

pen

with New Attitude

11/15
2007 No.210
特別定価 600
yen



世界の最新デザインから選定...

クリエイティブ
アワード
ティーツ

2007-2008

CREATIVE
AWARDS

トータル飲料コーディネーター、米と酒の産地、産地直に生を受け、1969年に渡日し、醸造を学び、ソムリエに、日本酒サービス研究会 (ISS) 理事、「All About」の日本酒・焼酎ガイド (http://allabout.co.jp/gourmet/sake/) の担当も務める。遠東酒造の酒造りのための飲料科・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

今宵も一杯

28

杯目 文・友田晶子

韓国料理にこそ合わせたい、優しい酔い心地の「マッコリ」

いつも困るのが、焼肉のときに合わせるお酒。まあ、とりピー*が定番かとは思いますが、二口三口でお腹がいっぱいになるので、お代わりはしない。脂っこいからウーロンハイ？ ナントカハイってえのはこれも水がいつばいで、水っぽくて冷たすぎる。熱々の焼肉と冷たくて水っぽいお酒がお腹の中でケンカしよう、どうも落ち着かない。おまけに酔えないし。

じゃ、ワインかといえは、これがまたイマイチ。肉だから赤ワインと言っちゃって、いろいろなタイプを開けたことがあるけれど、焼肉独特の甘辛いタレと果実の風味が反発するんですね。なら、白ワインにすればいいかという、こっちは肉のパワーに負けちゃう。最近人気の塩コショウのみのあつさり焼肉ならイケるかもしれないが、ワインのアルコール分と酸味が肉焼きの舌と胃を疲れさせ、さらにはワイングラスの脚がどうにも邪魔になる。

二東マッコリ

Idon Makkoruri

原産国 韓国

古式手作りの伝統方法を守り、陶器のカメで発酵させた醸造酒。韓国・白雲山深谷の地下岩盤から湧き出る天然地下水を使用。容量は720mlの瓶入りのものだが、紙パックやペットボトル入りの製品もある。

先日発売になった、肉料理に合う日本酒も、和風ステイキやおろしハンバーグなんかにはびつたりだが、目の前で炎を上げる勢い命の焼肉にはちと繊細すぎるし、やはりアルコールの高さがつらくなる。

やっぱり韓国式には韓国酒。でも意外に飲まれていないのが韓国の醸造酒だ。代表的なのは「マッコリ」。米や小麦ベースのどぶろくみたいな濁り酒で、アルコール度数は6〜8度と軽やか。微発泡で甘いけど、爽やかさもある。マッコリの上澄みといわれる「ドンチニ」を韓国で飲んだ。できたて

軽くすすり。焼肉のおつまみや付け合わせの野菜料理にもよく合い、スイスイさらさら飲めるので驚いた。微発泡の泡が脂肪を流してくれるのもうれしいし、じんわり酔わせてくれるアルコール度数も気に入った。

日本には美味しい「マッコリ」や「ドンチニ」がまだまだ少ないように思う。良質のタンパク質やビタミンもたっぷり含まれているというから、健康的なお酒としても、もっと飲まれていいのじゃないかな。韓流ドラマやイケメン韓国歌手ばかりでなく、韓流の醸造酒もどんどん輸入されるとうれし



「二東マッコリ」が飲める店

韓国創作料理 マッコリバー てしまう 新宿店

カンコクノマツリ/マッコリバー/チンマウ/シンジュウケン

●東京都新宿区西新宿7-10-10 西村ビルB1F

☎03-5348-5535

●17時～24時(月～土) 17時～23時(日、祝) 無休
JR新宿駅西口、都営大江戸線新宿西口駅から徒歩3分