

Relax Time
For Your Heart.

Miyaco Mail

ミヤコメール

No.10 1994~1995
冬号

こんにちは、生粋の新潟っ子のMiyacoです。みなさんお元気ですか。
 新潟はおいしい米の産地、そしておいしい水も豊富で、おまけに腕のいい杜氏さんが
 いますので、必然的にお酒がうまくなってしまいます。
 ちょっとしたおつまみに熱燗をキューツとやったら、その日の疲れはどこへやら。
 あったかい鍋物に冷酒をスカッと飲めば、元気100倍。
 そんなのんべえは私たちだけでしょか……。



日本酒の始まり

古い文明、すぐれた文化を有する国はそれぞれの国独特の個性あるすばらしい酒を持つといわれています。フランスのワイン、ドイツのビール、中国の黄酒、それに日本の日本酒が世界の4大銘酒といわれています。

日頃、何気なく飲んでいたお酒が、そんな偉いものだったなんて、これからはちょっと見方が変わりそうです。



日本酒は今から約2000年前の弥生時代、水稲とともに中国から渡来し、その歴史がスタートしたと考えられます。





古代の日本酒の記録としては、3世紀頃の中国の「魏志倭人伝」や古事記(713年)、日本書紀(720年)などがあります。

「魏志倭人伝」の中には、日本人は酒を嗜み、喪に際しては人が集って酒を呑む習慣があったことなどが記されています。

日本酒の種類

日本酒に等級がついていた頃は、かなりの目安になったので選ぶ際に役立ちました。ところが今は本醸造だの大吟醸だのとどれもすごいラベルが貼ってあって、どれを選んだらどんな味なのか全くわからないお手上げ状態です。そこで次に日本酒の主なものを、ご紹介しますので、選ぶときご参考にしてください。



 純米醸造 純米酒	米・米麴と水のみで造られたもので、アルコールやブドウ糖などを使用しない、いわゆる米だけの酒。米のうまみの生きた芳醇な味わいがあり、味の濃いものが多いようです。(アルコールや糖類などが添加してあるものは、普通酒・純酒)
 本醸造 本格醸造 本造り	風味を整えるため、原料にごく少量の醸造用アルコールを使った元禄時代からの昔ながらの造り方による酒。個性が強くなりかちな純米の味が整えられ、軽快でいてコクがあってマイルドな酒です。
 吟醸酒	純米酒・本醸造の中でも原材料を4割以上も磨き、長期低温仕込みでじっくりと造られた酒。吟醸香といわれるフルーティな香りと淡麗な味、なめらかですっきりとした上品な風味を持った酒です。吟醸酒は日本酒の最高級品で、理想を求め造られた酒の芸術品ともいべきものです。冷やで(10℃位に冷やして)味わってみてください。
 生タイプ	一般の熱成させた酒は、市販されるまでに2回火入れ(低温殺菌)されます。全く火入れない酒を「生酒」、タンクに貯蔵するときは火入れせず、瓶に詰めるときだけ1回火入れた酒を「生貯蔵酒」といいます。香りがおみやかで味もフレッシュ。燗ではなく冷やで楽しんでください。

酒の効能

今から1000年程前の平安時代の中期に書かれた「医心方」(わが国に現存する最古の医術書)に食べものの薬効性が記されています。

そこから「酒の効能」についてご紹介します。

- 〈その1〉知恵あるものが飲めば知恵を増し、心配ごとを消し、怒りを散らし、考えを明らかにして、心をのびやかにする。
- 〈その2〉酒は薬の効果をイ足し、邪気の気を殺すために、もっとも適したものである。
- 〈その3〉およそ酒を飲むということは、陽気を養うものであるから、必ず楽しみがある。
- 〈その4〉酒は数々の邪毒を消し、悪気を除き、血脈を通じ、腸胃を強くし、皮膚を潤沢にして死気を散らす。

——たしかに「酒は百薬の長」といわれるくらいで上手に飲めば血のめぐりがよくなり、ストレスから解放されるので、内臓の機能も向上し、少々具合が悪いくらいなら、その不調もふっとんでしまいます。

自分の心臓、肝臓、胃腸と相談して、肥満も考えてちびりちびりと飲んでいるうちは、とても良い薬になりそうです。ときにはそんなの一切忘れて飲んでしまうのも楽しいですけどね。

この他にもちょっと変わった日本酒の使い方をお知らせします。お風呂に入る前に日本酒を患部(肩等のこっている所)に塗るか吹きつけてから、マッサージして入浴します。コリがとれてスッキリします。また日本酒600~900mlを浴槽に加え入浴しますと、肌がツヤツヤし、身体が温まります。



火間の始まり



日本酒といえば火間をするのに何の抵抗も感じませんが、お酒をあたたためて飲む習慣は、世界でもまれな飲み方といわれています。火間の始まりは平安時代。嵯峨天皇が狩をしたとき、寒さをしのぐために藤原冬嗣があたためた酒を天皇にすすめたのが火間の第1号とか。お酒をあたたためて飲むことにより、日本酒の味わいが大きく広がったことはいまでもありません。酒好きが夢の中で一升拾ったたいそう喜んで、火をおこして湯を沸かして火間をしようと思ったら目が覚めてしまった……「ああ、冷酒で飲んでおきよかった」とは落語の「親子酒」。

