http://www.koyama2525.co.jp/

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2018年11月 NO.166

発行：株式会社 コヤマカンパニー
〒569-0803
高槻市高槻町19番7号
tel :0120-21-0852
fax :072-683-0087
mail:web@koyama2525.co.jp

焼酎新時代の到来と「クラフト焼酎」

食ビジネス考

「ネオ大衆酒場」のドリンクの主役はもはや「ハイボール」「レモンサワー」に移っています。そして「ネオ酒場」はレモンサワーを取り入れつつも、バランスよく地酒純米酒やクラフトビール、クラフトジン、地ウイスキーなどもラインナップする店が多い。そして、これからは「クラフト焼酎」がジワジワと増えて来るでしょう。

●本格焼酎の大ブームから15～20年経って

鹿児島芋焼酎が火を付けた本格焼酎の大ブームから15～20年経っています。２００３年にピークを迎えたそのブームは波が大きかっただけに反動も大きかった。街に溢れていた焼酎専門店や焼酎バーはほとんど姿を消しました。もともと芋、麦、米、黒糖を原料とした本格焼酎は南九州、奄美列島の地酒だったが、ブームで全国に広がり、そしてまた「九州地酒」へとそのポジションは戻ってしまったかのようです。もちろん、大手の「黒霧島」の霧島酒造や「富乃宝山」の西酒造、「いいちこ」の三和酒類などはシェアを広げ、海外でも広く飲まれるメジャー酒になっています。

●手づくりスタイルの小さな焼酎蔵に光が

しかし、ここに来て市場に変化の兆しが出てきました。こうしたいわゆる「ファクトリー系」のメジャー焼酎に対して、手づくりスタイルの小さな焼酎蔵に光が当てられるようになってきました。これを「クラフト焼酎」と名付けています。２０１０年に「クラフトビール」の波が起こり、２０１１年の震災を機に小さな日本酒蔵を支援する「クラフトサケ（地酒純米酒）」のトレンドが始まりました。今やその「クラフトビール」「クラフトサケ」は飲食店マーケットを席巻しています。クラフト系の流れから、その次に来るのは「クラフト焼酎」だと予測しています。

●もう一つの流れにポスト「レモンサワー」ブーム

クラフト系ドリンクの流れから「クラフト焼酎」が来るのは必然だと見ていますが、もう一つの流れとして、ポスト「レモンサワー」ブームがあります。レモンサワーブームは大衆酒場、ネオ大衆酒場トレンドに乗って大きな波となりました。そのレモンサワーは甲類焼酎のソーダ割りです。そこに生レモンが主役として割り込んで来ました。生レモンを大胆に使い、インスタ映えを狙った提供法なども登場しています。この甲類サワーに対し、ずっと注目してきたのは「乙類サワー」「乙類ハイボール」です。つまり、本格焼酎のソーダ割りです。この飲み方はまだ焼酎業界では異端的です。やはりロック、水割り、お湯割りがスタンダード。しかし、これまでの飲み方では市場は広がらないし、女性や若者などへ訴求できません。

●札幌でも「乙ハイ」のメニューが増えていた

そこで、ソーダ割り「乙ハイ」について啓蒙してきたところですが

徐々にではあるものの「乙ハイ」をドリンクメニューにラインナップする飲食店が増えてきました。先日、札幌をリサーチしたとき、ある店ではドリンクメニューの１ページを割いて「シュワッ酎」（シュワシュワのソーダ割り）を提供していました。話題の「泥亀」は「泥ボール」という愛称でソーダ割りを提供し流れの中で、甲類ソーダ割りから乙類ソーダ割りへのシフトが着実に進んでいます。それを先取りした飲食店も増えています。肝心の焼酎の造り手たちもソーダ割りへの関心が高まりつつあります。焼酎の蔵元たちも日本酒蔵と同様に世代交代が進み既成概念や常識にとらわれない酒造り、飲み方の提案をし始めています。

（「フードスタジアム」より抜粋・加筆）

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

〈グルメ誌の特集紹介〉

▽**あまから手帖**／11月号
特集１：割烹ってなんだ？
どのような和食店が「割烹」なのでしょうか。
高級感がある店？　単品注文ができる店？　カウンターの目の前で調理する店？
料理界でも曖昧に捉えることが多い言葉です。関西における割烹の始まりから、現代の多彩なカタチまで「割烹」について今一度、考えます。

