

特集 いま素材が魅力
深い味わい、本当の人気はこれから

ラム



日本で楽しむ 世界のHOTなお酒

ワインコーディネーター 友田晶子



イラストレーション / 蒸巻冬

寒

いですねえ、高校卒業まで雪国福井で育った私だけに、東京の冬は本当に寒い。からっ風で底冷えがする。雪が積もると湿度があるのと雪が壁になつてくれるせいか、なんとなく温かくさえ感じる。乾燥して低湿っぽいのが一番こたえるんだなあ。

こんなときに飲みたいのは、温かいお酒。

一番に浮かぶのは、やっぱり日本酒の熱燗。特にこの時期、飛び切り燗の「ヒレ酒」がいい。熱燗のうま味に、さらに火まきでつけちやうから、熱いお酒としてはNO.1だろう。香ばしさとこくどりの旨味は一種のお吸い物的な感じさえ

して、んもう、やめられない。

焼酎のお湯割りやお燗もいい。なかでも平べったい急須のような「ぢよか」に水と芋焼酎を4対6くらいに入れ、炭火の火鉢かなんかでじんわりスル燗にしたのをちびりちびりがいい。体の芯の芯までやさしくゆっくり温めてくれる。

ワインだって「お燗」がある。ヨーロッパや北欧に行くと燗で温めた「ホットワイン」をマグカップで飲ませてくれる。赤も白もロゼもあるけれど、実は赤ワインのお燗が美味しい。赤ワインのあの渋味が意外にいいのだ。ほら、緑茶にも渋味があるでしょ。日本人は渋くて熱い飲み物であんがい慣れているのだ。赤ワインに蜂蜜で甘味を加え、シナモンなどのスパイスで風味付けし、レモンジュースの酸味で引き締める。なにも海外に行かなくても余ったワインで簡単に作れる。沸騰させないことがポイント。

カクテルなら、「ホット・バタード・ラム」……だろうか。ラムと角砂糖とバターを熱湯で溶かしてシナモンスティックで混ぜ混ぜした温かいカクテル。個性の強いダークラムとバターのコクがいいバランス……だが、はい、これ、まだ飲んだことがありません。

飲んだことがないついでに、「ホット・エッグ・ノック」というカクテルもご紹介

しちやおう。これは、ラムやブランデーに卵や牛乳、スパイス、甘味などを加え温めて作る、いわゆる西洋の玉子酒的なカクテル。昔は濃いビールをベースにしていたというお話もあるが、ホット・バタード・ラムも、風邪気味の時の薬がわりとか滋養強壮なんかの意味があったのだろう。

ここまで凝らなくても、ホット・ウイスキー、ホット・ブランデーなんかは手軽に家でも居酒屋でも楽しめる。アルコールが苦手というかたには、角砂糖にブランデーをたらして火をつけたものをコーヒーに浮かべる「カフェ・ロワイヤル」や、ブランデーやウォッカ入り紅茶「ロシアン・ティー」なども十分にお酒のニヤンスを感じていただける冬の飲み物。また、ココアにチョコレート・リキニールをたらす友田流ホットココア(名前はまたない)も心地いい甘さでおすすめた。

ともだ・あきこ / 酒造・櫻井真生
生まれ。日本酒、焼酎、チーズ、テーブル
マナーにも通じ、セミナー講師、輸入
業者・酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に「女とお酒
のいい関係」(小学館文庫)、「いつ
のまにやらワインが読書」(新潮社)
などがある。「ALL ABOUT 日本酒・
焼酎サイト」([http://allabout.co.jp/
gourmet/sake/](http://allabout.co.jp/gourmet/sake/))にてガイドを担当。
<http://www.akikotomoda.com/>