

垂涎の  
袋とじ企画

モラルなどとっくに消えたのか!?!「人妻たちの自画撮り」痴態!!

熟年の生と性を刺激する知的好奇心マガジン

一個人9月号増刊 **Vol.8**

# おとなの 流儀

MAGAZINE  
of  
ADULT  
STYLE

今年もまた、  
自虐の季節がやって来た!

私、日本の  
味方です!  
**田母神俊雄**

熟年の深い快樂、  
真の欲情には作法が必要だった!

## おとなの ための 欲情作法

ボケたくなければ  
中高年こそバイクに乗れ!  
熟年の脳に効く  
バイク!

**澤口俊之** ○脳科学評論家

アドラー心理学から「寅さん名言集」まで!

# 「日本人の幸福」は、

## どこへ行く?

**曾野綾子さんに聞く!**

『こんなにも恵まれながら、  
幸福を感じない日本人へ』他





涼感倍増の旨い  
呑み方、  
選び方

国家戦略大臣が「國酒プロジェクト」なるものをぶちあげた。

日本酒が世界に誇れる旨い酒であることは、

いまさら、お上にいわれるまでもない。

酒を愛し、肴を楽しんできた我々にとっては、

日本酒はとっくの昔から、

れつきとした「國酒」なのである！

世界のどんな酒にも負けない

甘露＝日本酒の夏ならではの嗜み方、

いろんなバリエーションを教えよう！

クールスタイルで嗜む

# 夏の日本酒





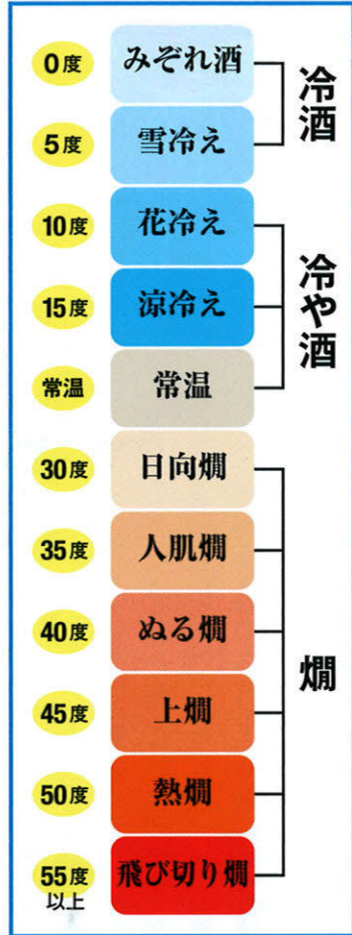
「生酒」「生貯蔵酒」「生詰め」等“生”という表記が夏の酒選びのポイント。

ランも少なくないという。また、日本酒ほど季節感を愉しめるお酒はない。燗するもよし、冷やもまたよし、四季のある日本で

### 「日本酒」はいまや世界の酒となったのだ!

この10年、世界の左党がやっとならぶ日本酒の味に気づいたようだ。「欧米をはじめ東南アジアや中国でも日本酒愛好家が急増しています。パリのレストランや和食店では燗祭などを見かけることが増えました」といいます。酒類コンサルタントの友田晶子さん。人気のある銘柄にはプレミアム価格がついている一方で、バブル期の日本でのワインブームと同じ現象が起きているらしい。

しか生まれたい、まさに「國酒」である。近年は、女性の左党も増えてきて、いろんな呑み方が開拓されている。この夏は、次ページのような日本酒カクテルが人気なのだそう。これを邪道というなれ、世界の酒になったからには、呑み方にも大胆なチャレンジと愉しむ精神が肝要。これを世間では、クールスタイルという。「各銘柄、見た目にも涼しいボトルをデザインしたりして夏の酒を演出しています。おじさま方におすすりは生酒です。ラベルのどこかに「生」とか「生貯蔵」と書いてある酒は、ちよっと発泡しているものもあって夏向きなんですよ」



※温度はおおよその目安であり厳密なものではない。

### 中年男性たちに大人気という「梅酒」が旨い秘密

日本のサケの中でも、夏に呑んで旨いサケといえば梅酒もある。甘すぎるとかベタつくという印象で中年の左党は積極的には呑まない。しかし、友田晶子さんがおすすりの生貯蔵酒「大七」は絶品、大人気で左党にも大ウケだという。稀少な紀州産南高梅の超特大最高級品を用い、酒には生酛純米大吟醸のみを使用した至高の梅酒だからだ。ただし、限定品で、すぐ完売するので注意。



5184円(税込) 720ml 大七酒造株式会社

### 酒の肴も多様性あり! 和食だけでなく洋食にも合う夏の呑み方

呑み方がクールスタイルなら、肴だってまけては行かない。「日本酒にはやはり和食というイメージがありますが、フレンチやイタリアンはもちろんチーズやスイーツとも合うんです」友田さんによれば、寿司ブームの当初こそゲテモノ扱いだったカリフォルニアロールが当たり前になったように、海外の肴が逆輸入され愛好されている。そういえば、カマンベールをわさび醤油につけて肴にしたのはいつごろからのことだったか? 「夏の肴の定番といえば、冷奴に新鮮な刺