▽**料理通信**／11月号
特集１：「小さくて強い店」のレシピ集　Ｖｏｌ・２
全国に広がる「小さくて強い店」18の事例と味づくりの秘訣に迫ります。「開業データ」も「珠玉レシピ」も一挙公開!!　一度食べればリピート必至の人気メニューは、店でも家でも活用度大です。
・制約を武器にするワンオペでも強い店づくり／東京の東、民家を改装したワイン酒場が話題を呼んでいます。
・「小さくて強い店」が地域を変える。山梨・熊本・福井の店主たち／住人以外、わざわざ目指して行く人のいなかった場所に１軒の「小さくて強い店」ができると、続いて店を出す人が現れ、街の流れが変わります。
・小さくて強い店の仕入れ術&仕込み術／「チニャーレ　エノテカ」の東森俊二シェフの買い出しに密着!!
特集２：焼酎ニューウェーブ。
「焼酎は日本のクラフトスピリッツ」を合い言葉に、新機軸を打ち出し、ここ数年は次世代の若手が次々と頭角を現している「焼酎」。最新事情を追いながら、新しい食シーンに誘う最強の１本と提供術を紹介。

接客の一流、二流、三流 23

●七條千恵美／1000人以上を指導したJALの元CA

気難しいお客さまへの対応

三流は、「近寄らない」で避け、
二流は、「積極的」に関わろうとして、
一流は、まずお客さまを観察する。

「接客をするのが好きです！」と言う方も、やはりクレームの多いお客さまや気難しいお客さまの対応が大好きという方は少ないと思います。

もちろん私も、相思相愛の関係であるお客さまへの接客の方が楽しかったですし、気難しいお客さまへの対応に神経をすり減らした……という経験は何度もしてきました。

しかしそれでも、「接客はおもしろい」と感じています。最初は心の距離を感じるお客さまでも「心が解ける瞬間」に出会うことがあるからです。

対応が難しいお客さまにも、接触を避けずに解決しようという気持ちが大切です。

とは言え、押しつけがましい接客は、時にお客さまに鬱陶しいと感じられてしまうものです。心は熱く、でも頭は冷静になってじっくりと向き合うことが大切なのです。

まずは目の前にいるお客さまの情報を得ることが重要です。お客さまの表情や態度から、ご不満を抱えていらっしゃるのかどうかと、その原因を突きとめていきます。

時には、一見怒っているように見えても、体調不良や旅のお疲れから不機嫌であるだけだということもありますので、矢継ぎ早に質問や提案をしないよう、注意してください。

視覚からの情報を得たあとは、お客さまのペースに合わせて、ささいな会話から関係を築いていきます。

たとえば「今朝のお目覚めは何時だったのですか？」と伺い、「本当に朝が早くて、まだ眠い」というようなお返事があったとしましょう。

「眠い」とお答えになったお客さまには「お食事のサービスの際、お声かけは控えた方がよろしいですか？」と、お客さまの睡眠を優先させるかどうかの確認をとります。

このように、お客さまにとってどうすることが一番の快適性に繋がるのかということを考えていくのです。

少し本題から外れますが、以前、パリ便のファーストクラスにあるご夫婦がご搭乗になりました。お食事やワインもお楽しみいただきたいという思いから「お食事がまだのようですがお持ちしましょうか？」と伺っても、お二人揃っておっしゃることは「じゃあ、ペリエを」だけでした。本当にペリエだけでいいのかと内心ソワソワしたものです。

しかし、ペリエをひと口飲んで映画を見ることもなくすぐにお休みになったご様子から、ご夫婦のお望みは「とにかく機内でゆっくり睡眠をとること」だったと気づきました。

ご夫婦は、終始にこやかに接してくださり、決して難しいお客さまではありませんでしたが、「お客さまのお望みが何かを知り、それをできる限り優先する。こちらの価値観を押しつけない」という意味でご紹介させていただきました。

さて、本題に戻りますと、気難しいお客さまの対応も同じで、行動には必ず理由があります。心を閉ざしている理由を察し、お客さまのペースに合わせた会話でその理由を見つけることが大切です。それらのステップが心の距離を埋めていく糸口になるのです。

一流は、「お客さまの心が解け、ふと口元に笑みが出る瞬間」に出会えたときの素晴らしさを知っています。そして、この難しい場面こそがプロの接客スタッフとしての腕の見せどころだと思っています。

（明日香出版社より）

一口メモ

大人の時間は早く過ぎる

◆今年ももうあと2ヵ月！　年を取るごとに1年があっという間に過ぎていくように感じられるのは、なぜなのでしょうか。

◆仏の哲学者ポール・ジャネと甥で心理学者のピエール・ジャネは、「主観的に記憶される年月の長さは年少者には長く、年長者には短く感じられる」という現象を次のように考えました。例えば、50歳の人にとって1年は50分の1。一方、5歳の子どもにとっての1年は人生の5分の1。つまり5歳の子どもの1年は、50歳の人にとっての10年と同じ時間的価値を持つのだ、と。「ジャネの法則」として知られています。