酒のさかな

日本酒について色々勉強してきましたが、冷やでも火間でおいしいから、こころへんてちょっと一杯やりたい気分になってきました。そこでドンドンと簡単に酒のさかなを用意してぐいっと飲んでみませんか。新潟は日本海の魚にも恵まれていますので、甘えびの刺身やあじのたたきなど新鮮なお刺身や焼魚をつつきながらの一杯はこたえられません。他にもまぐろの山かけや塩辛に太根のうす切を添えたものなど、ちょっとしたものをつまむのもいいのですが、鍋物などみんなですつきながら頂くのもうれしいですね。おでん、しゃぶしゃぶ、寄せ鍋など鍋物がひとつあるととても豪華な夕食になります。吟醸酒や生タイプのお酒は冷やで、他のタイプは冷やでも火間でもお好きな飲み方をどうぞ。冬の夜をおいしく暖かくお過ごし下さい。



おでん OJ-8-1



しゃぶしゃぶ OJ-48



寄せ鍋 OJ-74

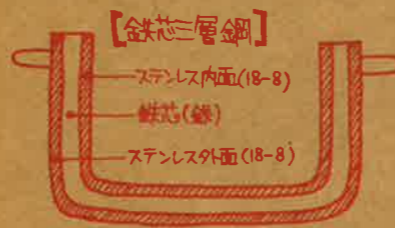
超ローカルな話

最後に超ローカルですみませんが、企画のNさんのお話をしましょう。私、企画のNは新潟県の小さな町で生まれ育ちました。家には井戸があり、今もその地下水は飲み続けられています。夏は冷たく、冬は温かく感じられる水は少々マグネシウムとカルシウムが多いようですがとてもおいしい水です。一般家庭でもまだ地下水をおいしく飲んでいるような町ですから、造り酒屋さんに

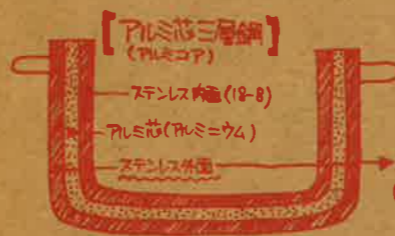
も言うことなしのおいしい水が十分に得られるわけです。おまけに米どころのどまん中ですから、小さな町にもかかわらず、造り酒屋さんが4件もあるのです。私の父はその中の1件の酒屋さんと仲良しで遊びに行ったりは色々とおしゃべりしてきます。そしてある日、父はラベルの貼ってない一升瓶を持って帰ってきました。本人いわく、なかなか手に入らない酒をもらってきたというのです。よく聞くと品評会用の特別の酒をラベル見よりがまだなのに、もらってきたらしいのです。そして気になるその味は、父の自慢話も重なって何とも言えない美味でした。

お堅い話 — その7

前回のお堅い話では、電調(電磁調理器)に使える鍋と使えない鍋についてお話ししました。その中でお約束した鉄芯三層鋼とアルミ芯三層鋼についてご説明したいと思います。



ミヤコの鉄芯三層鋼は18-10ステンレスで鉄をサンドイッチした素材です。18-10ステンレスはそれだけでは磁石につきませんので、電調ではちょっとまったということになりますが、間に鉄をはさむことにより電調にも使えるようになったステキな素材です。



次にアルミ芯三層鋼についてですが、アルミニウムは磁石につきませんので、ミヤコでは鍋の外側に有磁性(磁石につく)ステンレスを使って電調にも使えるようにしています。アルミニウムをステンレスでサンドイッチしていることには変わりはないのですが、鉄芯三層鋼と同じく18-10ステンレスではさんでしまうと、アルミニウムも18-10も磁石につかないので、できた素材ももちろん磁石につかないものになってしまいます。

似たようでいてちょっと違う、そこがとても重要なのです。

ひと口に鉄芯三層鋼といった場合、ほとんど例外なく電調にも使えますが、アルミ芯三層鋼の場合は要注意。アルミニウムをサンドイッチしている素材に有磁性のものが使われていればOK! そうでないときは恐らく使えません。

さて、今回のミヤコメールはいかがでしたでしょうか。お酒についてはもっともっと語りたいたこともあったのですが、今回はこれにてごめんねを。

次回では、春に美味しい野菜について語りたいたと思います。またこんなミヤコメールですが、年4回季節ごとに発行して行きたいと思っています。もしも続けて読んでみたいという方がいらしたら、下記の住所までおはがきにてお知らせ下さい。その際右下すみの希望券をはがきに貼ってお送り下さい。

from: Miyaco 株式会社 宮崎製作所 ☎0256-64-2773(代)
〒959-12 新潟県燕市小池上通4 4852-8(燕小池工業団地)