冷奴にはスタミナの付く食材を乗せて食べるのが夏のおすすめ。

身、あとは夏野菜ですね。我が家も梅キウウで一杯ということが多いのですが、ちょっと工夫をすれば、日本酒の世界がさらに広がります」冷奴は葱、生姜だけのものじゃない。いろんな食材を乗せて夏の日本酒を愉しむ。「夏野菜はそれだけで身体を冷やしてくれるすぐれものです。キュウリ、ナス、トマト、カボチャ、どんな料理にしても美味しいのですが、香辛料で炒めてもおすすり。ある割烹の付き出しが、枝豆を山椒で炒めて鷹の爪を散らしたもので、なかなか、さわやかなお味でした」肴の多様性にあわせて、日本酒の味も工夫されるようになった。最近では、洋食には合うが、和食にはものたりないという日本酒を開発した蔵元さえある。まさに国際化まっしぐらの「國酒」の勢いである。「夏の夜のお酒にもっとさわやかさを求めるなら、思い切ったスパークリング清酒がおすすりです。甘酸っぱさは女性向けですが、男性にとっても風呂上がりの一杯には格好の酒かもしれません」

### 日本酒ハイボール



**材料**  
●氷…たっぷり  
●日本酒…60ml程度  
●ソーダ…60ml程度

**作り方**  
グラスにたっぷりの氷を入れて、日本酒をグラスの半分程度注ぎ、次にソーダを同量くらい注いで出来上がり。グラスの大きさや好みで量の調節を。氷は透明度の高いものを使用。輪切りのレモンなど、柑橘類を添えると爽快感がUPします!

オススメ銘柄 信濃錦 一瓢生酒



### 日本酒×緑茶



**材料**  
●氷…たっぷり  
●日本酒…60ml程度  
●緑茶…60ml程度

**作り方**  
ロックグラスにたっぷりの氷を入れて、日本酒と緑茶を同量くらい注ぎ、ゆっくりかき混ぜて出来上がり。緑色が映える涼しげな呑み方。「原酒」を使うのがおすすり。「抹茶」を加えるとコクと深みが増し、魚介の臭みも消す。

オススメ銘柄 船中八策 零下生酒 超辛口



### 日本酒×ほうじ茶



**材料**  
●氷…たっぷり  
●日本酒…60ml程度  
●ほうじ茶…60ml程度

**作り方**  
グラスにたっぷりの氷を入れて、日本酒をグラスの半分程度注ぎ、次にほうじ茶を同量くらい注いで出来上がり。刺身や寿司などの魚介類の料理に合う。シンプルな夏向けの呑み方で揚げ物にもよく合う。

オススメ銘柄 櫻正宗 本醸造



### 日本酒・サムライロック



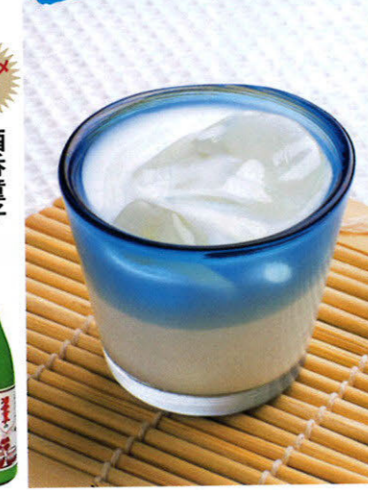
**材料**  
●氷…たっぷり  
●日本酒…60ml程度  
●ライム…半個

**作り方**  
ロックグラスにたっぷりの氷を入れて、半分にカットしたライムを搾り入れて出来上がり。ライムは先に搾らずにグラスに添えて出してもいい。揚げ物との組合せは最適でクールに愉しめる呑み方だ。

オススメ銘柄 有機 天鷹純米吟醸 水温熟成生原酒



### にごり酒×牛乳



**材料**  
●氷…たっぷり  
●にごり酒(濃厚タイプ)…60ml程度  
●牛乳…60ml程度

**作り方**  
ロックグラスにたっぷり氷を入れて、にごり酒を注ぎ、同量のミルクを入れてゆっくりかき混ぜて出来上がり。この組合せは意外だが、驚くほどおいしい! ソーダを足したりレモンを搾ってもOK!

オススメ銘柄 酒香童子 にごり酒



### 日本酒・クラッシュアイス



**材料**  
●クラッシュアイス…たっぷり  
●日本酒…60ml程度  
●ライム等の柑橘類

**作り方**  
フルーツタイプのシャンパングラスを使い、クラッシュアイスをつぶり入れて、日本酒を注ぐ。グラスの大きさや好みによって量の調整をする。ライムやレモンなどの柑橘類を添えれば、爽快感が増す。

オススメ銘柄 若竹 竹の蔵 純米吟醸



## 自分好みの酒探しは まずは故郷から!

今や、どの銘柄を呑んでも個性がある日本酒だが、それだけに、自分好みの酒をみつけるときの目安がほしい。左表は各県の酒の味の傾向を示したものだ。

「酒の味の傾向を大まかにみると三つのポイントがあります。まずは気温、温かい地域では濃醇、寒い地方では淡麗。二つには水質、硬水ならば濃醇、軟水を使えば淡麗。そして食文化です。新鮮な魚の獲れる新潟の酒はもちろん淡麗の筆頭ですが、同じ魚の宝庫瀬戸内海をのぞむ岡山や愛媛の酒はやや淡麗の甘い酒が多い。この地方は温かく、水質が軟水のうえに、料理の味付け

