

特集
ホテルの朝食

できたばかりだが強い
和を織りこむ中華の新店

おかげさまで

創刊
35
THANKS ANNIVERSARY
周年

安川哲二の今月一品 銀座神谷の十二月



友田晶子の
気になる

日本酒

辛くスパイシーな料理に合う日本酒とは？
ずばり「濁り酒」のオンザロック！



「FUKUYAMA 濃原酒」
720ml、1.230円（税抜）
松坂酒造店
TEL 0577-32-0016

梅雨を通り越して夏になってしま
った感のある今年。暑気払いで辛い
料理に人気が集まっているらしい。
辛いものといえば、韓国料理、タイ
料理、インド料理、四川料理、メキ
シコ料理といったところか。珍しい
ところではブータン料理も唐辛子を
多用するらしい。汗をかきつつひー
ひー言いながら食べるのは夏らしく
ていいものだ。

しかし、この辛いものと一緒に飲む
お酒が、結構悩みのタネなんですな。

辛さは味覚ではなく刺激といわれ
ひりひり、ジリジリ、ピリピリとし
た刺激は、飲み物の味わいを感じさ
せなくしてしまう。口の中を洗い流
したくてビールを飲めば、ビールの

水分と苦みが辛さを助長して逆効果。
ハイボールもサワーも同じ結果。日
本酒はといえば、ご想像の通り、コ
レ辛いものに最も合わない酒。日本
酒が持つ繊細な味が辛い刺激でかき
消されてしまう。ワインはどうか。
甘口のワインならなんとか行けそう
だけど激辛にはやはり負けてしまっ
た。酸っぱさが強調されてかなりつ
らい。

でも何か飲みたい、お酒、飲みた
いんだよ。

そんな方へ経験上から「甘くて」
「ねっとりした」飲み物が結構イケ
ルとご報告しよう。たとえば「マッ
コリ」。唐辛子の刺激を押さえ穀物
からくる甘味が口の中をリセットして

くれる。お酒ではないけどインド系
スパイシー料理の時に出てくる「ラ
フシー」もいい。ねっとり濃厚な
ヨーグルトドリンクが刺激を押さえ
てくれる。

で、思いつくのが日本酒の濁り酒。
それも濃厚タイプ。米の旨味がある
ので辛口でOKだけど、甘口ならな
およし。冷やしてそのままでもいいが
オンザロックにすれば夏向きになる。

意外かもしれないがミルク割りもお
いしい。お酒の弱い方や女性にはも
ちろんのこと辛い料理にもなかなか
に行けるのだ。個人的にはこれにさ
らにレモンを絞る。分離はしません。
爽やかさが加わりまさにヨーグルト
的な味わいバランスになる。

おすすめの銘柄は、例えば岐阜は
高山で200年の歴史を誇る松坂酒
造の「どろどろ濁原酒」。辛口だけ
と米の甘味と旨味が感じられる濃厚
な濁り酒。まずはそのまま味わっ
た後はぜひクールなオンザロックに
してミルク&レモンをお試しいただ
きたい。

日本酒で、濁り酒で、オンザロッ
クで、ミルクまで入れて、レモン絞
るか……と思われるかもしれないが、
実際飲んでみると評判いいんですよ
お、ほんと。

辛い料理に合う日本酒もあるとい
うこと、そしてかなり夏向きの飲み
方であること、知っていたら嬉しい。
メニューの端にでも添えてみて。