

RinRin

【リンリン】

11

財団法人 郵政福祉社

「感じる時間」

「動」

ニッポン熱島へ
ようこそ



郵政福祉のコーポレート・ガバナンス
「健康良人」食べて減量メタボのレシピ。
「順序の美学」お酒の順序
「カイゴの手帖」いつも、おクチを清潔に

お酒の順序

順序の美学



旬の食材が店頭に並び、つつい食へ過ぎてしまいう味覚の秋を迎えました。

家族や友人たちとの食事には、お酒もつきものはず。

お酒をおいしく味わうための順序を知って、

ご家庭での食事の場を、さらに盛り上げてください。

お酒を飲むことが苦手な方も楽しめる活用術もご紹介します。

ワインの格付けの順序

★各生産国で定められたワインの格付け法を学ぶべし（ここではフランスのものを紹介）



1 AOC (原産地統制呼称ワイン)

法律が定めた基準に合格した最上質のワイン。地方～地区～村～畑と原産地の範囲が狭まるにつれ高級に

2 VDQS (地域指定上質ワイン)



AOCワインよりは緩い統制のもとで定められた上質のワイン

3 地酒



他地域の葡萄やワインとのブレンドは禁止されたもので、地域に固有の葡萄品種でつくられたワインも多い

4 テーブルワイン



格付けされていない畑から作られてはいるものの、比較的安く品質も安定しているので、毎日飲むには最適

日本酒を飲む順序

★食事の場の流れに、日本酒の特徴を合わせるべし



1

まずは炭酸を含んだ「発泡清酒」で乾杯。シャンパンのような軽い飲み口です

2



飲みはじめは、フルーティな香りの「大吟醸」を冷ややぬる燗で。さらりとした味わいを楽しめます

3



続けて飲むなら飽きのこない「きもと」「山廃」をぬる燗、または「本醸造」を熱燗で

4



最後はちょっと個性派の「長期熟成酒」を常温や冷やで…。深い味わいはシメにピッタリです

いろいろなビールを楽しむ順序

★価格だけでなく、それぞれの味わいで選ぶべし



1

日本のビールは麦芽、ホップ、水を発酵させたアルコール飲料。キレとのごしが魅力です



発泡酒は麦芽比率を抑え、ビールよりも低価格にしたもの。カロリーや糖質オフにしたものが人気

3



ちょっとリッチなプレミアムビールや風味がビールに似ている第3のビールなど新ジャンルも増えています

4



ベルギービールは大麦や小麦の麦芽を原料にしたもの。ホワイトビールや熟成ビールなど種類も豊富です

紀元前からの歴史と日本のお酒事情

ビール、ワイン、日本酒、焼酎、ウイスキーなど様々な種類が存在するお酒は、製法や産地、原料によっても名称が異なります。その歴史も深く、紀元前4000年代の初期のメソポタミア文明にはビールの記録が残り、紀元前1330年ごろに活躍したツタンカーメン王の副葬品からはワインが検出されました。それぞれが長い歴史をもちながら進化を遂げ、人々を癒し、愛され続けてきています。

現在日本では、一時のワイン・焼酎ブームも落ち着き、特にどのお酒が流行っているというところはありませんが、お酒全般の中で「二極化」の傾向をみせているといえます。購入しやすいく価格に抑えたお酒を選ぶ人だけでなく、品質にこだわった高級なお酒を選ぶ人も多いため、原材料の高騰や酒税の改正によって値上げの一途…とはならず、求めやすいものや新しい味わいのお酒がどんどん登場している、色々なお酒を楽しんでみましょう。



ワインコーディネーター
友田 晶子 さん
ソムリエ、きき酒師、焼酎アドバイザーほか様々な資格を持ち、セミナー講師、酒販・ホテルなどに向けたコンサルタントとして活躍。エッセイストとして著書も多数。公式HP <http://www.akikotomod.com/>

くらしの 情報局

Living Information Agency

「家飲み」をさらに楽しく!