◆年を取ると時間が短く感じられるもう一つの説は、見聞きするもの、触れるものがすでにどこかで見知ったものばかりになり、体験済みの時間として脳内であっさり処理されてしまうから、というもの。未知の体験など新鮮なインプットが少なくなると、時間が短く感じられるのです。

◆好奇心を絶やさず、新しいことに挑戦し続けることが、「心理的長生き」の秘訣です。

（SMBC経営懇話会より）

連載／おいしいワインの選び方 24

宅飲み編④

おいしい飲み方・保存の仕方

ワインってどのくらいの湿度で飲めばいいの？

「赤ワインは常温で」とよく言いますが、それは本場フランスでの話。日本とフランスで、とくに夏は「常温」がまったく違います。うっかり真夏の常温で保管してしまった赤ワインは、飲めたものではありません（反対に赤ワインを冷やしすぎると、渋味が主張しすぎて飲みづらくなってしまいます）。

ワイン界の常温は、16度～18度。目安として、**赤ワインは飲む1時間くらい前に冷蔵庫から出しておくとちょうど飲みごろになります。**ざっくりと**「5分でおよそ1度上がる」**と覚えておくといいでしょう。

とは言え、夏はどうせぐんぐん温度も上がるので、直前まで冷やしておいても構いません。最初は少し冷たいかな?と感じるかも知れませんが、その場合は手のひらであたためてもいいわけですから。

赤ワインならブルゴーニュ系の酸味が効いているもの、白ワインならリースリングの辛口などシャープな酸が強いものは、冷やしめがオススメです。逆に、まろやかな酸のものは比較的高めの温度がいいでしょう。

ワインって冷蔵庫で保管していいの？

「ワインセラーを持っていないから、普段から家にワインをおいておけない」「でもいざ飲みたくなると、買いにいくのがめんどくさい！」という悩みを持っている人は多いかと思います。でも、心配ご無用。**冷蔵庫の保管も、未開封で1か月、開封後で1週間程度ならまったく問題ありません。**少なくとも、お酒に賞味期限はないので、腐ることはないのです。

また、一度開封したあとも、冷蔵庫で保管さえすれば、市販の「シュコシュコ」タイプの空気抜きを買う必要はありません。正直やってもやらなくてもあまり変わらないし、変化した味を追いかけるのもまたワインの楽しみ方ですから。

ただし、変化することで劣化するかおいしくなるかは、ワインによって違います。ツンとした酸のワインも放置しておくことで自分好みの変化を遂げるかも知れないし、よりツンとしてしまうかも知れないのです。とくにビオワインは酸化防止剤が少ないため味の変化が大きく、どんな姿になるかワクワクできるワインだと言えます(ただし、酸化防止の亜硫酸が一切入っていないビオワインは長期保存には向きません)。

●Point s！

●赤ワインも冷蔵庫で冷やしてOK。出す目安は飲む1時間前

●市販の空気抜きは、正直あまり意味がないのでいらない

●未開封なら1か月、開封後も1週間なら冷蔵庫で保管できる

（山口直樹著／ディスカバー携書より）

貝原益軒　養生訓

八十過ぎまで長年実践してきた健康法を万人のために丹念に書きとめた「養生訓」は、益軒の身体的自叙伝ともいうべきものです。東洋医学の叡智を結集し、自然治療の思想を基本とした、この自主的健康管理法は、現在でも実践的価値が高いものです。

12　飲食（上）その10

朝の粥

朝早く粥をぬくめて、やわらかくして食べると、腸胃を養い、からだを温め、つばきができる、寒い月にいちばんよろしい。これは張来（北宋の詩人）の説である。

辛いものは

生姜、胡椒、山椒、蓼、紫蘇、生大根、生葱などは食物の香りを助け、悪臭を除いて魚毒を除き、食気をめぐらすから、それぞれの食品に合った辛いものを少しずつ加えて毒を殺すのがよい。たくさん食べてはいけない。辛いものが多いと気をへらし、上にのぼり血液をかわかす。

副食は

朝夕食事をするたびに、はじめ一椀は、吸物ばかりすすって、副食を食べないと、御飯のほんとうの味がわかっておいしい。あとで五味の副食を食べて気を養うがよい。はじめから副食をまぜて食べると、御飯のほんとうの味がなくなる。あとから副食を食べると、副食が少なくて足りる。これはからだを養うによく、また貧乏をやりくりするのによい。魚・鳥・野菜などの副食を多く食べないで、飯の味のよいことを知るべきである。野菜や肉をたくさん食べると、飯のよい味がわからない。貧民は副食も肉も少なくて、御飯と吸物ばかり食べているから、飯の味がよく、食滞の害がない。

