

講演メモ

<第 1 部 最先端の日本酒ペアリング>

○EUREKA！（ユリーカ）

日本酒専門店

- 5℃の氷温庫

四合瓶がメイン

化学的アプローチ

料理と日本酒の食べ合せ(ペアリング)の日常化→日本酒に興味を持ってもらう

既存のものと日本酒の組合せの新しい可能性→スパイス、ハーブ、柑橘、オイル、チーズ等

○食べ合せの相性の化学」

食品中の化学物質そのものの味、舌の味覚センサーの作用によって、相性が決まる

→○赤ワインと肉 ×赤ワインと魚介

→歯磨きのあとのオレンジジュースは甘くない

○食べ合せの相性の化学

→同じ物質を共有する同士（アミン、インドール、脂肪酸）

○4つの美味しさ

●食文化

経験的美味しさ、幼少時の食体験、西洋東洋

※生理的欲求、情報、やみつき

○生理的な美味しさから考える

五感刺激の入カタイミング次第で味の感じ方が変化

→口を拭ってから食べるか？ 口内調味か？

○情報による美味しさ

価格

値付けは重要

※経験、見た目、CM

○食文化による美味しさ

文化的背景、遺伝要素、経験値

○ペアリングとは？

日本酒の多様性

→酸味、甘味、香り(日本酒の味わいは8割が香り)

日本人の食文化である「口内調味」

三角食べを意識したペアリングを考える！

○ペアリングのヒント

- ・食べ物とお酒のボリュームを合わせる
- ・相性のいい味覚のパターン=対象的なもの同士
- ・柑橘、ハーブ、スパイス、オイルをちりばめる→日本酒と料理の接着剤
- ・味を重ねる、料理の余白を作る

○日本酒と料理の接着剤

- ・ハーブ→山椒(さんしょう)
- ・チーズ
- ・フルーツ
- ・燻製(くんせい)
- ・ココナッツミルク
- ・オリーブオイル(刺身の醤油と比較してみよう)
- ・スパイス→山椒の実

○ペアリングでの日本酒

→食の多様化にどう対応する

手法① 味を重ねる

手法② 味の濃淡を合わせる

手法③ 余白を埋める

○ハーブと日本酒

○スパイスと熟成酒

強い香りに熟成香と酸味をぶつける

熟成酒はスパイシーなものとの相性が良い→熟成酒とスパイスの可能性

○オフフレーバー

外部的要因

製造工程

○オフフレーバーは本当にオフ？

評価が高い酒と実際おいしいと思ってもらえる酒は同じとは限らない

→料理と合わせてみると香りの個性があるものとのペアリングから、熟成したお酒がもつ

魅力が見えてくる

オフフレーバーは立場によって捉え方が違う

→蔵元(生産者)、酒販店、飲食店、消費者

個々の蔵の個性を受けとめる

<第3部 ペアリング体験>

①日本酒の味わいの要素をひろう

- 手取川 － みかんのような柑橘系、ガス
- 竹葉 － ナッツ感、アーモンド、甘みの余韻
- 加賀ノ月 － チョコレート、コク、旨味
- 菊姫 － メロン、青い味わい

②相性の良い食材や要素を書き出す

- 手取川 － みかん、レモン、ゆず、葉っぱ、白身、タルタル、カルパッチョ
- 竹葉 － きのこと、どんこ椎茸、フォアグラ、クリーム系、セロリピューレ、ナッツ、
 アーモンド、カシューナッツ
- 加賀ノ月 － ハンバーグ、茶碗蒸し、メンチカツ、コロッケ、肉の脂、濃い味
- 菊姫 － ナスの中の身、かぶ、野菜の炊いたもの、あんかけ、
 辛子か青唐辛子でピリッとアクセント

※本日の料理

- 手取川 山廃純米 スパークリング ドット
 「鱒のカルパッチョ」ユズ風味
- 竹葉 普通酒 しぼりたて生原酒 1年熟成酒
 「フォアグラのテリーヌ」スティックバー
- 加賀ノ月 山廃純米吟醸 琥珀月
 「能登牛のメンチボール」バルサミコチョコソース
- 菊姫 山廃吟醸 山吟原酒 平成11年醸造
 「蕪と鱈の野菜あんかけ」