

日本酒、ワイン、焼酎、ビール……人生を楽しくするお酒のたしなみ教えます!

Discover Japan

日本の魅力、再発見
【ディスカバー・ジャパン】

December 2011
980yen
2011年12月号(隔月6日発売)
11月5日発売
第3巻第6号/通巻14号

12



別冊付録
伊勢丹新宿
コラボ企画
**ニッポンの
食遺産**



ホロ酔い入門。

いい店、うまい酒で上機嫌!

いい酒とは何か? そろそろ、語りたくないですか?
行きつけの店、そろそろ、ほしいと思いませんか?
そんなあなたのためにいま飲むべき酒、
本当に満足できるうまい店を総力特集!
酒に情熱を注ぐ店主にこだわりの一本から、
酒に合うアテ、ウンチクをしっかりと聞いてきました。
でも堅いことは抜きにしてクイツと一杯!
皆さんのホロ酔いがニッポンを幸せにします!



世界のセレブは日本酒に夢中!
太田和彦&大田垣晴子の居酒屋のススメ
立ち飲みから割烹まで日本酒名店案内
国産ワインを飲むならこの5軒
焼酎ワンダーランド宣言
生でグイッと地ビールめぐり
日本全国うまい酒&料理を求めて旅に出る
都内でも旅気分、ローカル居酒屋にハマる
保存版! この秋飲むべきニッポンの酒カタログ



第二特集
この冬、三重に行きたい理由

あなたのマナー、あってますか？

スマートに楽しむ 国産ワイン



ワインの先生
友田晶子さん

ソムリエ/トータル飲料コンサルタント。ワインに限らず、日本酒、焼酎、ビールと幅広い知識あり。福井県出身

高級フレンチレストランに行ったとき、スマートに注文できてますか？ 最近ではワインリストに国産を加えているところも多く、国産ワインのことを知っておけば、ツウになれますよ。

1

ホストテイasting、
これだけ知っておけば
怖くない

ホストテイastingは、ワインが悪くなっていないかを見るためのもの。稀に、コルクのカビがワインに移ってしまっていることがあるからだ。なにかおかしいな、と感じたら「こういう個性なんですか？」とソムリエに聞いて判断を仰ごう。たまに感想を述べる人がいるが間違い。すみやかに他の人にも注いでもらえるよう、すばやい判断を。

3 香る



微妙な異臭も感じとるために、しっかりと鼻をグラスの中に入れて嗅ぐ

2 見る



異物や濁りがないかどうかチェック。白いクロスに透かすとわかりやすい

1 持ち方



ワイングラスというと、脚を持つ（右写真）ものと思っているかもしれないが、グラス本体を持って問題ない。決まった持ち方はないのだ

4 スワリング



指とグラスの脚を軸にして、軸を動かさずにグラス本体を丸く動かす。難しくれば、テーブルにおいたまま円をかくようにするとやりやすい

5 再度香る

もう一度嗅ぐ。スワリングにより、少し風味が変わっているはずだ。ここまでをあまり時間をかけずにするのがスマート

6 味を見る



最後に舌で確かめる。ここで味のコメントは不要。ゲストが待っている



男 うーん、まるで雨上がりの森を散策しているような……(コメント続く)

女 ……(早く飲みたいわ)

とある高級フレンチにて
〜できるオトコをめざして〜

店員 食前酒はいかがですか。
男 まずは泡からいこうか？
女 あ、甲州のスパークリングがある。これ頼んでみる？
男 え、国産なのに泡なんだ！
店員 ではグラスでお持ちします。
—メニューを見ながら—
男 メインは何を食べたい気分？
女 うーん、この秋鮭のスペシャルテがおいしそうだわ。
男 じゃあ、ワインは白だね。
女 私はやわらかい赤がいいわ。
男 魚には白じやないの!?!
女 料理の色とワインの色を合わせる、相性がいいのよ。
男 へえ、そうなんだ！
—メインの前に—
男 (ソムリエを呼んで) ワインリスト、見せてもらえますか？
店員 こちらでございます。
男 この赤の国産をお願いします。
店員 **テイasting 1**はいかがですか？
男 はい、お願いします。

