奥深きMade in Japanの洋酒づくり
ウイスキーの世界を愉しむ ❸

※363号では「ウイスキーってどんなお酒?」について
364号では「ウイスキーの味わいの秘密を探る」についてご紹介しています

佐々木 太一 氏
1971年生まれ。サントリースピリッツ㈱ウイスキー戦略部 スペシャリスト。神奈川県出身。大学時代からバレーボール日本代表選手として活躍。サントリー㈱入社後はVリーグ5連覇にも貢献した。引退後、大阪支社の営業部に配属され、2007年に社内資格の「ウイスキー・アンバサダー」を取得。2011年にはスコッチ文化研究所が認定する最高レベル資格の「マスター・オブ・ウイスキー」の取得者第一号となる。2014年4月より、同社のウイスキー戦略部でスペシャリストとして、セミナー開催やマスコミ対応など幅広い活動を行っている。

サントリースピリッツ株式会社 サントリー山崎蒸溜所
http://www.suntory.co.jp/factory/yamazaki/

ウイスキーを美味しくいただくコツ

種類も豊富で、飲み方もさまざまなウイスキー。
第３回はウイスキーとの出合いを
もっと豊かにするヒントをお届けします。

シーンに合わせて楽しむ

みんなでワイワイ楽しむとき、大好きな人と二人で語らうとき、一人静かに過ごす時間。ウイスキーはどんなシーンにも溶け込めるお酒です。

乾杯の１杯や、賑やかな席にはハイボールがおすすめ。喉ごしがよく、アルコール度数は低めなので、飲みやすいのが魅力です。少人数で会話を楽しみたいときは、水割りやオン・ザ・ロックスを。あまりペースを速めず、ゆったりとした気分でいただきましょう。一人で静かに時間を過ごしたいときは、ストレートやトワイスアップを。ウイスキーの芳醇な味わいを一人でじっくり堪能するのもいいものです。

また、パーティーなど多人数で飲むときには、まろやかな味わいのブレンデッドウイスキー、個性があるモルトウイスキーは好きな銘柄を選んで、一人でゆっくりと味わうなどシーンに応じて選んでみるのもおすすめです。

ディナータイムに美味しくいただく

食事のときにいただくウイスキーは、アルコール度数が低いものからスタートし、徐々に度数が高いものへと変化させていくとよいでしょう。前菜では水割りやハイボールで喉をうるおし、メインディッシュではちょっと度数を上げて、ロックグラスに氷と、水、ウイスキーを同量にしたハーフロックを。またクリームブリュレなどの濃い味のデザートにも、ウイスキーの相性はとてもよいので、ぜひ一度お試しください。その後は夜の時間。いったんリセットしてからお気に入りのシングルモルトなどを選んでみてはいかがでしょうか。

お料理とウイスキーの相性は、さっぱり系のものにはライトなタイプのウイスキー、濃い目の味付けのものにはヘビーなタイプが合うようです。モルトウイスキーの場合に限るのですが、基本的には色が薄めだとライト、濃いと味わいもヘビーになると考えてよいでしょう。

【上手なハイボールの作り方】

STEP 1：グラス一杯に氷を入れてマドラーでかき回し、グラスをしっかり冷やす

STEP 2：溶け出た水を捨て、さらに氷を足して、ウイスキーを適量注ぎ、再びよくかき混ぜる

STEP 3：さらに氷を足し、グラスを傾け、炭酸水が氷に触れないように、グラスの側面から注ぎ入れる

最後に、マドラーを軽く１回上下に動かし、出来上がり！

※水割りも同様に、最後で３～４回、円を描くようにかき回す

ウイスキーを美味しくいただくために、こだわりたいのが水と氷。
水は天然水を、氷は溶けにくいロックアイスがおすすめ!

ウイスキーに合うおつまみ

ウイスキーと同じ要素を持つ食材との組み合わせが、おつまみ選びのヒントです。例えばウイスキーは穀物からつくられているので、同じ仲間のナッツ類とはとても相性のよさを感じます。またウイスキーの豊かな香りとマッチするのがドライフルーツ。ピートを利かせたウイスキーには、燻製もよく合います。

また、炭酸の爽快さは揚げ物全般と相性がよいので、定番のハイボールに鶏のから揚げはもちろん、いろいろな揚げ物でぜひ試してください。

バーでの楽しみ方

慣れない人にとっては、ちょっと敷居が高いバーですが、ウイスキーを知るには最高の場所かもしれません。ここではバーを利用するためのポイントをご紹介します。

・お店に入ったら

大人数で行くよりは、少人数で。カウンター席を利用するなら、一人か二人がベスト。カウンター席に座るときは、「この席いいですか?」と一声かけるのがスマートです。

・ウイスキーを注文するとき

新しいウイスキーに出合いたいけれど、何を注文したらいいかわからないときは「スコッチで、なにか最近流行っているものはありますか」などと、バーテンダーさんに気軽に尋ねてみましょう。

・飲み比べがしたいときは

ウイスキーの飲み比べもバーならではの楽しみの一つ。世界の五大ウイスキーも飲み比べをすると味の違いがよくわかり、自分の好みの味が見つけやすくなります。最初はジャパニーズとバーボンの比較を、さらにスコッチ、アイリッシュ、カナディアンと試していくと、それぞれのお国柄や個性がわかってきます。

ウイスキーをもっと楽しむために

ウイスキーには王道もなければ邪道もありません。大好きな銘柄を見つけるもよし、気分によって飲み方を変えるもよし。またバーで、自宅でと、飲む場所を変えれば、同じウイスキーでも違う美味しさを感じられる、そんな多彩な表情を持つのがウイスキーの魅力です。大好きな人と、大好きな場所で、その傍らにお気に入りのウイスキーがある、そんな人生の幸福な時間を演出できたらうれしいです。

HUMAN HUMAN プラスはウェブサイトへ
eふぁみり もあわせてご覧ください!
http://jp.fujitsu.com/family/honbu/family/
eふぁみり
佐々木氏の日々のお仕事とウイスキーへの想いとは?