

カタシモワイナリーにて、上から工場内の見学風景、次が畑仕事、そして楽しいランチでした。



～あき丸ワイン漫遊録～

②⑤ワイナリー見学会

昨年秋に計画していたカタシモワイナリーさんへの見学会が台風で中止になっていたのですが、お客様のご要望もあり、葡萄の花が咲いた頃に行ってきた。今回は天候にも恵まれ、予定通り行うことができました。カタシモワイナリーさんは今年で創業101年を迎えられた、大阪・柏原で有名なワイナリーです。参加いただいたお客様は、一般の方、業務店の方合わせて30名ほどになりました。始めに大阪ワイン、葡萄造りの歴史を聞き、工場見学をし、貴重な貯蔵庫まで見せていただきました。今回の目玉企画は他のワイナリー見学会では体験できない畑仕事でした。

畑仕事をさせていただいたのは40分くらいでしたが、急斜面での作業でみなさん大変だったと思います。お昼は試飲を兼ねて葡萄畑で軽いフレンチをいただきました。天気も良く楽しい時間が過ごせました。また改めて畑の作業をしたいというお声や、自分のお店のお客さんも連れて行きたいなど、いろいろな感想を聞かせていただきました。つぎはいつになるか分かりませんが、皆さんが作業していただいた葡萄たちが立派に熟した秋ごろが良いかなと思います。

(ワインアドバイザー)
AKIHIKO M.

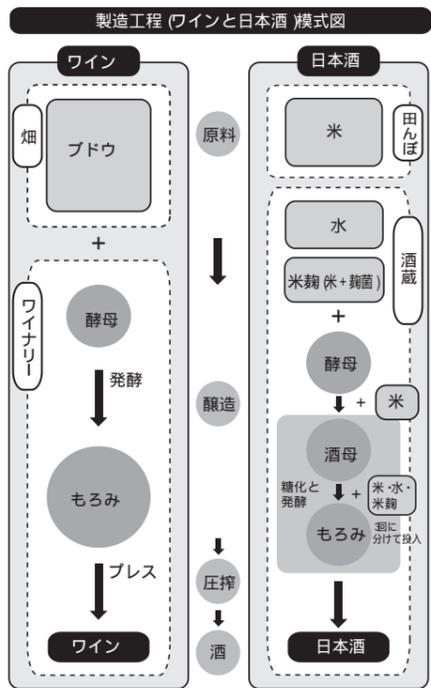
世界に冠たる日本酒

その百十二 最も大事で難しい麹造りの話

日本酒の原料は米と米麹、水。このうち米は、農家や各種組合から購入します(一部米、水と三回に分けて仕込むの蔵元では自家栽培しています)。水は井戸を掘ったり、水道を引くことで得られます。では米麹はどうやって手に入るのでしょうか。

実は、米麹は酒蔵の中で造られます。お酒の大事な原料ではあるのですが、外から買ってくるのではなく、蒸した米に種麹菌をふりかけて、2〜3昼夜かけて育成することを得られるものなのです。しかもここでできた米麹の質は、旨い酒を造るために最も大切なポイントであると言えます。

「一麹、二酛、三造り」と格言のように言い習わされていますが、これは単なる工程の順番ではなく、大切な順に表したものだといえます。つまり「一麹」とは、麹が一番大切であるということを示している言葉です。麹をつまく造ることができれば、酛(麹と米、水に酵母を加えた日本酒の元)の中で酵母が元気に育ちます。そし



「日本酒」表示、純国産に限定 財務省が年内にも方針

純国産でなければ「日本酒」と呼ばせません。政府のクールジャパン戦略の一環で、財務省がそんな方針を年内に決めます。今後増えると思われる外国産の清酒と差別化し、日本食ブームに乗って本家本元の日本酒を、世界で味わってもらおうの