## がんばる福島の酒!



が柔らかくて甘いんですね」

いずれにせよ、酒の好みは千差万別で年齢によっても変わる。それだけに日本酒の味の探求に終わりはないと友田さんはいう。

## 新しい酒造りは アヴァンギャルドだ!

「秋田は昔から酒造りが盛んな土地ですが、新しい風が注目を集めているところなんです。白瀑の『ど』シリーズには、そのネーミングからしてびっくりです。社長の山本友文さんはアメリカ留学の後、東京の音楽事務所に勤めていたとのこと。また、新政といえは老舗の蔵元ですが、当代の佐藤祐輔社長は東大を出てジャーナリストをしていた。その経験を生かした面白い酒を造っています。ワイン風の日本酒といますか、和食よりも洋食に合う酒造りをしていて注目株の最右翼です」

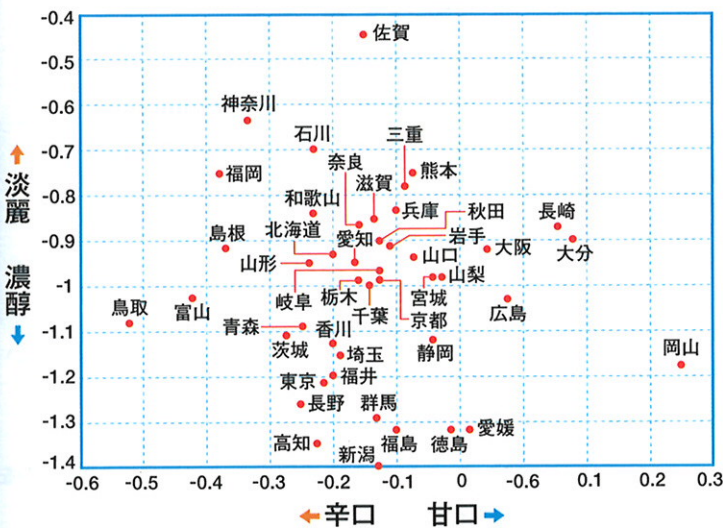
秋田・新政 純米大吟醸



日本酒の可能性を求める姿勢というものにちがいない。かつて、海外で日本酒といえはHOTSAKEという言葉があつたくらい爛酒のイメージに限られていた。ところが今や、冷酒はいうまでもなく、凍らせてシャーベット状のもので好まれていて、世界のこんなニーズに応えるためにも、日本全国の酒造りの現場では続々と新しい名品を生みだしている。夏の日本酒もまた然り、なのだ。

秋田にかぎらず若い蔵主さんたちの目はすでに世界に向けられている。「栃木の仙禽(せんきん)は木桶仕込みにこだわった昔ながらの製法を守っている蔵ですが、ご兄弟のお兄さんがソムリエをしていて、やはりワインを意識したものやウイスキーに對抗する製品を出しているはずです」これこそアヴァンギャルドというか、日

## 平成24年度の一般酒の各県甘辛度・濃淡度(平均値)



※国税庁鑑定企画官「全国市販酒類調査の結果について(平成24年度調査分)」を元に作成。  
(注)「宮崎県」「鹿児島県」「沖縄県」は表示していない。県別及び局別の平均値は、「トリム平均法」(最大値及び最小値付近の結果を除外した上で集計する方法。)を用いて算出した値である。なお、今次集計においては、分析項目ごとに平均値±3σを超える結果を除外した。

「私の生まれた福井県の酒を二つ薦めるならまずは白岳仙(がくせん)の甘みが、みずみずしい福井らしいお酒です。二つ目は、福井の酒としては辛口男酒・早瀬浦で、キリリとした辛口で、いずれも全国では無名ですが、一度試してもらいたい逸品です」まずは生まれ故郷の酒を味わうのがいいだろう。

## 全国45都道府県の 地酒が呑める 日本酒フェア開催

日本酒造組合中央会主催で、平成25酒造年度全国新酒品評会「公開きき酒会」と同時に「第8回全国日本酒フェア」が6月21日に開催された。鹿児島県、沖縄県を除く45都道府県の蔵元の自慢の銘酒約800銘柄(吟醸酒に限らず、純米酒、本醸造酒、梅酒など日本酒ベースのリキュール等を含む)を展示し、試飲と販売が行われ、初の土曜日開催ということもあり、昨年よりも1000人も多い約6400人が来場した。昨今の日本酒ブームを裏付ける大盛況ぶりだった。

