

November 2017

VOL. 05

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

[特集]

IRISH
WHISKEY

アイリッシュウイスキーの逆襲

コニャックの現場から

スコッチ最前線

今宵のハーモニー

友田晶子



スカイツリーを眺め、 東京産本格焼酎「青酎」を飲む ああ、東京を実感

この号が出ている頃、小池百合子東京都知事はいかがなさっておられるだろうか。あ、いや、ここで政治の話を書くつもりはないのだが、実は都知事とはちょっとした「酒つながり」がある。私が代表理事を務める「一般社団法人日本のSAKEとWINE」を受する女性の会（通称SAKE文（サケジヨ）と読みます）の会の設立一周年記念記者発表の際、都知事に出席いただき祝辞を頂戴したのだ。つながりってほどじゃないですね、すみません。

都は政策として多摩と島しょ地域の観光PRに力を入れている。SAKE文の会だって、東京に歴史深い酒蔵があること、東京の島々には良質の本格焼酎があることを国内外に知ってもらいたいと常々思っているし、なんてったって「TOKYO 2020」ではやっぱり東京産の酒でもてなしをしたい。都知事の「SAKE女の会応援します」のお言葉に、や、あ、出ましたねえ。

祝辞のなかで出た名前が青ヶ島の「青酎」だ。八丈島のさらに南、黒潮の中に浮かぶ絶海の孤島である青ヶ島は、面積約6km²で、現在165人という住民の方々はいずれも標高250m以上の場所に生まれているとか。ここがマニア垂涎

の本格焼酎「青酎」の生まれ故郷である。販売は青ヶ島酒造合資会社。造り手は何名かいらして、それぞれ自然の麹を用いたり、プリミティブな「どんぶり仕込み」という手法で醸したり、同じ「青酎」ブランドだけどラベルもその香味も微妙に違うのがおもしろいところ。

「青酎 池の沢」は華やかな香りに荒濾過らしいオイリーさと香ばしい後味。裏ラベルに杜氏奥山直子とある「あおちゅう」は、穀物と植物の香りと不思議な酸味を感じるタイプ。「あおちゅう 青三黒麹」は自然生まれの黒麹仕込みで、梅干しのような酸っぱい香りがかなり特徴的。スタイリッシュなデザインの「青酎 伝承」は香ばしい余韻が長く心地いい。「青酎伝承 喜久一」は、島内産の手で造られる希少価値の高いもの。

これらを一気に飲むのは、東京の食と酒にこだわる押上「よしかつ」。下町らしくもんじゃがメインだけど、東京産の食材と酒をこれだけ楽しめる店はきつと他にない。それに、10年の芋と7年の麦をブレンドした「スペシャル青酎」だって飲める。これがなめらかでまろみがあつてうまいのなんの。明日葉たっぷり「緑のもんじゃ」と「島魚の刺身盛り」、「シマアジの南蛮漬け」をつまみに東京の

酒に酔いしれる。スカイツリーを眺めつつ、東京も日本の一地方なのだということを実感するのである。

ともだあきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く精通。一般・プロ向けセミナー、料飲店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINEを受する女性の会（通称・SAKE女の会）代表理事。



Photo by Kozo Furubayashi

押上よしかつ
〒130-0002 東京都墨田区業平5-10-2
☎03-3829-6468
月～土曜日：17:00～24:00
(22:30までに入店、24:00 LO)
日・祭日：11:30～14:00
夜は予約がある場合営業