居酒屋料理の醍醐味は何といっても「季節を味わえる」ことだ。春の貝・筍。夏の山菜・鱈。

達人 太田和彦が語る 「居酒屋の流儀」 旬の走りは迷わず注文すべし

秋のきのこ・秋刀魚。冬の牡蠣・蟹。四季のある日本は実に豊かな食をもち、居酒屋はそれが手軽に味わえ、季節の到来を知る。そしてこれだけの豊かな食をすべて引き受けるのが、わが国の「国酒」日本酒だ。

「秋刀魚」「松茸」「蛸」「牡蠣」などと大書して貼られ、それを見たら、ためらわず注文する。たとえば初夏。鮎入りまし」とあつたらすかさず注文する。すると、いつもは返事もしないような主人が「鮎一丁!」と声を張り上げ、いいものを頼んでくれたという顔を。季節の走りを無理して仕入れた、まだまだよつと値は張るがぜひ味わってほしいという気持ちが紙に表れ、それに応えるのが客の心意気。すなわち「食べたくなくても注文する」のが粋な客だ。

産米や国内の水を使って国内でつくられた清酒に限る方針です。日本など世界貿易機関(WTO)の加盟国は、地理的表示に指定した商品を保護し、その地名を産地以外の商品に使わないよう取り決めていきます。英スコットランドの「スコッチ・ウイスキー」、仏シャンパニー地方の「シャンパン」が代表例です。(朝日新聞より)



あるいは鰻。初鰻は「女房を質に入れても」先を競って注文するのが江戸っ子。私は「粋な客」になりたい。居酒屋で過ごす人生の大事な時間なればこそ「粋に」やりたい。その表れが注文だ。季節の先取りは最も粋。「あの人は、分かっているね」と思われたいと独り相撲を取る(けなげなことです)。さらに私は、粋を気取るなら、「時には高いものを注文してみよ」と言いたい。いつ来ても塩辛とオシロコのみみつたれでなく、一品くらいは、車海老活き造り 房州水貝(あわび) 天然松茸網焼き フグ刺しぶつ切り などをさりげなく注文する。主人としては店の意地もあり、良いものを置いているが、「なかなか注文してくれる客がいない。不景気なんだなあ」と思っているところに注文が入ると、まさに「待つてました、ようし腕のふるいどころを見せてやれ」と張り切る。そしてこの品ばかりは自ら両手で運んで来る。

金はないが、男一匹、たまにはいい所を見せようじゃないかもうさういうことをしてもよい生しみつたれで終るぞ。そこまで見栄を張らなくても品書きに慣れてくると、主人が注文してほしそうなものが見えてくる。たとえば煮穴子(東京・月島「味泉」)、こはだ酢(東京・神田「みますや」)、自家製あんきも(東京・神田「新八」)、するめいか胆しょつつる焼(東京・恵比寿「和」)など。初めての店で品書きをウームとつらつら眺めてはたりと閉じて顔を上げ、煮穴子! と一声かければ、何を言うかと見ていた主人は「オ、できる客だ」となる(かも知れない)。

その店の逸品をピタリと見抜けるようになれば、居酒屋の達人。いずれにしても注文こそは店との最大のコミュニケーション、これを楽しまない手はない(新潮新書「居酒屋を極める」より)

澱粉を糖化させる働き 日本だけに存在の国菌

であったるのが、麹造りなので原料を自分で造る、と言つが、エサとなり、発酵に至ります。万個のブドウ糖がつながった

ても、分かりにくいかもしれませんが、そこでワイン造りに置き換えてみると、原料となるブドウは自家栽培することが基本です。こうして収穫したブドウに、酵母を加えて、発酵させたものがワインです。日本酒の場合も、米と水、そして自家で育成した米麹が原料となります。これに酵母を加えて発酵させ、搾ったものが日本酒なのです。

が、米に含まれる澱粉は数十

麹菌は、醤油や味噌を造るためにも欠かせない、日本人にとつては大切な微生物です。しかも麹菌は日本固有の菌で、世界のどこを探しても見つからないそうです。日本オリジナルの微生物として、日本醸造学会により、平成18年に「国菌」に認定されています。(ちくま新書より)