

6
JUNE

2022
VOL.32

W H I S K Y Galore

[ウイスキーガロア]



総力特集

ジャパニーズ ジンの世界

The World of Japanese Gin

日本のジン蒸留所26カ所と
ジャパニーズジンカタログ61本

特集

ウイスキーフェスティバル
2022 in 東京

今宵のハーモニー

友田晶子



「まだ、流行っていない?」
ならば試そう、

ジャパニーズジン翠(SUI)と居酒屋メシ

今号はジン特集ということなので、このコラムもジンにしてみました。とはいえ、お酒と料理のハーモニーをテーマにしているこのコラムだけに、料理に合うジンにこだわって書きたいのだが、そういうジンはまだあまり多くない。まあ、どんなジンでも食べ物と一緒に飲めば食中ジンってことにはなるんだが。

そもそもジンといえば、ジュニパーベリーをはじめとしたボタニカル原料の風味が強く、ジントニックやマティーニなどのカクテルで飲むものだ。料理と一緒に飲むなんて発想はない。

だがしかし。今や、日本人の食卓には欠かせない飲み物となった「ハイボール」の前例もある。まさか、あのスモーキーなウイスキーを刺身と一緒に食べる時代が来るとは思わなんだよ。

ジンでそれができるとなれば、「居酒屋メシ」と一緒に推奨している、サントリーのジャパニーズジン翠(SUI)だろうな。ゆずや緑茶のフレーバーが前面に出た軽快な仕上がりで、これをソーダで割る。華やかすぎないけどジンの個性はしっかりと感じられるので、レモンとかライムとかいらない。焼き物や揚げ物、煮物があればこれと並ぶ居酒屋料理とは爽快感を組み

合わせになる。

目黒の人気店「目黒日本酒バルい」と。の名物である「なめろう」ともなかなかいいので驚いた。青魚の風味を生かし、味噌の旨味を引き立て、ジン特有のジュニ風味ともケンカしない。なるほどね、だ。

欧米の食事は一品をしっかりと食べるスタイルのため、この料理にこのワインと決め打ちできる楽しみがあるけれど、日本の食事は、小さな料理があれこれ並ぶスタイルのため、ワイン的な「料理とお酒の決め打ちペアリング」が実はやりにくい。我々ソムリエは、そこをなんとか無理やり(!)細かく組み合わせで説明してきたのだが、やっぱり限界があるんだよねえ。

日本の食卓、何にでも合うお酒で最初から最後まで通せとは言わないが、たとえば、食事の前半は、のどの渴きを潤してくれて、料理の邪魔をしない「翠ジンソーダ」をいって、後半は、ワインにするとか日本酒にするとか、変化をつける。このくらいなら簡単だし、結構楽しめるのではないかな。

CMでも「それはまだ、流行っていない」と言っているくらいで、ジンを料理

と一緒に?と思う人もいるだろうけど、ハイボールが市民権を得た現状をみれば、ジン&料理の世界がそう遠くないことも想像できるといえるものだ。ちなみに、「翠ジンソーダ缶」も春に発売された。「割り方わかんない」人も、取り込まれるねえ、きつと。

ともだきき 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・カクテルと幅広く精通。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。著書に『ビジネスエリートが知っている教養としての日本酒』など多数。

目黒 日本酒バル いと。

東京都品川区上大崎2-25-12 みすずビル 3F

☎03-6447-7295

営業時間：火～日 18:00～27:00 (L.O.26:00)

定休日：月曜日

※新型コロナウイルス感染拡大状況により営業時間等が変更になる場合があります。



Photo by Ayumu Fujita