



1ページより続く

ケーブルファンディング  
2011年に国内で最初のケーブルファンディングサービスが立ち上がってからは爆発的な勢いで、大小様々なサイトやサービスが運営を開始しました。現在、最も勢いがあるサービス

スには、Mak uake（マク  
アケ）、CAMPFIRE（キ  
ヤンプファイア）、GREEN  
FUNDING（グリーンフ

などのサイトがあります。こうしたサイトでは、飲食業はもちろん、起業家支援、商品開発、デザインやアート、スポーツ選手への支援、社会貢献、地域活性化など、さまざまなジャンルで起業立案ができ、応援してくれるサポーターと資金を集めることができます。

また、多くのクラウドファンディングは「All or Nothing」

仕組みです。これなら、初めの方でも、「リスク0」で企画立案でき、プロジェクトを掲ぐことが可能です（但し、この場合は資金が調達できない）。また最近は、料理や飲食の分野に特化したクラウドファンディングが登場し、起業家や料理人の間で話題となっています。（「資金調達プロ」サイトより）

イヌーリーは揚貴妃で、一度飲めば一瞬で覚えられるほどインパクトがあります。甘味も強く、女性に飲んでもらうと必ず「おいしい！」と称賛の声が上がりります。

中国・四国——西の銘酒をすすめ

連載／おいしいワインの選び方

基础編(1)

白ワインでは、2種類の2軍ワインをご紹介します。ワインリストにいつも載っているような品種ではありませんが、いずれも特徴的な味で「いつ飲むといいか」がハッキリしたワインです。

【ミュスカデ】笑顔が爽やか  
一ジャ一的の存在  
りあえずビール  
使えるワインで  
音の響きやア  
綴りも似ていま

な運動部のマネのワイン。「どうすが、ミュスカ

日は暑いね。  
一  
ルジやなく  
ようかな」な  
レだし、ツウ  
ザ・がぶ飲み  
【ゲヴ ュルツ  
食後のデザ  
最適です。

汁もかいたし、てミユスカデに  
んて頼むとオシ  
っぽく見えます  
ワイン！

# 達人／太田和彦が語る 「居酒屋の流

### ③〇 北海道から沖縄まで— 地元を味わえる名店はどこに

れ、メニューに見つけたら食後にすかさずオススメしてあげましょう。ただし、くれぐれも發音を噛まないようになります。

「ゲブルストラミナー」とドイツ語で表記されることもあります。

(山口直樹著／ディスカバ携書より)

お燶は日本酒の醍醐味  
温度の呼び方に6通り

世界に冠たる日本酒  
その百十六●おいしい日本酒の「頼み方」

・超酔っ払う前に、ちょっといいお酒を

これはワインにも言えることですが、みなさん、比較的安いお酒から始めてだんだん値段を上げ、最後にいちばん高いお酒で締める傾向にあります。お酒はグレードをアツフさせていかなきやいけないもの、と無意識に思っているのではないでしようか。

でも、この「安い→高い」の順番にとらわれない方が、お酒はおいしく飲めるんです。

日本酒で高いお酒」というと、日本酒で高いお酒でありますよね。後半、酔いが回り味覚が鈍くなってきたころ

お燶は、「お燶」の酒類でも覚えるが、おじさんのもの。誰でも楽しむの醍醐味です。日本酒は、口に温度によってしめるお酒で、今は冷蔵庫で常温の18度ですが、日本酒はが含まれるため

類はたくさん、  
べきは上燶だけ  
しいものでも、  
のでもありませ  
しめる、日本酒

ます）。あるいは、若い方のなかにも、学生時代に格安居酒屋で「燶にしないと飲めない」日本酒を飲んだという人がいるかもしれません。

でも、いまの時代、アツアツにしないと飲めないようならずい日本酒は、一定以上のレベルの居酒屋ではまず流通していません。元々の日本酒がおいしいのだから、お燶にしてもおいしいのです。

