

10  
OCTOBER

2022  
VOL.34

# Whisky Galore

[ウイスキーガロア]

巻頭特集

## 日本の 蒸留酒づくり 最前線

ウイスキーのクラフト蒸留所  
初公開を含む5カ所の最新レポート

国酒探訪

黒糖焼酎、泡盛、ラムの現場を訪ねて

特集

ウイスキーコニサー資格

いま改めて振り返る、コニサー資格認定制度

マスター・オブ・ウイスキー座談会

MWの二次試験問題を大公開!

## ヘアリング新ルール

# 「魚には日本酒、肉には焼酎」を体感できる 上ミノと米焼酎『川辺』のグッドハーモニー

魚には白ワイン、肉には赤ワインとルールづけたのは、ルネッサンス期のメデイチ家だった。以降500年、人類皆このルールに従い、食事をしている。凄いなあ、このキャッチコピー。わかりやすさ、覚えやすさのみならず、味わいの説得力もある。ワインの伝統国ではない日本でさえみんな知ってるもんねえ。

で、思うのだが、魚には日本酒、肉には焼酎と決めてはどうだろう。わかりやすさ、覚えやすさのほか、味わいの説得力もあると思うんだけどなあ。繊細な魚料理には繊細な日本酒、パンチがあってポリウムのある肉料理にはパワフルな蒸留酒の焼酎ってよくない？

もちろん、薩摩芋焼酎のお湯割りに鯉の刺身が合わないことはないし、くさやと一緒に飲む八丈島の麦焼酎もうまい。魚に合う赤ワインもあるし、肉と白ワインもオツなものだが、ここで細かいことを言うとキリがないのでぐっと目をつぶって、と。日本酒や焼酎を国内外に普及させたいのなら、このくらい思いきった策が必要だ。

とまあ、独りよがりな偉そうなことを言う前に、読者の皆様に、この新

ルール、納得できる！ という組み合わせを紹介しておこう。そう、焼酎ですよ、焼酎。焼酎には焼酎でしょ。韓国焼酎、飲んでませんか？ 日本で食べる焼酎なら日本産焼酎を飲みましょうよ。とくに、ホルモン。まるで貝みたいなミノは、軽快で癖のない米焼酎が実にいいんです。

熊本のかき地帯を流れる清流、球磨川流域で造られる米の焼酎、球磨焼酎は500年の歴史がある。お、メデイチ家と同じだね。「川辺」は、なかでも洗練された味わいで癖がなく、焼酎なのにみずみずしさが感じられる軽快なタイプ。新鮮なホルモンとは抜群の相性。銀座「ホルモンですけ」の上ミノは、コリコリとした歯ごたえと、噛めば噛むほど旨味と甘味が感じられる極上もので、「川辺」と一緒なら、食べ物とお酒のグッドハーモニーを説得力をもって体感できる。飲み方は、氷なしのソーダ割り。あまり冷たいとホルモンの旨味がわからなくなるからね。ほら、ワインも温度、重要でしょ。あれと同じ。シマチオウヤマルチオウにはストレートでもよし。脂分をきれいに流し、旨味を引き出してくれるからガロア読者の皆様なら、蒸留酒のスト

Photo by Ayumi Fujita



レート飲みはお手のものだろう。バーカウンターのみならず食事にももともと取り入れていただきたい。お客様にお勧めの際は、魚には白、肉には赤というぬ、魚には日本酒、肉には焼酎という新ルールを添えてもらえたらうれしい。

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。

### ホルモンですけ

東京都中央区銀座3-3-9

☎03-5250-7767

営業時間:

平日 ランチ 11:30 ~ 15:00 デイナー 17:00 ~ 22:00

土日祝 ランチ 11:30 ~ 15:00 デイナー 16:00 ~ 22:00

定休日: 無休

※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。