3

一本を二度楽しむ裏ワザ、それが、デキャンタージュです



フルボトルを頼んで、最初の味が想像と違ったり、途中で気分を変えたくなった時に使える裏ワザが、デキャンタージュ。ソムリエに頼めば、喜んでやってくれるはず。それまで空気と触れていなかった部分をデキャンタに移して空気と触れ合わせることで味わいも変わり、新鮮な口当たりで残りを楽しめるはず。ボトルの最後の、オリが気になる場合にも使えるワザ。

ソムリエによるデキャンタージュ。ある程度高い位置から注いで移し変えるので、見るだけで楽しい

2

泡なら2杯目もアリ



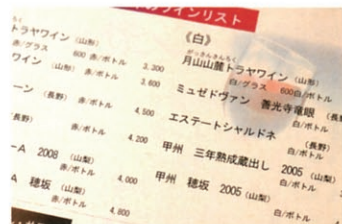
国産らしい食前酒は、やはり甲州を使用したもの。かすかな酸味が食欲を刺激してくれる

入店時に喉が渴いていると、つい最初一杯を飲み干してしまふ。だが甘い食前酒やソーダ類は満腹になりやすいので、おかわりはやめておこう。スパークリングのおかわりはアリ。発泡性の飲み物は、胃を刺激して、食欲を沸かせる作用がある。スマートな方法としては、先に水を頼んでおくこと。ガス入りなら料理のお口直しになるし、油を洗い流してくれる効果も。

5

いくらくらいのワインを頼めばいい?

注文するコース料理の金額、または料理の総額と同じ金額のワインを頼むのがセオリー。そうすると味わいのバランスがとれる。5000円のコースなら5000円のワインを1本。ちなみに、複数種のワインを飲みたいときは、メインの料理に合わせるワインを料理の8割くらいの価格のものにして、食前酒などのワインはデキャンタグラスで楽しむのが賢い。



ボトルを頼むと、一本をお店から買うことになる。余ったら持ち帰ったり、ゲストへのお持たせに

4

ツウぶれる!? 使ってみたいワインのコメント

下の男性はつい口がすべってしまったようだが、じつはソムリエのコメントにはしっかりとした意味があり、符牒になっている。たとえば、「マンゴー」「パイナップル」とは「日照量の多い産地で作られた香りがする」という意味で、「ドライフルーツ」は「熟成した」ということ。「バニラ」は「樽を使って熟成した」という香りを表現している。

色はやや濃い目の黄色。
香りはマンゴーやパイナップルのドライフルーツ。
余韻は長く、アフターにはバニラのような甘いフレーバーが残る。

コメントのルール

- ① 色 ② 香り ③ 味わい

ソムリエはワインについて、上の3つについてのコメントしかしていない。表現はソムリエの共通言語なので、独自の感性が入り込む余地はないのだ

店員 注いでもよろしいですか。
女 ありがとうございます。おいしいわ!
男 二杯目もスパークリング2にしたいけど、これもいける。
女 でしょ? 国産もいいのよ。
——メインデイツシユ到着
男 おいしいね。ほかのワインともあわせてみたいな。
女 いいわね。でも、このワインをもう少し味わってみましょうよ。
男 どうやって?
女 デキャンタージュ3してもらえばいいのよ。
男 なにそれ?(ソムリエを呼んで)デ・で・でかんちゃーじ、してもらえますか?
店員 かしこまりました。(ソムリエの手つきにみとれる)
店員 (ふたりに注いで)どうぞ。
男 ほんとに、別のお酒みたい!
女 ボトルを2度楽しめるのよ。
男 これは、使えるね!
——レストランを出て
店員 ありがとうございます。
男 おいしかったね! あの赤ワインもサイコー!
女 そうね。でもあなた、コメント4長すぎよ。あんなの、ききたくなかったわ。
——パイパイ!
男 ……(しかも)予算オーバー5だったんだよなあ)
——スマートな男性への道は、まだ遠い。