また、「お燶」の呼び名についても誤解があります。世間には「お燶＝熱燶」と誤解している人が多いですが、燶は温度の呼び名のひとつです。一口にお燶と言つても、

★上燗	45度(真ん中の熱さ)。
ちようどいい温度です)	純米酒はこれくらいがベストだと言われています)
熱燗	50度(よく「熱燗ちようだい」と言われますが、じつは結構熱めなんです)
飛びきり燗	55度(徳利を持ったときに「アチツ」となります)
お燗の熱さのなかで覚えてほしいのは、「上燗」だけ。	あまり耳慣れれないかもしれないが、どのお酒にも合いやすい。スタンダードな熱さです。お客様から「お燗にしてください」とか「熱燗で」と言われることが多いと思いますが、「上燗で」と言われるときには、ツウっぽさが高まります。男性が言うともちろんカッコいいですし、女性に言

ウオ）の刺身で、カレギという超極細の葱を薬味にする。その〈アゴ子〉は足が早く県内でしか食べられない。アゴ竹輪やカレイの一晩干しもよい酒の肴だ。四国四県は背中合わせに異なる風土と気質を持つ。香川は瀬戸内の魚と飲んだ後はもちろんうどん。徳島は紀伊水道でもまれた魚の刺身にスダチが欠かせない。愛媛はじやこ天がうまい。居酒屋天国高知は、ご存知鰹やウツボの叩き、鯨料理、春先の珍味・穴子の稚魚〈のれそれ〉生しらす〈どろめ〉で、男も女も豪快に酒を飲む。

に繊細なお酒を飲んでも、良さが分からぬ可能性が高い。ができるだけ味がしつかり判別できるとき、すなわち前半から中盤にかけて「いいお酒」を飲んだ方が、絶妙な味を楽しめるのです。

ものすごく酔っ払っているときや食後酒として飲むのであれば、それこそ無灑過生原酒のようなパンチのある味がいいでしよう。

「そこまで酔っ払っていいな」と段階で、繊細でいいお酒を飲む。

日本酒に限らず、これからお酒を飲むときはこの教訓を胸に刻んでほしいと思います。

しかし、お燶にはいろいろと悲しい誤解がつきもので、まず、「まずい酒をこまかすためにお燶にする」という誤解。

たしかに昔は「お燶＝沸騰寸前まで熱した日本酒」で、熱さでまずさをごまかしていだのは否めません。年輩の方たる筆者は、この飛びきり熱い燶のせいで「お燶＝まずい」イメージを持つている方が多いのは、この沸騰寸前のお燶に慣れて、よう（ちなみに、この方たちは沸騰寸前のお燶に慣れていますので、一般的なお燶を出されると「ぬるい」とおっしゃいます）

温度によっていろいろな名前があるんですね。いまだにメニューに「熱燶」とだけ書いてあるお店がありますが、「日本酒にこだわっていません」と宣言しているようなもの。お燶の温度管理はなかなか大変細なものですから、そんなざっくりとしたお店でお燶を頼むのはオススメしません。

お燶の温度と呼び方のバリエーションは、次のとおりです。

日向燶	30度（日向で30度）
人肌燶	35度（やや低体温）

ぬる燗 40度（一般的に、純米酒はこれくらいがベストだと言われています）  
★上燗 45度（真ん中の熱さ。ちょうどいい温度です）  
熱燗 50度（よく「熱燗ちようだい」と言われますが、じつは結構熱めなんです）  
飛びきり燗 55度（徳利を持ったときに「アチツ」となります）  
お燗の熱さのなかで覚えてほしいのは、「上燗」だけ。  
あまり耳慣れないかもしれません、どのお酒にも合いやすい。スタンダードな熱さです。お客様から「お燗にしてください」とか「熱燗で」と言われることが多いですが、「上燗で」と言われるとき一気にツウっぽさが高まります。男性が言うともちろん、カッコいいですし、女性に言われてもかなりグッとくるワードです。  
また、「冷や」「冷たい日本酒」と思われるがちの、温度にまつわるよくある誤解。「冷や」は本来、常温のことを指します。以前は冷蔵庫がなかったので、常温でもお燗に比べれば「冷たい方」だったわけです。  
じゃあ、いま冷蔵庫に入っているものは何と呼ぶか？「冷酒」です。「いったい何の罠なんだ」と思うようなまぎらわしさですので、注文するときには気をつけてください。

