

ビッグシェフが語る
オージー・ビーフ
& ラムの魅力

総力特集

輝くスペイン

誌上再現！ イタリア料理技術講習会

テーマは「応用」



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があつてこそ
安川哲二の今月一品／龍天門の烧烤滷燻

気になる日本酒

90種類以上の野菜を使った 野菜焼酎「元氣玉」

原材料は、さつまいも、米麹、玄米、大麦、あわ、ひえ、きび、アマランサス、キャベツ、サニーレタス、ほうれん草、小松菜、しそ、バジル、ミント、ローズマリー、みずな、レタス、もやし、ミョウガ、アスパラガス、ホワイトアスパラガス、うり、茄子、グリーン茄子、唐辛子、カボチャ、ピーマン、トマト、とうもろこし、大豆、大根、かぶ、にんじん、ゴボウ、里芋、タマネギ、しょうが、しいたけ、マッシュルーム……。

90種類以上の野菜と穀物と古代米を原料とした焼酎だ。発案は食文化を創造発信するプロデューサー集団「九州匠味乃一座」。フードコーディネーター中村豊一郎氏をはじめ野菜ソムリエや焼酎アドバイザーなどの各界の専門家を招き、熊本県人吉の深野酒造本店にて蒸留したというユニークな商品である。

「九州産の野菜だけを使った生産



者の顔が見える焼酎」がコンセプトで、農家はもちろん、家庭菜園の野菜も積極的に取り入れ、じゃがいも一個、にんじん一本からエントリールできる参加型の焼酎としたという。野菜は化学肥料や農薬をできる限り使わないものを原則としている。おもしろい。

2006年の初蒸留のときは60種類だったのが、2度目の2007年には90種類を超える原料数になった。こういった事情を知らずにテイステイングしてみると、あっさりとした芋焼酎かなと思う。が時間とともに、いや米かな、ううん、すつきり系の麦かな、でもミントキャンディやハーブティーみたいなフレーヴァーもでてきたぞ、後味には土っぽい根菜みたいなニュアンスも残る……となり、やはり単純な素材ではないことがわかってくる。大きな特徴はいやな癖がなくともまろやか

なことだ。

で、考えた。これ、数十種類の野菜がブレンドされた野菜ジュースで割ってみたらどうだろう。そうすれば、みごと100種の野菜を飲み干せる究極の野菜焼酎カクテルになるんじゃないかい。ま、コジツケではあるが、実際にやってみるとこれが美味しい。オレンジ色に緑や赤と彩りもきれいだし、甘味が欲しけりゃフルーツブレンドの野菜ジュースもイける。ソーダをプラスすれば爽快感満点。あなたのお店にぴったり100種野菜のカクテル、創作してみたいかがだろう。



蒸留元 合資会社 深野酒造本店
TEL 0966-22-2900