

Relax Time  
For Your Heart.

ミヤコメール

# Miyaco Mail

No.6 1993~1994  
~冬号~

こんにちは。Miyacoです。みなさん、いかがお過ごしですか？

さて、秋の夜長とよく言いますが 冬ももちろん夜が長い。そんな長——い夜をそのまま放っておくのはもったいないと思いませんか。

暖ったかい部屋に冷えたワイン、ご家族やお友達などおしゃべりしながら、料理を楽しむ。ホームパーティーなどとおあげさと言わなくてもちょっとおいしくできたからワインを1本あげちゃおう。その逆でもOK。  
ちょっとおいしいお酒をみつけたから、みんなで飲んでしまえば。  
そんなときのつまみにでもなれば Miyacoはとて幸せです。



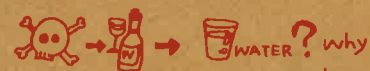
## ▼ワインは毒だった!?



ワインの歴史はとて長く、この発見についてペルシアに次のような伝説があります。昔、シャムシードという英明な王様がいました。王はとて ぶどうが好きで大量に集めたぶどうを乾かして かめに入れて保存し、1年中欠かさぬようにしていました。そのうちの1つのかめのぶどうが多分乾燥不足だったので、発酵してワインができていました。ある時、王はそのかめのぶどうを食べようとしてまったく甘味がなく、かめの底に液体が溜まっているのを見て、そのかめに「毒」と書いておきました。

王のハーレムには700人の宮女がいましたが、そのひとりグルナールという女が王の騎士のひとりと恋におちました。一緒になることは到底不可能だったので、彼女は、そのこと死のうと考へ、倉庫にあった「毒」のかめを見つけて、中の液体を飲みました。ところが彼女は死ぬどころか、すっかり陽気になって王の前に現れたのです。最初は非礼に怒った王も、事情を知るとグルナールと騎士の婚約を許したので。王の宮廷ではその後、たくさんのワインが作られ、王をはじめ 臣一同大いにワインを楽しんだのです。めでたし、めでたし。(ナツメ社「WINE BOOK」より)

## ▼毒の次は水!?



今では世界各国でつくられ、飲まれているワインですが、昔は主にヨーロッパ地方を中心に飲まれていました。その理由として、ヨーロッパの水質の悪さがあげられます。発酵によって毒性のある微生物がなくなるので、最も衛生的な飲み物として、ワインやビールが水のようにたくさん飲まれました。原料の関係から北のゲルマン民族はビールを、南のラテン民族はワインを飲むようになったそうです。その点、日本では水質がよかったので、お酒を水がわりに飲まなくてもすんだわけでは。

## ▼おすすめワイン — 入門編 —

ワインは星の数ほどあって、もうどれがいいのかおいしいのか 分からないわ。という方もいらっしゃると思います。とて有名で 高価なワインだからといっても、必ずおいしいと感じるものではないと思います。そこで、ワインの入門編として 飲みやすいもの、好きなワインをご紹介します。みなさんから、おすすめワインをお寄せ頂き、どうもありがとうございます。

では、いちばん 飲みやすいものとして 甘口の白ワインを。フルーティーで ジュースのような 飲み口、ぐいぐいと 飲みすぎないように ご注意を。

### ✉ 東京都 足立区 神谷 淳子 様

北海道ワインの“ナイヤガラ” “あたる完熟ナイヤガラ” (ナイヤガラは北海道で多く作られている ぶどうの種類)、さらに “エールストリーベ” (アルコールを6%と、低くしてアルコールに弱い人でもOK。ぶどうの他にもりんごやいちごなど6種類ある) がおすすめ。本当にワインだろうかと思うくらいに口当たりがよい。

### Ⓜ 営業の Hさん → ドイツの “マドンナ”

かなり有名なワインです。だいたいの酒屋さんで手に入るのではないのでしょうか。甘みが柔らかく、酸味が少なめ。

.....以上が 白ワインのおすすめですが、次にちょっとだけ 赤みをアラスしてロゼを...

