

# 「11月7日は鍋とお燗の日」を前に「日本酒×鍋マリアージュセミナー」が開催されました 今年は“日本酒鍋”で盛り上がる

日本酒造組合中央会



日本酒で素材がやわらかくなっておいしい(写真は常夜鍋)

## 常夜鍋の作り方

家でも簡単に作れる「常夜鍋」。ぜひ試してみてください。

### 材料 4人分

昆布 15cm、だし2カップ、豚バラ肉 200g、キャベツ1/4個、春菊1/2把、エノキダケ1/2袋、油揚げ2枚、ホウレンソウ1/2把、ハクサイの外葉4枚、豆腐1/2丁 アサツキ4・5本、日本酒 80ml、コンデンスミルク小さじ1<ごまだれ>みながき 70g、しょうゆ 50ml、砂糖大さじ2、みりん大さじ1、日本酒大さじ4

### 作り方

- 1 <下ごしらえ>だしに昆布を入れておく。豚バラ肉は5cmの長さで切る。キャベツは大きくざく切りに、春菊は洗って根を切り落とす。エノキダケは下部を切り落とす。油揚げはさっとコンロで焼き目を付けて焼き、バチ型(台型)に切る。ホウレンソウは塩をひとつまみ入れた熱湯でゆで、水に取り冷ます。水気を切ったホウレンソウを、さっと湯通ししたハクサイの外葉で巻く。豆腐は1.5cm厚さの色紙型に切る。アサツキは小口切りにする。
- 2 <ごまだれを作る>ゴマは鍋できつね色になるまでいり、すり鉢でよくすってから分量の調味料を加える。
- 3 <鍋を作る>鍋に日本酒を入れ、アルコールを飛ばす。昆布だしを入れ、沸いたらコンデンスミルクを加える。野菜と肉を好きなように入れ、ごまだれや市販のポンズしょうゆを付けながら食べる。

美酒鍋の作り方はホームページをチェック!  
<http://www.japansake.or.jp/sake/kanzake/page-6.html>



初めて会う人ともすぐに打ち解けられるのも、鍋と日本酒の魅力かも! 今回のセミナーは、麻布十番にある「ナチュラルレストラン 日の木」で開催されました



トータル飲料コンサルタントの友田晶子さんから、日本酒の基本をレクチャー。器によって味が変わることも教わりました



近茶流嗣家・柳原料理教室の副主宰である柳原尚之さんからは、日本酒を使った鍋の作り方を。飾り方のコツも学べました

寒い季節は、温かい鍋が恋しくなります。「11月7日は鍋とお燗の日」を前に、日本酒を使った鍋を楽しむ「日本酒×鍋マリアージュセミナー」が開催されました。日本酒の新しい楽しみ方や、おいしい鍋の作り方をトータル飲料コンサルタントの友田晶子さんと料理家・柳原尚之さんに教わりました。

温度によって味が変わる  
日本酒の新しい楽しみ方

素材が柔らかくなってよりおいしく! 家庭でも簡単にできる「日本酒鍋」

第1部は、飲料コンサルタントで、日本酒のきき酒師でもある友田晶子さんの「日本酒の新しい楽しみ方講座」。日本酒の造り方や種類を教わります。「お酒には醸造酒、蒸留酒、混成酒に分けられますが、米から造る日本酒は醸造酒にあたります」と友田さん。その日本酒も原料米の磨き度や醸造アルコールの有無で、吟醸酒や純米酒などの名称が変わって

くるとか。「冬は、お燗かんながおいしい季節ですが、日本酒の種類によって適正温度があるんですよ」という友田さんの話を聞きながら、4種類の日本酒の常温と適正温度でのお燗を飲み比べました。「温度によって同じお酒でも風味がこんなに変わるなんて!」今日の話を参考に家でもお燗に挑戦したい」と、参加者からは味の違いに感動の声が聞こえてきました。



温度によって日本酒の味わいが変わるなど、日本酒の奥深さを実感



4種類の日本酒を飲み比べました