

ROTARY

日本ハムグループ広報誌 [ロータリー] 8月号 August 2009

NH
Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

特集 いま素材が魅力
さわやかな酸味で体にやさしい
ヨーグルト



ラ

ムネ」の語源は「レモネード」では「サイダー」の語源はご存知だろうか。

さう、フランスのりんごのお酒「シードル」がその源だ。フランス語のシードル(Cider)を英語読みするとサイダー(Cider)になる。

フランス北部のブルターニュやノルマンディーのシードルは世界的にも有名で、甘味と酸味のバランスがよく、皮からくる苦味もある本格派。決して子どもの飲み物ではない。ドイツのアップルジュースは炭酸が強く清涼感があるタイプ。イギリスのサイダー(ジュースじゃないよ)は、甘酸っぱくてアルコール低めの初心者向き。お手ごろ価格で庶民のお酒だ。

このヨーロッパ伝統のりんご酒はアメリカやカナダ、オーストラリア、南アフリカや、いまや世界中で楽しめる爽やかなお酒の代名詞となっている。

ちなみに日本では、ジュース感覚のものから、最近ではフランススタイルのドライで苦味のある本格派まで幅広く造られるようになってきた。やるね、日本も。

最近、私のお気に入りにはスペインの「シードラ」。フランス国境に位置するバスク地方の特産だ。熟したりんごの甘味とやさしい微炭酸がなんとも

気持ちがいい。もちろんアルコール低め。まさにフレッシュな「夏酒」といえる。

実はこのシードラ、ほとんど地元消費であまり輸出をしてこなかった。海の幸の幸に恵まれた美食の伝統をもつバスクを訪ね、バル(カウターのあつぱな居酒屋)でタパス(小皿料理)とシードラのおいしさを体験した旅行者が、少しずつ口コミで世界に広めた

いつでも過言ではない。

フランスのシードルはバターたっぷりのクレープと一緒に伝統的な組み合わせだけど、バスクのシードラはイカや海老や小魚のフライや天麩羅にぴったり。原料のりんごからくる天然の酸味がレモン代わりになり、脂分や塩辛さを適度に流してくれ、実にあっさり軽やかに食べさせてくれる。

ビールは飽きたとかビールの強い炭酸や苦味が苦手という人にはお勧めだし、泡のあるさわやかなお酒が飲みたければシヤンパンではちよつと気取りすぎ……なあんていう時に、思い出してほしい。きんと冷やして、シユワシユワの泡を立ててぐいぐいけば、エアコンはもういらなくて気分になる。

小魚フライをつまみながら… フレッシュな夏酒「シードラ」

ワインコーディネーター 友田晶子



イラストレーション / 漆原冬児

ともだ・あきこ / 酒処・福井県生まれ。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職業」(新潮社)などがある。「ALL ABOUT日本酒・焼酎サイト」(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)にてガイドを担当。<http://www.akikotomoda.com/>

世界初のバイリンガル(日本語と英語の併記による)日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(出版元:株式会社JPA)が国内外好評発売中です。