

ニュースリリース

2017 年 6 月 13 日

日本酒の熟成酒とレーズンがベストマッチ 新たな喫食の提案

カリフォルニア・レーズン協会（駐日代表：ジェフリー・マクニール）は、日本におけるカリフォルニア・レーズンの消費拡大を目的として、そのままおやつやスポーツの補給食として、製菓製パンの原料として、また砂糖替わりに料理に使うなど、様々な場面での食べ方を提案しています。成人にはお酒の肴として、ワインやブランデー、ウイスキーとの相性の良さは広く知られていますが、今回は日本酒との意外な組み合わせをご紹介します。

一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会（通称：SAKE女の会）代表理事でありトータル飲料コンサルタントの友田晶子氏は、日本酒、特に熟成酒と合わせる肴としてレーズンを提案しています。

日本酒の原料は米と水ですが、日本の食文化の主である米を原料にした日本酒は、何百年も前から製造されています。平成4年の酒税法改正により、日本酒は精米歩合やその他の使用原料によって8つの特定名称に分類されます。また、現在では特定名称のほかに、味わいにより「香りの高いタイプ」、「軽快なタイプ」、「コクのあるタイプ」、「熟成タイプ」の4タイプに分け、それぞれの味わいと合う料理を推奨しています。これは、料理に合わせて日本酒を選ぶとき、また日本酒に合わせて料理を選ぶときに重要な点で、相性の良い日本酒と料理を組み合わせる事で、日本酒も料理も更に美味しく味わえるという提案です。

友田氏は、業界、および一般消費者向けに年間数多くのセミナーやイベントで4つのタイプの日本酒と料理について講演を行っていますが、未だ一般的に馴染みの深くない長期熟成酒や古酒とよばれる熟成タイプとレーズンのようなドライフルーツが合うと提案しています。熟成がもたらす複雑で芳醇な味わいを個性が強いと感じる人も少なくありませんが、ドライフルーツと一緒に口に含むと、その個性的な味わいを自然においしく楽しめるようになります。

特に、天日干しで作られるカリフォルニア・レーズンの持つ凝縮した果実味と砂糖を加えていない自然の甘さ、心地いい酸味が、熟成酒が持つ同様の複雑で洗練された甘みとほんのりとした酸味、口の中に残る長い余韻と同調し、その相性は最高です。レーズンはそのままでも、レーズンをふんだんに使用したリーンなパンのライスなども、熟成酒にはよく合います。また、レーズンは粒なので、食後でも自身で食べる量が調整でき、食後酒として熟成酒を楽しむときにも活用できます。

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会主催の外食業界向け「日本酒きき酒師」講習会では、熟成酒との組み合わせにレーズンの試食を行います。熟成酒のみの試飲では、参加者の平均8割が「苦手」といいますが、レーズンとのペアリング体験後には、「違う日本酒のようだ」、「熟成酒が楽しめる」、「新しい組み合わせの発見だった」との感想が多く聞かれ、好みの平均値が逆転することがあります。

カリフォルニア・レーズン協会は、これからもレーズンの新たな食べ方や楽しみ方を提案していきます。

※日本酒の4つの味わいタイプの説明、および日本酒に合うカリフォルニア・レーズン料理については次頁に記載しています。



日本酒の味わい「4タイプ」

香りの高いタイプ：甘くフルーティな香りが特徴で、味わいは比較的軽快ですっきりしたものが多く、食前酒にむいている。柑橘類やハーブなどで爽やかな風味付けをした料理と相性が良い。

軽快で滑らかなタイプ：シンプルで軽快な味わいの日本酒。料理を選ばず、素材そのものの味を楽しむ味付けの料理でも、またこってりとした料理にすっきりとした飲み物を合わせたい時にでも最適。

コクのあるタイプ：最も日本酒らしい「米」の風味のふくよかな香りとかくのある味わいを持ち、食中酒として最適。みそや醤油などでしっかり味付けした和風料理や、バターやクリーム、チーズを使った洋風な料理にも合う。

熟成タイプ：一般的に長期熟成酒や古酒と呼ばれ、熟成がもたらす個性的で強い味わいを持つ。熟成感を同調するようなスパイスや黒糖などを使用した独特の風味を持つ料理、ウナギや鴨のような素材そのものが持つ脂分を楽しむ料理、また煮詰めたりローストした料理とも合う。凝縮した芳醇な味わいは、食後酒としてチョコレートなどの風味の高いデザートとも相性が良い。

日本酒と合うカリフォルニア・レーズン料理

カリフォルニア・レーズンは、そのままでも、またレーズンパンスライスにクリームチーズを塗っただけでも、手軽な一品となりますが、一手間加えると、また別の味を楽しむことができます。

- 「**香りの高いタイプ**」には、薄くスライスしたカリフォルニア・レーズンパンにマーマレードがお勧めです。もう一手間かけて「**カリフォルニア・レーズンとバジルクリーム**」をクラッカーやフランスパンのスライスに塗れば、さらに華やかで爽やかな一品が。



- 「**軽快で滑らかなタイプ**」には、袋に入れたカリフォルニア・レーズンにブラックペッパーと岩塩をお好みの量を振りかけてシャカシャカした一品を。甘しょっぱさとピリッとしたペッパーがよく合います。「**鱈のなめろうカリフォルニア・レーズン出汁醤油**」は、素材の持ち味を生かしてくれるこのタイプの日本酒と一緒に食べたい料理です。



- 「**コクのあるタイプ**」には、キューブ状にカットしたチーズとカリフォルニア・レーズンを楊枝で差してかわいいピンチョス風に。発酵食材の醤油や味噌と合うレーズンで作るボリュームのある「**蒸し鶏のカリフォルニア・レーズン味噌サラダ**」でも。



- 「**熟成タイプ**」には、全粒粉やライ麦などを使用したカリフォルニア・レーズンがたっぷりのリーンなパンのスライスを少しずつ。食後酒として飲むときの「**カリフォルニア・レーズンサンドのザッハトルテ**」は格別です。



※一手間加えたカリフォルニア・レーズンレシピは、カリフォルニア・レーズンファンクラブのクッキングアンバサダー考案のレシピです。「レシピ x Collection」(<http://raisins-jp.org/cooking-amb/>)に記載されています。