ウオ）の刺身で、カレギという超極細の葱を薬味にする。その「アゴ子」は足が早く県内でしか食べられない。アゴ竹輪やカレイの一晩干しもよい酒の肴だ。四国四県は背中合わせに異なる風土と気質を持つ。香川は瀬戸内の魚と飲んだ後はもちろんうどん。徳島は紀伊水道でもまれた魚の刺身にスダチが欠かせぬ、愛媛はじやこ天がうまい。居酒屋天国高知は、ご存知鰹やウツボの叩き、鯨料理、春先の珍味・穴子の稚魚（のれそれ）生しらす（どろめ）で、男も女性も豪快に酒を飲む。

に繊細なお酒を飲んでも、良さが分からぬ可能性が高い。ができるだけ味がしつかり判別できるとき、すなわち前半から中盤にかけて「いいお酒」を飲んだ方が、絶妙な味を楽しめるのです。

ものすごく酔っ払っているときや食後酒として飲むのであれば、それこそ無灑過生原酒のようなパンチのある味がいいでしよう。

「そこまで酔っ払っていいな」と段階で、繊細でいいお酒を飲む。

日本酒に限らず、これからお酒を飲むときはこの教訓を胸に刻んでほしいと思います。

しかし、お燶にはいろいろと悲しい誤解がつきもので、まず、「まずい酒をこまかすためにお燶にする」という誤解。

たしかに昔は「お燶＝沸騰寸前まで熱した日本酒」で、熱さでまずさをごまかしていだのは否めません。年輩の方たる筆者は、この飛びきり熱い燶のせいで「お燶＝まずい」イメージを持つている方が多いのは、この沸騰寸前のお燶に慣れて、よう（ちなみに、この方たちは沸騰寸前のお燶に慣れていますので、一般的なお燶を出されると「ぬるい」とおっしゃいます）

（ます）。あるいは、若い方のなかにも、学生時代に格安居酒屋で「燶にしないと飲めない」日本酒を飲んだという人がいるかもしれません。

でも、いまの時代、アツアツにしないと飲めないようなまずい日本酒は、一定以上のレベルの居酒屋ではまず流通していません。元々の日本酒がおいしいのだから、お燶にしてもおいしいのです。

また、「お燶」の呼び名についても誤解があります。世間には「お燶＝熱燶」と誤解している人が多いですが、燶は温度の呼び名のひとつです。一口にお燶と言つても、

ぬる燗 40度（一般的に、純米酒はこれくらいがベストだと言われています）  
★上燗 45度（真ん中の熱さ。ちょうどいい温度です）  
熱燗 50度（よく「熱燗ちようだい」と言われますが、じつは結構熱めなんです）  
飛びきり燗 55度（徳利を持ったときに「アチツ」となります）  
お燗の熱さのなかで覚えてほしいのは、「上燗」だけ。  
あまり耳慣れないかもしれません、どのお酒にも合いやすい。スタンダードな熱さです。お客様から「お燗にしてください」とか「熱燗で」と言われることが多いですが、「上燗で」と言われるとき一気にツウっぽさが高まります。男性が言うともちろん、カッコいいですし、女性に言われてもかなりグッとくるワードです。  
また、「冷や」「冷たい日本酒」と思われるがちの、温度にまつわるよくある誤解。「冷や」は本来、常温のことを指します。以前は冷蔵庫がなかったので、常温でもお燗に比べれば「冷たい方」だったわけです。  
じゃあ、いま冷蔵庫に入っているものは何と呼ぶか？「冷酒」です。「いったい何の罠なんだ」と思うようなまぎらわしさですので、注文するときには気をつけてください。

ウオ）の刺身で、カレギという超極細の葱を薬味にする。その「アゴ子」は足が早く県内でしか食べられない。アゴ竹輪やカレイの一晩干しもよい酒の肴だ。四国四県は背中合わせに異なる風土と気質を持つ。香川は瀬戸内の魚と飲んだ後はもちろんうどん。徳島は紀伊水道でもまれた魚の刺身にスダチが欠かせぬ、愛媛はじやこ天がうまい。居酒屋天国高知は、ご存知鰹やウツボの叩き、鯨料理、春先の珍味・穴子の稚魚（のれそれ）生しらす（どろめ）で、男も女性も豪快に酒を飲む。