



ミヤコメール

Miyaco Mail

No.8 1994
~夏号~

こんにちは。Miyacoです。みなさんお元気ですか。こちらはみんな元気です。

さて、突然ですが、ビールを飲んで、初めて「うまいっ!」と思ったのはいつ頃だったでしょう。

夏の暑い日、仕事の後のビール、それとも さんざん滑った後 スキー場で飲んだビールでしょうか。どちらにしても 今では 季節を問わず、ビールを飲むようになりました。

でも、ビールがないと夏が始まらないのは 確かですよ。

みなさんはどんな風に楽しんでますか。

人類が初めて口にした酒は?

ミヤコメール No.6 (冬号)で ワインについて 色々とお話ししましたが、人類が初めて口にした酒はワインかビールとされています。

様々な説がある中で、次の史料をご紹介します。

ワイン

紀元前 5000年~4500年の時代に 形成されたウルク第3王朝の遺跡から 発掘された 12枚の粘土板に ^{楔形文字} 書かれた『ギルガメッシュ叙事詩』に、人々がワインで酒盛りをしている場面が描かれている。ここから、人類は 7000年~6500年程前から飲んでいたことになる。

ビール

メソポタミアの遺跡から 発掘された板碑(紀元前4200年位のもの)に、2人の労働者が長い棒でビールの容器をかきまわしている図が描かれている。

この史料が それぞれ 最古のものということになると、ワインの方が 古くから飲まれていたことになりそうですね。

日本のビールとワイン

ワインが 日本に渡ってきたのは 室町時代。ポルトガル宣教師フランシスコ・ガビエルが 天文 20年(1551年) 周防(山口)の城主 大内義隆に献上したのが最初です。

そして、ビールが日本に入ってきたのは 江戸時代中期。幕府が鎖国令を出したのは寛永12年(1635年)ですが、オランダだけが長崎の出島で通商を許されていました。そのオランダ商人たちが 本国から取り寄せて飲んでいた ラガービールが最初です。

初めて書物にその名がのったのは、オランダ使節団が長崎から江戸へ来たときの様子を記録した「和蘭問答」の中で “ヒイル” と書かれています。

何とも 気の抜けたような名前ですね。

ビールの種類

日本でも ワインの方が古くから飲まれていたということですが、量の方は、ビールが日本で最も多く飲まれている酒となっています。

さて、今の日本、毎年毎年 新発売のビールがあって とても覚えきれず、飲むのも 違いが分かるかな? といった具合です。そこで、だいたいのビールの種類を知って それらを試してから お気に入りビールを決めてみる、というのはいかがでしょうか。

ラガービール 代表: キリンラガービール

ラガーとは ドイツ語の Lager (貯蔵する) からきた言葉。じっくり低温で 数日貯蔵して 熟成させたビールのことで、日本のビールの大部分がこれにあたる。

麦芽100%ビール 代表: サントリーモルツ

原料に麦芽ホップだけを使い、米やコーンスターチなどの副材料を使わないビール。麦芽の香りが生きた コクと 深い味わいのあるビールである。

生ビール(ドラフトビール) 代表: サッポロ生ビール

本来、英語の Draught という言葉には ^生 という意味はなく「樽からグラスへ注ぐ、汲み出す」という意味になる。だが、日本では 生とドラフトが 一緒の意味で使われている。熱処理をしないで ろ過をして 酵母をとり除いたビール。苦みの少ないふっくらとした口当たりで、ビール本来のおいしさといえよう。

黒ビール 代表: キリン黒ビール

原料に高温で 乾燥させて 褐色になった麦芽を使うので、黒い色をしている。こうばしく まるやかな甘みがある。

ドライビール 代表: アサヒスーパードライ

通常よりも 発酵度を高めて 糖分を減らした辛口のビール。あっさりとしたのどごしで キレのある味。

ライトビール 代表: サントリーライツ

糖分をおさえ カロリーを低くしたビール。以前はアルコール分も低いものを指していたが、最近ではアルコール分はそのまま カロリーだけおさえられているものもある。あっさりした味で ヘルシーさもある。

とんとんと、おおよその種類をご紹介してきましたが、ここで説明を加えます。

ビールがこの6種類にくっきりと区別できるわけではありません。たとえば、サントリーモルツは ラガービールであり、麦芽100%であり、生ビールであるというように、いくつかにまたがっているのです。

また、ここには 登場していませんが、外国のビールも試してみたいはいかがでしょうか。



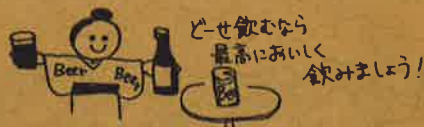
ビールを飲む器



では、ここでひと休み。ビールを飲む器についてお話しします。

「ジョッキ」の語源は英語の ジャック (広口の木さし、取手付きのびん、かめ) がなまったものです。ビール専用の器としてジョッキが作られ初めたのはドイツでビールの醸造が盛んになった中世以降のことです。ではこれまでどんな器が使われていたかというと、馬騎士たちは乾杯をするとき自分のはいている長ブーツを脱ぎ、ビールを注いで飲み干すのが習慣だったというから驚きです。何か深みのある味わいを想像してしまいます。ジョッキのある時代でよかた、と思っているのは私だけでしょうか。

