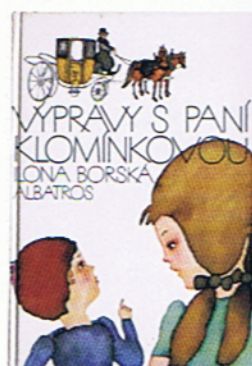


pen

with New Attitude

大人の創造性を刺激する、 美しい絵本。

雰囲気をかざりと変える、
男は帽子を選べ。



今宵も一杯

40

杯目 文友田晶子

コエド
COEDO

原産国 日本

全5種類のビールを展開。写真はビールスナータイプの「瑞穂」。金時芋使用の「紅赤」とともに2007年のモンドセレクションで最高金賞を受賞した。エイトの西澤明洋が担当したパッケージ・デザインも受賞多数。



Photograph by Atsushi Sano

唐突ですが、埼玉県川越と聞いてなにを思い浮かべますか？

私は「さつまいも料理」。意外？ 実は川越、良質な芋の産地。甘くてほっくりとして、焼き芋や天ぷらにもってこいの「金時芋」が取れる。市内のさつまいも懐石料理店へ、生臭いモノが苦手だけど美味しいものが好きというややこしい友人と、わざわざ食べに行つたこともある。上品な甘みのさつまいも料理は、なかなかオツであった。

この川越にはちよつと気になる地ビールメーカーがある。これまた意外でしょ。その名も「COEDO」。さつまいも、小江戸ね。江戸の趣をいまま残す川越の愛称がそのままビールの銘柄になっている。「COEDO」には5種類のビールがあって、ネーミングとそれに連動した色と味わいがお洒落で面白い。スタンダードな味わいは「Rurri(琉璃)」で、モルトのリッチなコクと心地いい苦みのバランスがとれたビルスナータイプ。「Kyara(伽羅)」はオリ

エンタールな香りのアロマホップを使つたしつかりボディの味わいタイプ。「Shiro(白)」は小麦を使つたフルーティでなめらかタイプ。滓がそのまま入つているので濁っているけど、これが正解。そのまま飲もう。「Shikkoku(漆黒)」は漆のような艶やかさをもつ黒ビールタイプ。ビターチョコレートやエスプレッソのような深みが印象的。「Beniaka(紅赤)」は、麦芽と川越産金時芋を使つた、まさに地ビールと呼ぶにふさわしい川越ならではのタイプ。淡い紅赤色がワインのように美しい。

醸造所を見学させていただいたが、清潔な明るい工場内で、若いスタッフの方たちがいねいに情熱を込めたビール造りをされていた。ねえ、そのあなた、最近、発泡酒ばかりじゃない？ たまにはしつかり麦芽とホップが利いた飲み応えのある、さつまいもを飲もうじゃないの。薄手のクリスタルグラスにゆっくり注いでクリミーな泡立てて。ゴクゴクじやなくて、ワインみたいにひと口含んでじっくり味わつてさつとノドの奥へ流し込むのだ。ああ、ビールってこういう味だったんだって思い出さうよ。

大型連休も終わったけれど、この生真面目に造られた本物ビールを飲んですーっと深呼吸すると、また頑張ろうって気になるんだな。



「コエド」が飲める店
TACHINOMI-BAR 丸金
タチノミバー マルキン
●東京都港区新橋3-9-3
☎03-3432-6676
営業16時～早期4時
休日、祝
JR・東京メトロ新橋駅から徒歩2分

Akiko Tomoda

●トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会 (SSI) 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。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

麦芽とホップが利いた、小粋な川越産・地ビール