### Ⓜ 企画の Nさん → ポルトガルの “マテウス・ロゼ”

どんな料理にも合わせやすく、飲みやすい。また、ビンが変な形。(ボウズボイテル型という。) この空ビンにかすみ草がとてよく合うので、これほしさは 買ったこともあるのは私だけかしら.....

.....さて この次はいよいよ 赤ワイン。



### Ⓜ 製造の Iさん → フランスの “ボジョレー・ヌーボー”

数年前はすごい大さわぎになってしまったが、今は落ちついて 買えるようになった。毎年11月半ばに市場に出る新酒。生まれたての若いワインなので、赤なのに 渋みが少ない。

以上、白、ロゼ、赤と 飲みやすいものをご紹介しますでしたが、慣れてきたら辛口の白ワインや炭酸入りのスパークリングワイン、熟成された赤ワインなどにチャレンジしてみてください。また、日本全国、いたる所で 色々なワインが作られています。そんなワインを 制覇してみるのもおもしろいと思います。

では いよいよ ワインを 飲んでみましょう。おいしく 冷やして 料理と合わせる。

あまり かしこまらずに、いつもの おかずに 安いワインでもOK。

そして ちょっと おいさを アラスするコツを 次で 紹介します。





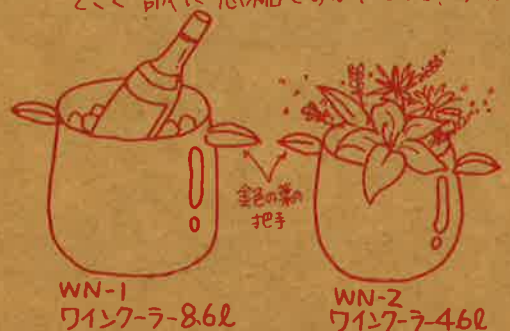
# ワインの飲みごろ温度



「赤ワインは室温で、白ワインはよく冷やして」ということばを耳にしたことがあります。ただ冷たくすればよいというものではなく、ワインのタイプによって適温が決まっているようです。飲みごろ温度を、おいしく頂いて下さい。

ワインのタイプ	飲みごろ温度	冷やし方(冷蔵庫ではびんを動かして下さい。)
・白ワイン ・ロゼ ・スパークリングワイン	8℃~12℃	冷蔵庫で 2~3時間。 またはワインクーラーで 20分間ほど冷やす。
・軽い赤ワイン	13℃~15℃	冷蔵庫で 1~2時間 またはワインクーラーで 5分間ほど冷やす。
・重い赤ワイン (熟成されたもの)	16℃~18℃	栓を抜き、立てのまま 1時間ほどおく。またはデカンターに移し、栓をして 1時間ほどおく。

そこで誠に恐縮ですが、ここで、ワインクーラーをひとつご紹介させていただきます。



丸みを おびたボディに 金色のはっぱの 把手。大小 2サイズ ありますので 飲む量に 合わせてどうぞ。ご使用の際は 氷を 多めに 入れ、下に 布巾を 敷いて下さい。また、お花を たっぷり 生けても ステキかな？ どちらも この夏、発売したばかりの ニューフェイス ですよ。 よろしく 願います。

# ワインによく合う料理

さて、ワインを冷やしている間に、パスタと料理を作っちゃいましょう。まずはよく冷やした白ワインに合いそうな料理をお寄せ頂きましたので、ご紹介します。

名古屋市 中川区 平井多美江様 “ほうれん草のグラタン”

- 作り方 ① ほうれん草 1把を 堅ゆでにして ギュッと しぼり、 適当な 大きさに 切る。  
 ② グラタン皿で 卵 1コを よく 混ぜ、 その中に ①と、 生クリーム(約 70cc)、 塩、 コショウを 入れ、 まぜ 合わせる。  
 ③ ②の上 に とろける チーズを パラパラ と 一面に のせて、 200℃の オーブンで 9~10分 加熱して 出来上がり。早く 食べないと しぼんじやうよ~

