

スコッチウイスキーとチーズを楽しむ会～講義編～



ウイスキーとチーズという、意外な組み合わせが目玉のイベント。前半の講義ではウイスキーについての興味深いお話を聞き、後半の試食会ではウイスキーに合わせたイギリス料理とともにチーズを楽しみました。ウイスキーの専門家とイギリス料理のスペシャリストによるコラボレーションは、私たちの心とお腹を美味しく豊かに満たしてくれました。

渋谷 寛 氏

(スコッチ文化研究所主任研究員/弁護士)

本業である弁護士業の傍ら、ウイスキーの探求を続けていらっしゃる渋谷先生。年に1-2回はスコットランドを訪れ、ご自身で写真も撮影されています。『The Whisky World』という雑誌を発行されている渋谷先生のお話は、専門的でありながらわかりやすく、ウイスキーの新たな魅力と楽しみ方を教えてくださいました。

伝統に裏打ちされた英国都市

スコットランドは英国ブリテン島の北部に位置しており、幻の恐竜「ネッシー」がいると言われるネス湖やゴルフ発祥の地セント・アンドリュース、楽器のバグパイプやタータン・チェックの柄等で知られています。タータン・チェックは、日本で言う家紋のようなもの。スコットランドでは、その柄を見ればどこの家系かがわかるようになっていきます。

スコットランドの国民的料理といえば「ハギス」。羊の内臓を煮込んだもので、結婚式や晩餐会などで出される、正式な料理です。



スコットランドの国旗。

シングル・モルト・ウイスキーの作り方

まず、大麦に水を加えて発芽させるのですが、芽に養分を取られてしまわないよう、発芽直後に熱を加えて乾燥させます。乾燥させるときにピートという泥の炭を使うことで、その香りがしっかりとウイスキーにつき、ラフロイグのような刺激的な香りに仕上がります。

乾燥させたものを粉砕し、65℃くらいのお湯で糖分を引き出し、イースト菌によって発酵させてから蒸留し、バーボン樽で3年間熟成させます。

木でできた樽は空気を通すため、熟成には気温や湿度など外的要因が大きく影響します。樽によって味が異なるシングル・モルト・ウイスキーは、繊細で貴重なお酒として楽しまれています。



2種類のスコッチ・ウイスキー

スコッチ・ウイスキーには「ブレンド・ウイスキー」と「シングル・モルト・ウイスキー」があります。

【ブレンド・ウイスキー】

ジョニー・ウォーカーやバラントイン、シーバス・リーガルなど、いわゆる大衆的なウイスキーがこれに当たります。大麦や小麦、からす麦など多種類の穀物を原料としている「グレーン・ウイスキー」を主体とし、シングル・モルト・ウイスキー(詳細は後述)を混合して作られるウイスキー。そのため商品として市場に出回る数も多く、量としてはシングル・モルト・ウイスキーをはるかに凌いでいます。

【シングル・モルト・ウイスキー】

グレン・モーレンジ、ラフロイグ、マッカランなど約100箇所ほどの蒸留所で作られているウイスキー。グレーン・ウイスキーを使用せず、大麦だけを原料としており、一つの蒸留所で作られているため「シングル・モルト・ウイスキー」と呼びます。玉ねぎのような形をした単式蒸留器(ポット・スチル)で2回蒸留するのが特徴です。



(左)グレン・モーレンジ
(右)ラフロイグ

試飲用にご用意いただいたのは、シングル・モルト・ウイスキーの「グレン・モーレンジ」と「ラフロイグ」です。今は量販店などで比較的リーズナブルに購入できます。

グレン・モーレンジは口当たりがよく、大麦の香りがふわっと広がります。ラフロイグはピートの香りが刺激的な、しっかりとした飲み口です。

スコッチウイスキーとチーズを楽しむ会～試食編～

本場のスコッチ・ウイスキーのお話を聞いたあとは、イギリス料理とチーズを満喫する試食会。チーズとワインとの相性はもちろん、ウイスキーとの相性も良いことを知ることができ、得した気分。お料理は、イギリスの家庭で食されているというメニューを、オードブルやサラダ、メインディッシュとバランスよく作って頂きました。



本日の「chef」



西田さん。イギリスで過ごされた経験をもとに、イギリスの家庭料理を作ってくださいました。ご自宅で料理教室を開いていらっしゃる本格派です。

Menu List



「Devils Horseback」
プルーンをベーコンで巻いてオープンで焼いたもの。味のバランスが良い。チーズを巻いてもGOOD。



「Smoked Mackerel Pate」
スモークした鯖とサワークリームのディップ。臭みがまったくなく、パンや野菜につけて食べる。



「Glamorgan Sausage」
ウェールズのお料理で、パンとチーズをソーセージ状にしてオープンで焼いたもの。揚げていないため、さっぱり食べられる。



「Fresh Fish Cakes」
サーモンのポテトコロッケをパン粉で焼いたもの。ホクホクとした食感が良い。



「Brased Turnip」
時間をかけてとったブイヨンスープで大根を煮たもの。あっさりとした味にチリフレークが効いている。



「Grated Carrot Mushroom」
にんじんとマッシュルームに生のぶどうを合わせたサラダ。さわやかな香り。



「Celery, Apple, Walnut Salad」
リンゴ、セロリ、クルミのサラダをクリーミーなドレッシングで和えたもの。食感と香りのコントラストが魅力の一品。

Cheese List

- ①レッドチェダー1年熟成
- ②チェダーポーター
- ③スチルトン
- ④スロップシャーブルー
- ⑤セージダービー



- ⑥ホワイトスチルトン マンゴージンジャー
- ⑦ドイツ バイエルン アルプスの山のチーズ 2種



Wine List(Australia)

- ・N Chandon Brut(左)
- ・'09 Deakin Estate, Chardonnay(右)
- ・'08 Trenthem, Pionot Noir
- ・'08 Rosemount, Shiraz Cabernet

