

September 2017

VOL. 04

Whisky
Galore

[ウイスキーガロア]

Scotch
Craft
Distilleries

スコッチクラフト蒸留所

コニャックの現場から

【編集長インタビュー】

デュワーズ、グレングラント

今宵のハーモニー

友田晶子

青森産リンゴのシードルで、
都会でだって避暑気分

暑い。蒸し暑い。ここ数年の夏の暑さはなんだか尋常じゃない。残暑も厳しい。さてこの季節、あなたは何を飲みますか？ ガロア読者ならウイスキー・ハイボール？ いや、やっぱりビール？ キンキンのスパークリング？ 意外に冷酒とか？

私はシードル。はい、リンゴのスパークリングね。フルーティーで甘酸っぱくて、ちょっと苦みもあって、アルコール度数も適度で、優しい炭酸なのでゴクゴク飲むのにもびったり。

シードルは、サイダーの語源にもなったフルーツワインで、フランス、ノルマンディ地方が産地。小麦やそば粉のクレープと一緒に飲むいわゆる地酒。クレープと一緒にアップルワインなんて書くと、キャハッ、ワタシ、原宿大好き女子…をイメージしちゃうかもしれないけど、本場のシードルはしっかり酸味と渋味がある大人の味わい。

一緒に食べるクレープだって、バナナとかチョコとかホイップクリームがどっさりの上っているアレじゃなく、発酵バターに熟成チーズと生ハムが挟まれたれっきとした食事メニューでもある。ブドウが採れない地方ゆえ、リンゴや洋ナシでワイン造りを代替えた厳しい気候

環境や歴史も背景にある。

日本でリンゴの産地といえば青森。もちろんここでもシードルが造られている。青森駅からほど近いウオーターフロントエリアにある「A-FACTORY アオモリシードル工房」がそれ。明るく清潔感あふれる工房はガラス張りで「見せる醸造所」でもある。当然だけど、原料はすべて青森県産のリンゴのみで、甘みと酸味のバランスがとれた「ふじ」と爽やかな酸味を生み出す「ジョナゴールド」がメイン。種類は3種で、アルコール3%のスイート、5%のスタンダード、7%のドライ。本場フランス産と比べると、どれもいくぶん酸味が穏やかなので、日本人の好みに合っているし、料理との相性も結構いい。そう、なにもクレープじゃなくてもいいってことだ。

青森まで行けないというときは、JR上野駅やJR秋葉原駅に隣接する「のもの」で買える。ホテルメトロポリタン池袋では、最上階の「ダイニング&バー オーヴェスト」で東京の景色を一望しながらこの「アオモリシードル」のグラスを傾けることができる。料理は「青森県十三湖産の大和しじみのフェデリニー」が同郷というところでお勧めだけど、モルタデッラヤスモークサーモンが盛られた



Photo by Kozo Furubayashi

プレートもナイスなおつまみだ。青森に避暑へ…なあってできればいいけど、青森産のシードルで気分だけでも避暑を満喫しようか。

ともだあきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く取り扱う。業界約30年のキャリアと女性らしい感性を活かし、一般フコ向けセミナー、料飲店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会（通称…SAKE女の会）代表理事。

ダイニング&バー「オーヴェスト」

〒171-8505

東京都豊島区西池袋1-6-1 ホテルメトロポリタン 25F

TEL / 03-3980-1111 (代表)

営業時間 /

平日 11:30~15:00 (ラストオーダー 14:30)

17:30~24:00 (ラストオーダー 23:30)

土日祝 11:30~24:00 (ラストオーダー 23:30)

※お食事はラストオーダー 21:30