

シングルモルトの個性は、
ソーダと出合っつていかに変わっつていくのか。
6本の飲み比べでその奥深い世界を
愉しむ趣向があつてもいい

児玉亮治さん

渋谷の名門バー『松濤倶楽部』にて研鑽を積み、現在はオーナーバーテンダーとして店を切り盛りする。よりおいしい飲み方への工夫に負け勉強を欠かさない一方、柔和で気さくな接客で訪れる客を楽しませる。

松濤倶楽部

TEL: 03-3465-1932
東京都渋谷区宇田川町37-12
カザマビルB1
営業時間: 18:00~翌2:00
日・祝休

藤岡幸夫さん

'62年東京生まれ。幼少時よりピアノとチェロを学ぶ。慶應義塾大学文学部、英国王立ノーザン音楽大学指揮科卒。'93年にイギリスでデビューして以来、海外各国で客演。'06年にはスペインでオペラ・デビュー。その演奏がスペインにおけるベスト・パフォーマンス・オブ・ザ・イヤーに選ばれる。現在関西フィルハーモニー管弦楽団首席指揮者を務める。斬新な企画を次々に打ち出し、各方面から絶賛を浴びている。
www.fujioka-sachio-fan.com/

モルトの個性に合わせて
ソーダ割りの方法論も変わる

シングルモルトのソーダ割りは、銘柄ごとに工夫を凝らして愉しめるが、渋谷にあるバー『松濤倶楽部』のオーナーバーテンダーである児玉亮治さんも、そんな研究に余念のないひとりである。

今宵店を訪れて6銘柄のソーダ割りを飲み比べたのは、関西フィルハーモニー管弦楽団の首席指揮者、藤岡幸夫さん。かつて渡英を決めた藤岡さんを仲間が囲み、壮行会を行ったのが実はこの店。藤岡さんは久しぶりで同じカウンターについて。

「懐かしいな。昔、若いのに生意気をして、よく通ったんですよ」

「先輩たちからよく伺っております。今夜は、いろいろなシングルモルトのソーダ割りを考えてみました。ゆっくりとお愉しみください」

児玉さんが最初に手に取ったのは「白州12年」。ライムのピール（皮）で香り付けをした一杯だ。

「すごく爽やかだね。スーっと入っていく。最初の一杯には最適だし、友人と語りながら飲むときにもいいね。明るい酒の席に合うと思う」

「ありがとうございます。『白州』の持っている爽やかな感じをライムの香りが引き立ててくれると思います。では、次の一杯。これもすっきりとした味わいです」

カウンターに、霜のついたボトルが置かれた。

「グレンファイティック12年」である。

「冷凍庫で冷やし、そこに、やはり冷やしておいたソーダを加えて、今度は柚子のピールをあしらってみました」

「なるほど。柔らかくて軽いけれどモルトも感じられる。それとこのスタイル。まさにカクテルだ」
ソーダで割ったときにバランスを失わないという特徴を生かした一杯に、藤岡さんの顔からも笑みがこぼれ、児玉さんが新たな一杯を作る手先に、自然に目がいく。

「今度は『山崎12年』です」

「ロックスタイルだね。これはどんな一杯ですか」



バランスのいい銘酒を氷を使わずにソーダと合わせる

冷凍庫でボトルごと「グレンフィディック12年」を冷やす。トロリとしたウイスキーをシャンパングラスに注ぎ、よく冷やしたソーダを加える。氷は入れず、仕上げのピールには柚子を用いる。柑橘類や青リンゴを思わせる「グレンフィディック」の香りは、柚子の香りと調和して、見事な飲み口を提供。食前や仕切りなおしの一杯に、ぜひ。



銘柄ごとに見合ったソーダ割りがある。アイラも、シェリーの強いタイプも、ひと工夫で別の表情を見せるので、興味は尽きない。

ソーダで割る前のひと工夫で銘酒の個性を巧みに引き出す

「山崎12年」をまずはミネラルウォーターで割り、ウイスキーをよく馴染ませてからロックグラスに注ぐ。ソーダを加え、仕上げにデコボンのピールで香りをつける。華やかで高貴な香りと重厚な味わいがソーダとの出会いによってさらに伸びる。ロックスタイルでじっくりとシングルモルトの香味を確かめるには、最適の一杯である。



「これはまた、すごいな。『山崎』のうまさがいっぱいと出ている」

「『山崎』の重厚でいて華やかな個性をより残すためにどうすればいいか。いろいろ考えてみました。先に水に馴染ませることを思いつきました」

「確かにうまい。僕は『山崎』というシングルモルトがとて気に入っていてね。イギリスにいた頃、日本から来た友人が土産に持ってきてくれたんだけど、そのとき初めて飲んで、日本のシングルモルトはすごいと思った」

「日本を代表するシングルモルトですね」

「僕は指揮者として奇抜なことは一切しないと決めているんです。限りなくオーソドックスな中に新鮮な生命力がある。そういう王道を行きたいと考えているんですよ」

「『山崎』にはまさに、王道という感じがあります」

「見玉さんのつくるシングルモルトのソーダ割りは、このあたりからより個性の強いモルトに移行していく。次なる一杯のベースとなるのは『ザ・マッカラン12年』。氷を入れたミキシンググラスで軽くステアして冷やし、ソーダで割った後に、オレンジのピールを加えた。」

「これも味わうタイプだね。オレンジの香りがとてもよく合うね」

「ステアをする段階で、氷が少し溶けてよく馴染み、それからソーダを加えることで、このモルトが持っている甘く優雅な香味を引き出したと思

「最初に『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」

「最初は、『山崎』を水で割り、よく冷やして水と馴染ませてから、ソーダを注いでいます。ピールはデコボンを使ってみました」