

## 第7節 北見カクテル

北見市内のナイトライフを支える日本バーテンダー協会北見支部会員の作るカクテルは、全国・全道大会で毎年入賞するほどのレベルの高さです。

今日の観光客は、1泊2食型で旅館・ホテル内で済ませる従来型(団体型)から、夕食は飲食店で地元雰囲気を楽しむ1泊朝付きの個人趣向型に変化しています。

北見市中心街は、ミニ・ミニ札幌すすきのと云われるほどオホーツク一番の飲食店街です。

地元食材を使った「ご当地カクテル」やバーオリジナルカクテルを楽しむことができます。

北見のバーテンダー協会は、北見オクトーバーフェストで大会入賞作品の発表や、北見冬まつりに協賛したホットジュースの提供などボランティア活動も活発で、北見の隠れた逸話などバーテンダーと語り合うのも北見の観光です。



### 人気カクテルランキング BEST6 (日本バーテンダー協会2009年度調べ)

1	ジントニック	ジンをベースにしたカクテルの中で、最もポピュラーなカクテル。 熱帯にあるイギリス植民地で、健康飲料として飲まれていたトニックウォーターにジンを入れてみたら驚くほど飲み口が良かったのが始まり。
2	マティーニ	カクテルの中の傑作、カクテルの帝王と称され、マティーニほど数々の逸話に彩られたカクテルはなく、甘口から辛口へと変化し、今ではドライベルモットを使うのが普通。
3	モスコミュール	ウォッカベースのカクテルの中で最も有名なカクテル。 口当たりの強さから「モスクワのラバ(強情者)」という名前が付けられている。
4	ギムレット	1890年のイギリス海軍では、将校にはジン、船員にはラムの水割りを毎日配給していた。 海軍のギムレット卿が、健康のためにジンをライムジュースで薄めて飲むように提唱したのが始まり。
5	ソルティ・ドッグ	イギリス生まれのカクテル。ベースにジン、これにグレープフルーツジュースを加え、塩を一つまみ加えてシェークしカクテルグラスに注ぐ。イギリス海員達のスラングで甲板員を「ソルティ・ドッグ」=塩辛い野郎と呼んだことから付けられた。
6	ウイスキー・ハイボール	ウイスキーのソーダ割り。

### ■ 5月13日はカクテルの日

アメリカの週刊誌「バランス・アンド・コロンビヤ・リポジトリ」で、カクテルという言葉が使われたのが1806年。

カクテルが活字に登場した日にちなんで、5月13日が「カクテルの日」とし、前後の週をカクテルウィークと呼ぶ。