みが生きる。ヨーグルトのような風味が特徴。"神亀"の名は池に住む神の使いの亀から。3,300円。◎神亀酒造 ☎048-768-0115。



## 関東

越後杜氏、南部杜氏の伝統が残る関東地方。清らかな湧き水が豊富で比較的冷涼な地域で酒は造られている。味わいは全体的に軽く飲みやすいものが多く、辛口仕上げ。飲み飽きしない味わいが人気。



## 山梨県 純米酒 笹一

良質軟水の笹子峠の湧き水から造られる純米酒は、米の風味が生きた柔らかい口当たり。"ささ"は酒の意。2,136円。◎笹一酒造 ☎0554-25-2111。



## 東京都 夢吟醸 桜子

ほのかに香る優しい味わいとすっきりした味。亡き兄の遺志を継いだ桜子さんの想いが詰まっている。3,885円(500ml)。◎土屋酒造 ☎03-3489-4753。

## 奈良県 有機米仕込純米 春鹿 醍醐味

日本酒発祥の地・奈良を代表する酒蔵。滑らかななかにも厚みのある芳醇な味わいが人気。2,429円。◎今西清兵衛商店 ☎0742-23-2255。



## 兵庫県 白雪 超特撰伊丹諸白本醸造

最高級清酒の産地・伊丹で、最も長い歴史を持つ蔵元。"伊丹諸白"は精白米を使用する洗練された清酒の呼び名。2,500円。◎小西酒造 ☎0727-75-1524。



## 京都府 純米酒 月の桂

桂川の軟らかい水と地元米旭4号から生まれる典型的な伏見酒。まったりとした口当たりが特徴。2,500円。◎増田徳兵衛商店 ☎075-611-5151。



## 近畿

全国的に有名な二大産地"灘"と"伏見"が知られる。硬水から生まれ、コクのある辛口ですっきりとした"男酒"が灘。軟水から生まれる滑らかな甘みのあるのが"女酒"の伏見。大手メーカーが点在する。





旨い水と米があるところには、旨い酒があるといわれる。

水と米に恵まれ、海山川などの豊かな自然に囲まれた日本。寒冷地から亜熱帯と幅広い気候を持つ日本のあちこちには、その土地ならではの個性が活きた地酒が豊富にある。

もちろん、風土と素材を最大限に引き出す技を身につけた「杜氏」の存在も大きい。水と米という極めてシンプルなものから、数知れぬ味が生み出される不思議。これも、連続と受け継がれた伝統のなせる業に他



**岐阜県**  
**達磨正宗 十年古酒**

熟成酒の先駆的存在。吟味して醸された酒は年とともに山吹色に変化し、甘口辛口では語りきれない複雑味を増す。5,100円(700ml)。  
◎白木恒助商店 ☎058・229・1008。



**福井県**  
**特別純米 一本義 伝心**

緑深い福井県勝山の白山山系の湧き水と厳選した米を原料とする純米酒。穏やかな風味のなかに米の滋味が溢れる味わい。2,621円。  
◎久保商店 ☎0779・87・2500。



**富山県**  
**特撰 満寿泉大吟醸**

立山連峰の雪解け水と肥沃な土地から生まれた良質の米で造る酒は軽やかな香りと洗練された味わいがある。3,700円。  
◎榎田酒造 ☎076・437・9916。

**新潟県**  
**張鶴 純**

淡麗辛口の酒が多い新潟にあつて、繊細な旨みとまろやかさで人気。米の味わいが口の中に広がる。◎宮尾酒造 ☎0254・52・5181。



ならない。

パストゥールが発酵のメカニズムを発見するずっとずっと以前から、それを理解していたといわれる清酒造りの先人たちに思いを馳せながら、全国各地の銘柄を辿ってみよう。日本という旨い酒のある国に生まれた幸運を喜びながら。



**山口県**  
**大吟醸 かほり鶴**

手間暇かけた低温発酵が生み出す果実香たっぷりの大吟醸。繊細な白身魚のお造りなどとも合わせてみたい。4,854円。  
◎山縣本店 ☎0834・25・0048。



**島根県**  
**山麩特別純米 一點**

柔らかい味わいが多い日本酒では珍しく、しっかりとした濃厚なタイプ。クリームのような爽やかさもある。洋食とも相性よし。2,600円。  
◎石橋酒造 ☎0853・62・3030。

**広島県**  
**純米吟醸 藍人**

良質のミネラルを適度に含んだ水から造られるまろみのある味わい。アルコール度数10%のソフトさも魅力。1,000円(500ml)。  
◎賀茂泉酒造 ☎0824・23・2118。



**長野県**  
**辛口生一本 真澄**

八ヶ岳山系の清らかな水と純米にこだわった酒造りの蔵元。信州産美山錦を使用することで、仕上がりは柔らかな辛口に。2,530円。  
◎宮坂醸造 ☎0266・52・6161。

## 北陸中部

寒冷な気候、豊富な雪解け水、良質の米と三拍子揃った酒造りのメッカ。新潟などに代表される越後杜氏の伝統技術に裏付けされた酒造りから生まれる味わいは淡麗辛口だ。低温発酵による華やかな吟醸香も特徴。

## 中国

出雲杜氏、但馬杜氏の伝統が根付く中国地方は、良質の酒造好適米に恵まれている。日本海寄りにはキリッと引き締まった軽めの辛口、瀬戸内海寄りには柔らかくまろみのある甘口といわれている。

## 九州

九州南部は酒造りを行うには温暖すぎることもあり、蔵元は九州北部に集中している。デリシャスリンゴのように華やかな香りの吟醸による、きめ細かい柔らかな味わいの酒造りで知られている。

## 熊本県 香露 特選本醸造

その名のとおり、フルーツを思わせる華やかな香り、上品な味わいが印象的。心なしか焼酎の香りがある。2,215円。  
◎熊本酒造研究所 ☎096・352・4921。



## 大分県 西の関 美吟純米

明治6年から清酒造りを続ける蔵元。八反錦米を活かした純米吟醸酒はコクと甘みのバランスがとれている。2,820円(720ml)。  
◎重島酒造 ☎0978・72・1181。



## 香川県 綾菊 特別純米酒

地元米オオセト100%で醸す。艶のあるやさしい甘みを持ち味。旨みと甘みが同義語ということを実感させてくれる。2,300円。  
◎綾菊酒造 ☎087・878・2222。



## 高知県 司牡丹 船中八策

高知の酒はあっさり淡泊といわれるが、厳選された山田錦から生まれる味わいには上品な旨みが凝縮されている。2,865円。  
◎司牡丹酒造 ☎0889・22・1211。



## 四国

瀬戸内海寄りにはまったりと甘みのある酒が多い。太平洋寄りにはすっきりと透明感のある辛口タイプ。地元米を生かすつつ、温暖な気候のなかでの醸造をも活かして南国の個性溢れる酒造りが行われている。

## 愛媛県 吟醸辛口 梅錦

瀬戸内海のおよかさをイメージさせる柔らかい甘みのなかに、シャキッとしたり口当たりとコクで飲み飽きしない。1,942円(720ml)。  
◎梅錦山川 ☎0896・58・1211。