寝る時に

寝る時になって食がとどこおり、痰が塞がったら、少し消導（痰切り）の薬を飲むがよい。夜寝てから痰がのどにふさがるのはおそろしい。

点心

日が短い時、昼の間に点心を食べてはならない。日が長い時も、昼は多く食べない方がよろしい。

晩食は

晩食は朝食よりも少なくするがよい。副食も少ないのがよろしい。

煮たものは

いっさいの煮たるものはよく煮えてやわらかなものを食べるがよい。かたいもの、まだ煮えてないもの、煮すぎて煮えたての味のなくなったもの、口に合わないものは食べてはいけない。

客となった時は

自分の家では飲食の程度に気をつけることができる。よその宴会では料理や煮えかたの節度が自分の思うようにいかない。副食も品が多くて食べすぎになりやすい。客となってはとくに飲食の節度を慎むがよい。

食後の力わざは

食後に力わざをしてはならない。急いで道を歩いてはいけない。また馬を走らせたり、高いところにのぼったり、険しい路をのぼってはいけない。

よその土地に行って

人がよその土地に行って水や土が変わって、水土になれず病気になることがある。そういうときは、まず豆腐を食すると脾胃が整いやすい。これは李時珍（明末の医者）の『食物本草』の注に書いてある。

老人と子供には

四季ともに老人や子供は温かいものを食べるがよい。ことに夏は陰が潜在して内部にある。若く盛んな人も、温かなものを食べないといけない。生ものや冷たいものを食べてはならぬ。とどこおりやすく、下痢を起こしやすい。冷たい水をたくさん飲んではいけない。

自然の水

天から降ってきた雨水は性がよい。毒がない。器にうけて薬と茶を煎じるのによろしい。雪の水はもっともよろしい。屋根もりがして落ちてきた水は大毒がある。たまり水は飲んではいけない。たまり水が地をくぐってもれてきた水も飲んではいけない。井戸のそばに汚れたたまり水があってはならない。土をくぐって井戸に入ることをさけるようにしなければならない。

（中公文庫より）

世界に冠たる日本酒

その百三十一●日本酒の効用（その二）

日本酒が含む微量物質がん細胞の増殖を抑制

●日本酒の発癌予防効果

お酒好きの人は肝硬変や肝がんになりやすい、とよく言われます。しかし、もともと日本の肝硬変死亡率は世界のうちでも低い方です。欧米では肝硬変の原因の80％がアルコールとされていますが、日本での主な原因はC型肝炎ウイルスで、アルコールに起因するのは10％程度にすぎません。

1966～1982年の16年間にわたり、当時の国立がんセンター研究所が行った追跡調査（全国6府県24保健所管内の40歳以上の健康者約26万5000人を対象）では、適量のお酒を飲む人のがん死亡率が低下することが明らかになっています。

それに寄れば、毎日喫煙、飲酒、肉類を摂り、しかも毎日緑黄色野菜を摂らない群が、各種がんの最高リスクを示しています。ところが、このうちお酒の量が比較的多い40～54歳に限ってみると、飲まない人に比べて肺がん、肝がん、胃がん、大腸がんの死亡リスクはむしろ低いことが分かったのです（ただし喉頭がんと食道がんは飲酒者が高い）。

また、文部科学省特定領域研究「発がん要因の評価に関する研究」でも同様の結果を見い出しています。約12万6000人（40～79歳）を10年間（1992～2002年）追跡調査したところ、追跡開始後5年目までの成績は、飲酒者の全がん、肝臓がん・肝内管がん、胃がん、肺がんの各死亡率が非飲酒者や禁酒者より明らかに低く、7年目でも同様な傾向が示されました。

こうした疫学的研究の成果に照らして、滝澤教授らは、日本酒のがん抑制効果を確かめる実験を試みました。その結果、日本酒に多く含まれる微量物質が、ヒトのがん細胞の増殖を抑制することが分かったのです。

実験ではまず秋田県の日本酒100mlを2・5mlに減圧濃縮した試料をつくり、これを5段階の濃度に調整しました。そして、これらの試料を膀胱がん、前立腺がん、子宮がんの各細胞を加えて24時間培養し、がん細胞の変化を観察しました。その結果は、64倍に薄めた試料ではがん細胞を90％以上、128倍希釈した試料では50％萎縮あるいは死滅（壊死）させました。その効果は日本酒試料の濃度に比例しています。

また、ウイスキーとブランデーでも同様の実験が行われていますが、日本酒と同じようながん増殖抑制効果は認められていません。

（「日本酒の科学」より）