

6/15

2009 No.246  
特別定価 600 yen

# pen

with New Attitude



E2系 はやて



E3系 こまち



800系 つばめ



E26系 カシオペア



N700系 のぞみ

# やっぱり、 鉄道は楽しい。

デザイン・時刻表・駅弁・模型…ほか

新作腕時計、欲しいのはどれだ？



駅長たま



## 極上のマリアージュを奏でる、 熟成清酒のパイオニア

酒がくつと引き立つ。  
前半の2つはワイン世界の概念だ。よく言う「マリアージュ」。正直なところ

酒と料理のいい関係には4つの法則がある。1つめは「お酒と料理が同調するとき」。たとえば、ハーブを利かせた仔羊のローストにはハーブの香り漂う赤ワインがいい。ハーブの風味が見事に重なり「ハーモニーを奏でる」。

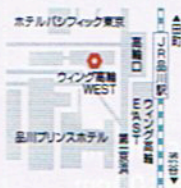
2つめは「相反する組み合わせが第3の味を生み出すとき」。ねっとり濃厚なフォワグラのテリーヌには極甘口のソーテルヌを。ラムチョコレートのような、えもいわれぬ味わいが口中で生まれる。3つめは「料理がおいしくなるとき」。脂滴るカルビ肉には、よいな脂分やタレの味を洗い流すビールやウーロンハイがぴったり。酒は料理の邪魔をしないものを、という点で日本料理や寿司もこのパターン。最後の4つめは「酒がおいしくなるとき」。塩辛やカラスミと一緒に飲むスルメの本酒は最高だ。濃い塩味や旨みで日本酒がくつと引き立つ。

ろ、日本の酒&食文化でこの概念はない。酒とつまみの関係では、後半の2つが本来私たち日本人にある感覚だ。塩と味噌をなめながら飲むといわれる日本酒世界に、「つまみと酒の相性」なんて発想はもともとないのだね。

仕事柄、グラスをくるくる回しながらフォークとナイフで料理をつつき、ふうむ、ワインのロースト香とソースのスパイシーさが合います……などとやるときもある私だが、炙ったスルメや酒盗をアテに燗酒をやるおっちゃん系の飲み方も大好き。日本酒はやっぱこれだと感じるから。先日勉強会で聞いた「酒をつまみに酒を飲むのが日本人」と断言した酒造りのベテラン先

生の言葉も理解できる。  
しかし、しかしだ。これだから日本酒は衰退してきたのではないか。おっちゃん先生のいう飲み方だけでは、日本酒の市場はますます閉鎖的になる。

熟成清酒のパイオニアである岐阜県達磨正宗の「十年古酒」に豆腐の味噌漬けを合わせてみよう。まるでフォワグラとソーテルヌのように第3の味を体験できる。オンザロックでトリュフチョコレートに合わせてみよう。極上のコニヤックにも負けないマリアージュを体験できる。日本酒が世界に打って出るにはこのところを押さえないといかん、おっちゃん系酒飲み女は日々そう考えている。



「達磨正宗 十年古酒」が飲める店

酒茶論  
シュワロン

●東京都港区高輪4-10-18 ウィング高輪WEST 2F  
☎03-5449-4455  
営業時間 15時～23時30分 L.O. (月～金)  
15時～23時30分 L.O. (土、日、祝) 無休  
JR・京浜急行品川駅から徒歩1分

# 今宵も一杯

達磨正宗 十年古酒  
Darumamasamune  
10years old

原産国 日本

10年以上熟成させた古酒を5種類ブレンド。純米酒と本醸造酒の絶妙な配合が、まるで奥深い味わいを生む。揚げ物やチーズとの相性もよい。同じ達磨正宗の五年古酒や二十年古酒と飲み比べてみるのも一興。