酒場で思わず語りたくなる

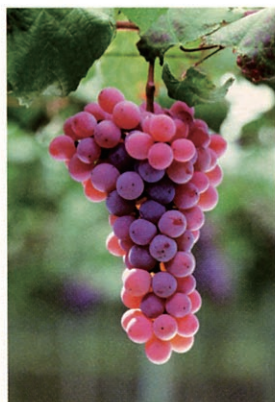
国産ワインの雑学

国産ワインをスマートに楽しむことができたなら、今度はウンチクを学んでみよう。つい誰かに語りたくなってしまう、雑学があるんです。

2 Knowledge of Japanese wine

世界に誇る日本品種

日本のワイン用品種を代表するのは、白ワイン用の甲州と、赤ワイン用のマスカット・ベリーAの2種類。甲州はおよそ1300年前に日本に生薬として伝来し、山梨県勝沼市の大善寺にはこのぶどうの房を持った薬師如来が祀られている。一方マスカット・ベリーAが日本に根付いたのは明治時代のハナシ。ほかにも各地の気候風土にあった品種改良がなされ、生食用や野生種の利用にも積極的だ。



写真提供=メルシャン

甲州

シルクロードを経て伝来したとされる白ワイン用品種。多湿な日本でも容易に栽培ができ、かつ病気に強い。個性が強くない、繊細な和食にあわせやすい



写真提供=メルシャン

マスカット・ベリーA

日本のワインの父と呼ばれる川上善兵衛が1927年に品種交配によって開発した、赤ワイン用品種。色が濃く、香り高いまろやかな味わいをもつワインになる

1 Knowledge of Japanese wine

日本のワインの歴史は意外に古い?

ぶどうが日本に入ってきたのはおよそ1300年前のことだが、ワインづくりが一般にはじまったのは明治初期。それまでは舶来品としてごく一部の権力者がふれることがあるかどうかだった。文明開化の象徴としてワインづくりは奨励され、各地に醸造所が国家プロジェクトとして開かれた。



日本で最初にワインを飲んだのは織田信長という説も。宣教師からの献上品だとか

3 Knowledge of Japanese wine

国産ワイン最前線!

従来、国産は酸味が弱く甘口で、デイリーユース向きとされ、高級ラインやスパークリングワインはあまり得意でないと思われていた。だが、現在は辛口からボディのあるもの、バランスがとれたうえでメリハリのきいた味わいのあるものが増えている。

赤ワイン

マスカット・ベリーAのほか、輸入種や複数の品種を使い仕上げるなど、和食から洋食まで幅広くあわせられるように

白ワイン

和食にあわせやすく、国産ワインの得意分野。だが甘口だけでなく、ボリューム感のある辛口のものも登場してきている

スパークリング

輸入種にたよらずとも、甲州の力強さを十分にひきだしたのも。細やかな泡立ちをたたせる努力も惜みない

ロゼ

フルーティーさを際立たせるロゼは、もともと得意分野になれる素質あり。白に比べ後発だが、世界で評価されるものも

4 Knowledge of Japanese wine

国産ワインの当たり年って?

「当たり年」というように考えるよりも、ヴィンテージ（製作年）の「個性」と捉える方が適切。葡萄からつくられるワインは農作物を原料とするので、日照量や降水量によって確かに味に差は出るし、それによって好みも分かれるもの。しかし日本のワインづくりは、その技術と情熱により大きな「はずれ年」をつくらないレベルになってきている。どの年のものも安心して、個性を楽しむことができるのだ。

6 Knowledge of Japanese wine

ロゼはいつ飲む?

色の綺麗なロゼワインは、その色を楽しむ意味でも、明るい時間がオススメ。癖のない口当たりで、幅広い料理に合わせられる。ランチや、早い時間からはじめるディナーで食前酒として飲むのがよいだろう。ちなみに、今年フランスでブームのロゼワイン。来年には日本にもブームが到来し、新たな国産ロゼにお目にかかれるのかも!? 桜にあわせてお花見の時期に飲むのもまた一興。



ロゼワインのボトルには、色を楽しむために透明なものが多く使われている。中華料理・エスニック系との相性も◎

5 Knowledge of Japanese wine

ワインの適温って?

果物の飲み物なので、口当たりが爽やかな、20℃以下で飲むのがやはりよい。一般的には、濃い赤ワインなどは温度高め、淡い白ワインは冷やし目がいいと言われる。しかし、ホットワインやオンザロックなど、さまざまな温度でワインを楽しむことも試してみたい

7 Knowledge of Japanese wine

国産ワイン、産地はいまここに注目!