ビールをおいしく飲むために



まず、汗をかきます。なんてことではなく、飲みごろ温度に冷やし、おいしい泡を立て注ぐとさらに good になります。

《冷やし方》



ビールがこもらないよう、立てて冷蔵庫に入れる。目安は2時間(冬は1時間)。冷やしすぎは味を損なうので注意を。また、急ぐからといって冷凍庫に入れるのも味を損ない、よくありません。そんなときは氷を入れたワインクーラーかボウルにつけて約20分。ちょっとお話ししている間に適温になります。さらに、グラスも冷蔵庫に20分ほど入れて冷やすとビールのおいしさが増します。

《注ぎ方》



グラスを立てて、はじめは少しずつ静かに注ぐ。半分位になったら少し多めの量で勢いよく泡を立てるように注ぐ。8分目になったらまた少しずつ、ゆくりと泡を盛り上げるように注ぐ。泡が全体の2~3割になったら、う〜んおいそう。

《おつまみ》



じっくり時間をかけて作ったおつまみも結構ですが、夏の暑いさかり、ときはきくと作ってカンパ〜イ!といきたいですね。そこで簡単に作ってすぐ食べられるおつまみをご紹介します。

きゅうりの梅がらあえ



きゅうりを一口大に切り、たたいた梅肉、砂糖少々、かつおぶしを合わせ、あえる。きゅうりはそのままみそをつけてかぶりつくのもいいですね。

簡単からしなす



なすを細切りにし、塩少々をふいておく。きゅうとしばってねりがらしをあえる。

フランスパンのベーコン巻き



フランスパンを15cm位のスティック状に切り、ベーコンをらせん状に巻き始めと終わりはつまようじでとめる。オーブントースターで4~5分こんがり焼く。

トマトのせパン



フランスパンを斜め輪切りにしてマーガリンをぬる。その上にトマトの輪切りをのせ、しお、こしょう、粉チーズをふいてオーブントースターで約3分焼く。

トマトはそのままがぶりの分もとあきませようか。

冷凍ポテトのマスタードあえ



冷凍ポテト(皮つき)を温めたフライパンでゆくり色づくまで炒め、マヨネーズと粒マスタードをあえる。

オイルサーデンのチーズ焼き

グラタン皿に薄切りの玉ねぎを敷きオイルサーデンを並べてピザ用チーズをのせる。オーブントースターで軽く焼き、レモン汁をしぼる。



さてさんざん飲んだけど残ってしまったビールはカレーやシチューに入れて煮こんだり天ぷらの衣に混ぜたりときれいに最後までなくしてしましましょう。

天ぷらの衣は水:ビール=3:1で混ぜるとカラッと揚がり、魚などの臭み消しにもなります。また、ワインやビールには鉄分も含まれているので気分よくなるだけでなく、貧血予防にもなるのです。でも飲みすぎはキニモイ。

お堅い話 — その5

前は熱伝導に始まって身近な金属、アルミニウム、鉄などが登場しました。今回はこれらについてもう少し詳しくお話ししたいと思います。

	アルミニウム	鉄	ステンレス
熱伝導率	鉄の3倍 ←	鉄をもとにして	→ 鉄の1/3
電磁調理器に	使えない	使える	使えるものと使えないものがある
料理の保存	できない	できない	できない(比較的強い)
腐食*1	する(白い粉のようなものがポツポツとふき出る)	する(さびる)	する(さびにくいけど、さびる。「もらいサビ」)
フライパンとして使うには	フッ素樹脂加工などこげつきにくいので家庭用に広く普及している手入れ次第で永もちする	手入れ次第では最高の素材。油がなじんでこげつきにくい。業務用はほとんど鉄である。	ステンレスだけではこげやすいので、鉄芯三層鋼やアルミ芯三層鋼(アルミコア)を使用。
毒性は*2	ない	ない	ない

*2 アルミ製の調理器具を使っているとアルツハイマー病(老年性痴呆症)になるのではと心配している方もいます。ですがアルミニウムは空気、水道水、食品、食品添加物、医薬品などにも含まれています。これらに含まれる量も、調理器具から溶出する量も、ごく微量であり、食事調査の結果、体に入れた分は排泄されていることが分かっています。アルツハイマー病の原因となるとという説もありますが、因果関係はないという説もあります。これからさらに解明されることでしょう。鉄鍋や鉄のフライパンで調理すると食品に鉄分が混ざり、貧血防止にとっても良いと言われています。ステンレスに最も多く含まれているのは鉄ですが、丈夫な酸化皮膜におおわれているため、残念ながら鉄分は出てきません。

*1 腐食については No.6のお堅い話で「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」と説明しました。これを金属の原子レベルまで細かくして言うと、「腐食とは、金属の原子が1個ずつバラバラになって水溶液中に溶けだすことである」となります。ただしこの場合、金属原子は原子核の周りを回っている電子のうちそのいくつかを放出してプラスの電気を帯びた「イオン」という形になっています。つまり、鉄のサビは水に溶けた鉄イオンが空気中または水中の酸素によって酸化したものと云えます。

では、身の回りにある金属を海水に浸した場合、イオンになりやすい順序=腐食しやすい順序に並べると次のようになります。

- マグネシウム・亜鉛・アルミニウム・低炭素鋼・高炭素鋼・鋳鉄(しちゅう)・銅・ニッケル・銀・ステンレス・チタン

さて、今回のミヤコメールはいかがでしたでしょうか。Miyacoにはのんびえがが多いと思われた方もいるかもしれません。……とほほ……

次回では秋の夜長をすきに過ごす“コーヒー”について語りしたいと思います。

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っしゃいましたら、下記の住所までおはがきにてお知らせ下さい。その際、住所・氏名・電話番号をご記入の上、右下の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)

