

★ 燗酒シーズン到来！ その多彩な魅力を徹底体験

おいしい燗酒を
楽しむ夕べ

寒い冬にはめくもりの一杯ー日本酒ならではの燗酒の魅力を伝える体験イベント「おいしい燗酒を楽しむ夕べ」が11月13日の午後7時から、渋谷区神宮前のアイランドスタジオで開催され、参加者みんな、あったか気分に。



● ゲストのお話と試飲&試食で、燗酒体験

2015年の立冬は11月8日。そして、毎年立冬の日は日本記念日協会に登録された「鍋と燗の日」(2011年「日本酒がうまい！」推進委員会制定)。肌寒さが募るにつれて、いよいよ温かいお燗酒が恋しくなってくる季節です。

そんなお燗シーズンの到来に合わせて、お燗派はもちろん、ビギナーの人にも多様な燗酒の魅力を知ってもらおうと企画されたのが「おいしい燗酒を楽しむ夕べ」(主催=日本酒造組合中央会)。当夜は、グラフィックデザイナーで居酒屋探訪家としても知られる太田和彦さん、料理家で人気ブロガーの勇氣凛りんさんをゲストに迎え、働き盛り、飲み盛りの女性を中心に48名が燗酒を徹底体験。太田さんのお燗談義、中央会の濱田理事によるお燗ミニセミナー、勇氣さんが考案した「燗酒にあうレシピ」を蔵元と一緒に囲んでの試食&試飲タイムなどを通じて、燗酒の魅力を味わい尽くしました。



勇氣凛りんさん 太田和彦さん

□ はじめに、日本酒造組合中央会・需要開発委員会の佐浦委員長が開会の挨拶。



「今夜の新しいお燗体験を持ち帰って、周りの皆さんにお燗の楽しさ、美味しさを発信してください」



温度の違う燗酒を飲み比べたり(赤のネックが熱燗、黄がぬる燗、青が室温)



温度計を使って自分で実際にお燗をつけてみたり



「お燗っておいしいね！」



この夜は、中央会の需要開発委員会の6人の蔵元が参加して燗酒の楽しみ方をアドバイス。「お燗のつけ方にも、温度の違いでいろいろあるんですね。お燗は匂いがきついという思い込みがなくなりました。」(参加者)



勇氣さんは、福島県酒造組合認定の「お燗名人」

■ 「お燗の温度に合わせてレシピを考えてみました。日向燗(ほぼ 30°C)には[にんにくじゃこダレキャベツ]、ぬる燗(ほぼ 40°C)には[大豆とネギの味噌マヨピザ]、熱燗(ほぼ 50°C)には[タラモオクラアヒージョ]がおすすめです」



ちろりに徳利、杯、温度計まで、自慢のお燗グッズを持参した太田さん

■ 「私は断然お燗派。居酒屋も、お燗番がいる店でないと入りません。いい店には、今でもちゃんとお燗番がいるし、丁寧にお燗をつけている様子を眺めているのも、楽しみのひとつ。ちなみに、私にとってベストのお燗は 45°C です」

■ 勇氣さんの、お燗にあうオリジナル・レシピ。(右上から) にんにくじゃこダレキャベツ、大豆とネギの味噌マヨピザ、タラモオクラアヒージョ。「お燗と料理の温度を合わせるなんて、面白い！」(参加者)



■ 濱田理事は、燗の種類や上手な燗のつけ方などを説明。「体温に近いお燗は体に優しく、保温効果も高いんです」

燗上がり
お燗にすると、「冷や」のときよりおいしくなること
(注)「冷や」冷やしも温めもしない常温の酒
「冷燗」冷風庫や氷で冷たくした酒

タンレイ、辛口	⇒	ぬる燗
熟成、濃醇	⇒	熱燗
生、フルーティ	⇒	冷酒



最後はみんな、あったか気分



試食&試飲タイム。蔵元やゲストとの歓談でお酒がさらにおいしくなっ—