さてさて、よく「肉料理には赤ワイン、魚料理には白ワイン」と言いますが、これを聞くと、ステーキを食べながら赤ワインを、魚のムニエルを食べながら白ワインを飲まなければ、と思ってしまいます。ですが、これはあくまでも基本で、絶対的なものではありません。ドイツなどでは肉料理でも白ワインで通ることが多いといいます。そこで何でも食べる日本人としては、和食や中華などにもワインを合わせてみたいと思います。たとえば、



など、いかがでしょうか。酸性食品と片寄りが多い食生活をアルカリ性食品のワインでバランスをとる。とても健康にもよいのですよ。

# 旅の思い出ワイン



おてきな旅の思い出にのせて、ワインをご紹介します。どうもありがとうございます。

さて、ミヤコメール No.5 秋号を読んで、次回の企画はワインと聞き、今日本には、恐らく輸入されていないけれど、日本人の口にあう、おいしかった忘れられない旅の思い出ワインをご紹介します。西オーストラリアのパーズ&フリーマントルに旅行したとき。(私たち夫婦はDINKSを楽しんでいました。) HOGHTONの White Burgundy (ホワイトバーガンデー)というスワンの向かいあったラベルの白ワインがおいしかったことを忘れられません。フリーマントルの伊勢エビや魚貝類にピッタリ、日本人にもピッタリ! 大阪のデパートを歩いて回ったけど、輸入されておらず…… ああ、また飲みたい。2年前で日本円で¥1,980位だったと思います。西オーストラリアへ行かれる方、絶対、オススメですよ!! この円高、個人輸入できるかな?(ゼンを持って帰ってきた)

大阪府東住吉区 山口圭子様からの おたよりでした。

# お堅い話 — その3

前回の予告通り、家庭用品に使われているステンレスの代表的なものについてご紹介します。ステンレスは、その基本成分によって大別すると、クロム系ステンレスと、クロム・ニッケル系ステンレスに分類することができます。

	クロム系ステンレス	クロム・ニッケル系ステンレス	
通称名	13クロム(13-0)	18クロム(18-0)	18-8ステンレス(18-8)
JIS規格	SUS410	SUS 430	SUS 304
基本成分	約13%のクロムを含む (ニッケルは含まない)	約18%のクロムを含む (ニッケルは含まない)	約18%のクロムと約8%の ニッケルを含む
耐食性 <sup>※1</sup>	やや劣る	優れている	非常に優れている
熱伝導 <sup>※2</sup>	鉄の約1/2	鉄の約1/2	鉄の約1/3
磁性	磁石がつく	磁石がつく	磁石がつかない (ただし、曲げ、絞りなどの加工をした部分は、磁性をもつことがある)
主な用途	カミソリ刃、包丁、 その他の刃物類	洋食器、自動車部品 ステンレスの中では SUS304に次いで 生産量が多い	洋食器、厨房設備、浴槽、 一般建材、ステンレスの中で 最も使用量が多い

※1 耐食性：金属が水分を含む環境、あるいは、水溶液中で浸食される現象を「腐食」といい、鉄がさびるのは腐食である。この腐食に対する抵抗力を「耐食性」という。

※2 熱伝導：物質中を高温部分から低温部分に熱が伝わる現象。ここでは、鉄を1として比べている。ステンレスは鉄より熱が伝わりにくい。

とん、とん、とん、と 来ました。今回のミヤコメールはいかがでしたでしょうか。ワインについてやお堅い話、何かご不明な点などありましたら、おたより下さい。次回では、大らかな赤ちゃんをすくすく育てるために、Miyacoでお手伝いできることを考えてみたいと思います。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ゃいましたら、下記の住所までおはがきにてお知らせ下さい。その際、右下お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り4852-8(燕小池工業団地)

