

日本酒 ブックリスト

日本酒入門、お酒と器のたのしみ



『新潟酒本 新潟の酒蔵全90蔵、完全網羅』 ニューズ・ライン 2016

新潟県内にある90の日本酒蔵を、蔵の特徴、や信念、代表的な銘柄と共に紹介します。各銘柄について蔵元からおすすめの飲み方付き。酒米と食用米の違いやラベルの読み方、燗酒についてなど、日本酒のイロハについても学べます。

『酔い子の旅のしおり 酒+つまみ+うつわ巡り』 江澤 香織／著 マイナビ 2015

全国各地のおしゃれな日本酒スポットが紹介されています。酒蔵だけでなくお酒にまつわる観光スポットにおつまみ、酒器を扱うお店も掲載されているので、旅から帰ってきてからも思い出話とお土産でまたお酒を楽しめます。

『日本酒のペアリングがよくわかる本 もっとおいしく!もっと楽しく!』

葉石 かおり／監修 シンコーミュージック・エンタテイメント 2017

「ペアリング」とはお酒と料理を一定のルールにのっとって合わせることで、よりおいしく味わえるマッチング法のこと。日本酒を香り、味の濃淡から4タイプに分類する方法を紹介します。ペアリングを知って日本酒と料理の調和、相乗効果を楽しんでみませんか。

『今宵堂きょうの晩酌 酒と肴、器のつかいかた』 酒器今宵堂／監修 平凡社 2014

京都で酒器工房を営む著者が、季節ごとの肴とお酒を楽しむ「晩酌」を紹介します。まだまだ寒い日もありますが、春を感じる筍とアボカドの和え物と一緒に純米大吟醸を蕎麦猪口でいただきます。簡単なおつまみの作り方や、盛り付けのコツなどを参考に、いつもと違う晩酌をどうぞ。

『珠玉の酒器 見て・買って楽しむ陶芸名品』 別冊炎芸術 阿部出版 2013

お酒が好き、陶磁器に興味がある、という方は酒器から始めてみるのはいかがでしょうか。日本で酒器といえば徳利、酒注ぎ、片口、ぐい呑み、杯、盃など実に多彩です。美しい青磁や味わい深い備前焼など、ベテランから若手作家まで、見て使って楽しめる酒器を作家別に紹介します。

長岡市内の図書館にある本のリストです。ご希望の際には各図書館でお申し付けください。