元祖ワインづくりのヨーロッパと違い、緯度が低く温暖な日本では酸味が弱くなりがち。ほかに、台風や梅雨があり、湿潤気候というハンデがあるため、一般的にぶどうの栽培には適する土地は少ない。にも関わらず、技術と情熱で日本ならではのワインはつくられている。品種改良も進み、今後ますます楽しい国産ワイン。ここでは、産地ごとの特色を紹介しよう。

トロピカルな味わい
目指せ日本の南欧

九州

温暖な気候により陽気でフルーティな味わいのワインが多い九州。今後は、味を安定させ、チリやオーストラリアのような個性豊かなワインづくりで注目されるだろう

日本ワインの父を生んだ伝統ある地域

新潟

マスカット・ベリーAが開発されたのが新潟。川上善兵衛の伝統を受け継ぐ岩の原ワインのほか、各ワイナリーが独自の努力によって質の高いワインを生産し続けている

県を上げてのグローバル化

長野

ワイン製造を促進させる法整備も行われ、世界に通用するレベルに。気候がワインに向いている土地も多く、ヨーロッパ品種も用いられて幅広い味わいのワインがつけられる

日本のヨーロッパ
風格あるワインづくり
北海道

ヨーロッパに近い冷涼な気候、そして広大な土地を生かして生産を行う北海道。技術力のある人たちが集まり、ドイツやブルゴーニュの品種なども栽培され、繊細な味のものも

「日本の
マイスター」

山形

古くからヨーロッパスタイルの本格ワインづくりが行われている。タケダワイナリーに代表されるような国内有数の技術力をもつワイナリーが揃う。小さなワイナリーもよい

世界に羽ばたく
リーディングヒッター

山梨

なんといっても甲州の原産地。すでに国内では十分な評価を得ているが、その座にぐらをかかずにたゆまぬ努力を続け、革新的なワインで世界に進出している

葡萄作りの
パイオニア

西日本

生食用葡萄(巨峰、デラウェア等)をワインにする技術が元来高い。近年はヨーロッパ品種の栽培にも力を入れはじめており、注目株のワイナリーもいくつか見られる

※あくまでもおおよその傾向です。
銘柄により、あてはまらない場合があります

ご存知？ 焼酎の新常識

ツウが頼むのは 「前割り」です

焼酎を飲みに行くのは、気心の知れた仲間？ いいえ、ちょっと気合を入れたいときにも、本当においしい焼酎バーという選択は、アリ。おいしく、飲みやすい方法、あるんです。

3

ツウは「前割り」を楽しみます

焼酎をおいしく飲む方法としてぜひオススメしたいのが、「前割り」。前日以前に焼酎を水で割っておき、なじませてから飲むことで、味がまろやかになる。その場で割って飲むいわゆる水割とは似て非なるものなのだ。前割はその状態のまま飲んでもいいが、さらにおいしく飲む方法が、お爛だ。39～41度くらいのぬる爛がよく、お湯割りのシャープでドライな感覚とはまた違った、まろやかさがあり、まるで味噌汁のような味に癒される。

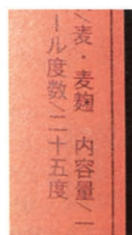


焼酎専門店では、前割り専用の壺もある。洗わずに使うことで、味に深みが増していく。

1

カロリーゼロでヘルシーってホント？

アルコールにはカロリーがあり、ゼロではない。カロリーはアルコール度数に比例するので、ビール<ワイン<焼酎のように上昇していく。ただ、アルコールのカロリーは脂肪になりにくいことは確か。



アルコール度は高いが、割って飲むことでその分カロリーは低下。

2

泡盛は焼酎の仲間？

酒税法上は泡盛も本格焼酎と同じ「焼酎乙類」に分類される。大きな違いは、泡盛は原料にタイ米を使うことと黒麹を使うことである。蒸留酒が西アジアから日本に入ってくる過程で、東南アジアから沖縄、九州へと伝わったという説もある。