秋の夜長は、家族や友人と自宅でお酒を楽しむという方も多いはず。そんな「家飲み」に、こだわりのアイテムを利用してみては。お酒の味をさらに高めてくれるほか、話題づくりにも一役買ってくれるでしょう。

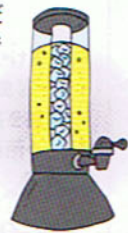
ビール泡立ちグラス

グラス底部にある山がビールをグラス内で上手く対流させ、クリーミーな泡が立つグラス。またグラス全体に加工が施されているため、より細かな泡がつけられます。作られた泡も長持ちするグレモノ。



サーバー

中央部の筒に氷を入れれば、どこでも楽しく冷たいビールが楽しめるサーバーは、自宅だけでなくアウトドアでも活躍。中身をビールから、サイダーやソフトドリンクに入れ替えれば、ご家族で利用できます。



デキャンティングポアラ

ワインボトルの口に差し込み、グラスに注げば、広がった注ぎ口をワインが通過する際に、より多くの空気にふれさせることが可能に。高い香りや、まろやかな味を引き出すことができます。



焼酎マドラー

焼酎に入れた梅やレモンをつぶす、種を取り出す、という作業は、通常のマドラーやスプーンではなかなかうまくできないもの。一風変わった形状の専用のマドラーを使えば、スムーズに行うことができます。



1 お酒に弱い人は、まずは何か食べてから飲みましょう。水を用意し、お酒と交互に飲むのも効果的



2 紅茶にブランデー、コーヒーにリキュールを入れれば大人の味に。より体も温まります



3 風邪をひいたら、生姜を入れた日本酒やホットワインがおすすめ。保温効果で深い眠りを



4 知識の豊富な酒屋さんと仲良しになって自分に合うお酒を選んでもらい、少しずつ親しましましょう

苦手な人もお酒に親しめる順序

★酔いにくくする対策や、効果にあやかかる方法を学ぶべし



1 残ったワインは一度煮詰めて発酵を取り製氷皿に入れて冷凍庫に。凍ったブロックを気軽に料理に入れ、風味を加えます



2 種類を問わずお酒には、肉をやわらかくし、臭みを消す効果が。煮物に最適です



3 煮立たせたワインに醤油、かつおぶしを加えれば、コクのあるだし醤油のできあがり



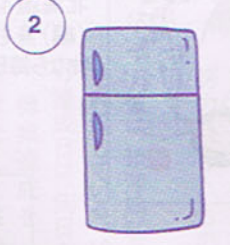
4 ちょっとぜいたくに、日本酒風呂はいかが。麴の効果で、お肌がツルツルに

飲み残しのお酒を生かす順序

★無駄にせず、日常生活に取り入れるべし



1 日本酒やワインといった醸造酒は、1日ならばそのままでも味は落ちません



2 翌日も残ってしまったら冷蔵庫へ。1週間程度は、おいしくいただけます



3 ウイスキーや焼酎などアルコール度の高い蒸留酒は、素焼きの器に移し替えるのも楽しいものです



4 冷暗な場所に置いておけば、数ヶ月後には、より熟成した味わいを楽しめます

お酒の保存の仕方の順序

★保存法を知って、気軽にお酒を楽しむべし

それぞれに合った楽しみ方を探そう

世界的に、「現代人はお酒に弱くなった」といわれ、お酒を飲む場面が減っているようですが、お酒自体はまだまだ進化を続けています。日本各地のワインは技術力アップで以前に比べて品質が向上しています。酒蔵では女性や若手の杜氏が思い入れのあるお酒をつくって話題になり、海外では「Sake」として日本酒が注目を集めています。

ほどよいお酒は食事の場を和やかに、人とのつながりをより強くしてくれます。飲めない方は、料理や生活のアイテムとして。また弱い方も、自分に合った飲み方を探って、楽しく健康的にお酒を味わってみてはいかがでしょう。