

資格をいかす メンバーズマガジン

# もてなしびと

2009  
9  
SEPTEMBER



## 特集

もてなしびとのおもてなし

# 秋のもてなし酒

リレーエッセイ 酒器探訪

ワイン編

新連載

めくるめくスピリッツの世界

至福の一煎

お茶とコーヒーを極める

連載

バッカスの誘惑 ひとつ上のワイン教室

食医であれ 食をもつて健康を目指す人類の探求

スタートライン〜唎酒師編〜

須藤元気さん

連載コラム

千鳥足の女神達



# 秋のビールのご提案

やってきました食欲の秋。脂や旨味ののった旬の食材にワインや日本酒がおいしい季節です。が、ビールもやっぱり捨てられない。秋ならではの秋のビールについて考えてみましょう。



秋のビールはグルメに提案！

## 秋のビールは、深みで勝負

暑さを吹き飛ばし、のどの渴きを癒した夏のビールとは違い、秋のビールはおいしいものとのコンビネーションを楽しみたいものです。この時期旬を迎える脂の乗った魚、アミノ酸たっぷりのジビエ、滋味豊かなキノコたちには、キレ、喉越し、苦味よりも、旨味やコクが感じられるビールを合わせましょう。きっとワインや日本酒とのリアージュにも負けないバランスのいい組み合わせを体験していただけたら幸いです。

秋にお勧めのビールの味わいのポイントは……

「ホップ」の刺激より、「麦芽」の甘さ・コク・香ばしさを！

## 清涼感より、深み・旨味！

豊かなアルコール感！  
ワインのように楽しめる！

これらの「秋ビー・ポイント」を持っている銘柄として、たとえば、国産で秋限定商品のビールなら、「キリン秋味」、「エビス超長期熟成」など、麦芽の使用量が多く、熟成による深みがあり、アルコールも6%と通常のビールより高いものがびつたり。また、発泡酒も侮るなかれ。「アサヒ麦搾り」「サントリー秋生」など、麦ベースのコクを楽しめるタイプも登場しています。

国産の通常商品では、ご存知「エビス」、「クラシックラガー」、「プラウマイスター」、「プレミアム・モルツ」などの人気定番ビールや、大手各社の黒ビール系もこの「ポイ

## 「秋ビー・ポイント」を兼ね備えるタイプとなります。

輸入ものなら、イギリスの「バス・ペールエール」（アルコール5.1%）、ベルギーの「レフ・ブラウン」（同6.5%）や「シメイ・ルージュ」（同7%）や、ドイツのアルト・ビール系、イギリスのブラウン・エール系など、上面発酵のブラウン系は芳醇なコクとアルコール感がまさに秋向きといえます。

ワインのように楽しめるタイプの代表では、上面発酵のレッド系でベルギーの「ローデンバツハ・グランクリュ」（同6%）がもうダントツ。まるで熟成したブルゴーニュワインのように芳醇で、秋の食材とは抜群の相性を見せてくれます。そう、秋を楽しむために造られたといってもいいくらい。ブルゴーニュタイプのグラスにゆっくりと泡を立ててサーブしましょう。

## 冷やしすぎずに、きめ細かい泡を立てて！

秋のビールは、ごくごくプハーツのタイプではなく、食事と合わせてゆっくり味わいながらいただくタイプ。冷やしすぎずにサーブしたいもの。多少温度があがっても、いえむしろ常温でも、さらなる味わいが広がってくるようなタイプがお勧めといえます。これがもう一つの大きなポイント。もちろん、麦芽の甘く香ばしい香りが十分に感じられるように、やや口の広いグラスにキメの細かいクリーミーな泡をたっぷり立てて、滑らかな舌触りと細かくはじける泡からの香りを楽しめるような注ぎ方で、秋ビーの魅力を増強させてください。

ビールの季節が終わったと感じているアナタ、秋には秋のビールの売り方というものがありますよ。秋色に染まるしっとり落ち着いたビール&発泡酒の魅力を、もっともっと広めてください。ある意味、ビールの価値が上がるシーズンともいえるのですから。



友田 晶子

NPO 法人FBO（料飲専門家団体連合会）役員。酒類全般に関する執筆、セミナー、アドバイス、コーディネート等ができる「トータル飲料プロデューサー」。一般消費者向けの楽しみ方セミナーはもとより、輸入業者・酒販店・飲料店・ホテル&旅館向けコンサルタントで活躍中。わかりやすい説明には定評がある。2009年3月に世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(JPA出版)3,800円を国内・海外出版。