ROTARY



日本ハムグループ広報誌 [ロータリー] **8**月号 August 2009 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

ル(Cidre)を英語読みにするとサイ ドル」がその源だ。フランス語のシード そう、フランスのりんごのお酒「シー ド」、では「サイダー」の語 ムネ」の語源は「レモネー 源はご存知だろうか。

費であまり輸出をしてこなかった。

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 ダー (Cider) になる 感があるタイプ。イギリスのサイダ アップフルヴァインは炭酸が強く清涼 て子どもの飲み物ではない。ドイツの からくる苦味もある本格派。 てアルコール低めの初心者向き。 (ジュースじゃないよ)は、甘酸っぱく ころ価格で庶民のお酒だ フランス北部のブルターニュやノルマン

快なお酒の代名詞となっている。 も渡り、いまや世界中で楽しめる恋 リカやカナダ、オーストラリア、南アへ ものから、最近ではフランススタイルの このヨーロッパ伝統のりんご酒はアメ ちなみに日本では、ジュース感覚の

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

広く造られるようになってきた。やる ドライで苦味のある本格派まで幅

> 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

の幸山の幸に恵まれた美食の伝統を もつバスクを訪ね、バル(カウンターのあ 者が、少しずつ口コミで世界に広めたと とシードラのおいしさを体験した旅行 る気軽な居酒屋)でタパス(小皿料理) やかに食べさせてくれる

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

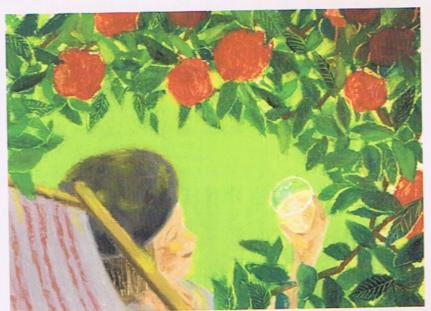
いっても過言ではない

らないって気分になる。 ぎ…なあんていう時に、思い出してほし 立ててぐいっといけば、エアコンはもうい い。きんと冷やして、シュワシュワの泡を

や苦味が苦手という人にはお勧めだ いけどシャンパンではちょっと気取りす ビールは飽きたとかビールの強い炭酸 泡のあるさわやかなお酒が飲みた

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 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。