種税法上はおなじでも、味わいは大きく違う。それは原料に加え、仕込み行程を2度に分けないことも影響

前割りとチーズで
あなたの焼酎観、変わります

焼酎のおいしいお店に行こう！
と思っても、女性には少しハードルが高い？ でも、焼酎専門店でもほかの店と考え方は同じ。料理の組み立てを考えれば、頼むべきお酒が見えてくるのだ。

料理との食べ合わせを考えると、まずはさっぱりした、華やかなものから頼みたい。食前酒代わりに香り高い吟醸焼酎のほか、シソやトマトなどもよい。それから香ばしい麦焼酎。香ばしさを楽しんだあとで、お刺身や焼き魚との相性のよい米、それから甘口の煮物などとともに芋焼酎。甘い味付けの料理との相性がよいので、そのままデザートまで芋で。シメにキリッとしたものがほしければ、泡盛のストレートでシメるのもいい。

頼み方としては、はじめはロツクやソウダ割りで、のど越しよく行きたいもの。そして焼酎の最大の楽しみ、お爛にいこう。シャープな飲み口のほうが好みならば、お湯割りで。そして最後は濃厚なストレートでキュッとシメると、バリエーションを楽しめてよい。

また、試してみてもほしいのが、カマンベールチーズに焼酎を飲み合わせる。白カビ系のチーズは、カビを嫌うワインよりも、カビの一種である麹で熟成させる焼酎の相性はバツグンである。

泡がなくてもいいじゃない

クラフトビアパブでは じっくり飲むべし

ビールだけを飲むパブ？ ちょっとほかのお酒もないとつまらないかも。そう思っていないですか？
ビールもいまや、ワインのように楽しめる時代なんです。それも、カジュアルに。

2

泡がない？ 冷えてない？

お店によっては、エールタイプのビールを泡なしで注ぐところも。出される温度もタイプによってさまざまで、エールは基本的に15～20度くらいがうま味を感じられる。



じっくり味わうタイプのビールは、グラスも違う

1

ビールなのに発泡酒？

クラフトビールには税分類上、発泡酒になっているものも。だがこれはいわゆる節税型の発泡酒とは違い、独自の味をだすために、副原料を加えるなどしているためだ。

ビール

アルコール発酵に使用する麦芽比率が3分の2以上のもの

発泡酒

麦芽使用比率が3分の2以下、もしくは麦、水、ホップと法定副原料以外を使用したもの

3

ビールの種類、教えてください！

大別すると、ビールはエール（主にイギリス、ベルギータイプ）とラガー（主にドイツ、チェコタイプ）の2種類。日本の大手メーカーのものはほぼラガーで、淡白で

飲みやすいもの。エールはさまざまな複雑な味を作り出すことができる点が特徴。それぞれモルトの配合やホップの使い方によって、色味や香りは多岐にわたる。



ワインや日本酒のようにじっくりと楽しむスタイル

日本酒やワインにくらべると、カジュアルで、気合をいれていくお店ではないというイメージのビアパブ。だが、最近は日本のクラフトビール専門店も続々とオープンしており、さまざまなスタイルを楽しめるようになってきているのだ。ブリュワリーごとの地方色を一度に楽しめるのもうれしい。

はじめてクラフトビールを飲む場合、一杯目は、あえてフルーツ系のビールや、ヴァイツェン(③)から入ろう。食前酒のように楽しめるし、フィッシュアンドチップスや鶏の唐揚げとの相性もよい。クラフトビールのおもしろさに気づく、きっかけになるだろう。

そこから徐々に変化をつけて、色の濃いものへ。ペールエールなどのブラウン系はビーフシチューからしようゆ味の和食まで、幅広く料理に合わせられるので、食中酒として最適だ。ポーターなどの黒ビールは、メインのあとの食後酒としてもいい。じっくりちびちび飲むタイプなので、すぐに飲み干してしまうことなくゆっくりとした時間を楽しめるし、チョコレートやナッツなどの香ばしい食後のおつまみとの相性もばっちりだ。

「ちょっと一杯」気分を誘うこともできる、クラフトビアパブ。日本のビールの別の顔を見せることで、思わぬ驚きを与えられるかも。