

年末年始は日本酒を口にする機会も多いだろう。テールブルコデーネーターの手島麻記子さんは、日本酒を飲み慣れていない人やアルコールに弱い人でも楽しめる日本酒の飲み方を提案している。

12月中旬、東京都港区の雑貨店「Rin」で「日本酒で楽しむカクテルパーティー」が開かれた。そこで、日本酒造組合中央会が認証する「日本酒スタイルリスト」の手島さんが、日本酒の新しい楽しみ方を披露した。

例えば、パーティーの食前酒として用意した、ミカンの果汁を加えたカクテル。愛媛の純米吟醸酒30<sup>リットル</sup>・50<sup>リットル</sup>・50<sup>リットル</sup>・50<sup>リットル</sup>、さらに微発泡のミネラルウォーター20<sup>リットル</sup>・50<sup>リットル</sup>を加え、さわやかな味わい。「日本酒は、土地の風



日本酒を使ったカクテルの作り方を説明する手島さん。「日本酒はイタリア料理との相性もいいですよ」（東京都港区の「Rin」で）＝鈴木毅彦撮影

## 日本酒カクテル 新味

土を味わうもの。その土地の食材と合わせれば、より味わい深くなると考えました。お酒に強くない人でも楽しめます」と手島さんは話す。

また、純米吟醸酒にライムを搾って加えたり、純米吟醸酒の熱かんにジンジャーシロップを1、2滴加えたり。参加者の一人は、「日本酒だけでも様々な種類があって面白いが、こうして飲み方を変えて自分の好みを見つけるのも楽しい」と喜んでいました。

日本酒の消費量は年々減少しており、酒類に占める割合も低下している。酒造会社の中には、低アルコー

### 炭酸入り低アルコール製品も

ルや発泡性商品への需要が高いことから、新しいタイプの日本酒を販売するところもある。

金沢市の福光屋は12月、「酒炭酸」(200<sup>リットル</sup>・263円)と名付けた酒を発売した。純米大吟醸に炭酸ガスが入った「粋」や、純米酒にトニックウォーターを加えた「爽」など3種類がある。日本酒のアルコール度数は15度程度が一般的だが、これらの商品はビール並みの6度。「ストロー」をさしてパーティーなどで気軽に飲んでほしい(福光屋)という。

山口県岩国市の酒井酒造も、シソのエキスを加えた発泡性の酒「のの」(300<sup>リットル</sup>・766円)を写真Ⅱを販売。ほんのり赤く、シソの香りがする。アルコール度数は5〜6度。日本酒というより、スパークリングワインに近い感覚で飲める。広報担当者は、「女性向けと思われるがちですが、すっきりとしていて男性からも好評です」と話している。

