

発行(隔月) 1日・15日発行) 第10巻17号(通巻183号)
1997年3月10日第3種郵便物認可

9/15
2006 No.183
特別定価 **550**
yen

pen

with New Attitude

新クラシック主義。

2006年・秋冬ファッション特大号

全プラハ・ロケ



自分に合った「いま」を着る、
オーダースーツの9店。
男をシックに演出する、
秋冬ベストアイテム
150

●米と酒の聖地、福井県に生を受ける。1989年渡仏し醸造を学んだ。日本酒サービス研究会 (SSI) 認定きき酒師、認定焼酎アドバイザー、SSI理事も務める。All About 日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) 担当。自称「日本酒界のジャンヌ・ダルク」。

南国からの爽やかな刺激で、女神も虜になるスピリッツ

お酒の仕事をしているからといって、世界中のお酒を飲んだことがあるとは言い切れない。現にフィリピンに行つて初めて知ったのが「ランバノグ」という蒸溜酒だ。国民酒といつてもいいくらい街中にあふれているのに、日本じゃまったく知られていない。

原料は椰子の花弁からとれる甘いジュース。椰子だからココナツジュース、と思いきやそうじゃない。このジュースを発酵させ、どぶろくのような状態で蒸溜する。出来上がりはラムに似たホワイトスピリッツだ。地元ではこのどぶろくも愛飲されている。そう、まるでカルピスのような感じだ。

ジュースを採取する人たちがすごい。15mほどある椰子の木にするすると登り、鎌で花弁をスパッと切り、湧き出るジュースを集めるのだ。ときには、数本の椰子の木同士を長い竹ざおでつなぎ、その細い竹ざおの上をあつちこつちと渡り歩きながらジュースを集める名人もいる。下から見ていると、思わずひやひやしてしまふ。

日本には「ピュア・ランバノグ・クイン」という銘柄名で輸入されている。ストレートで味わえば、ふんわり甘い香りで、どことなくトロピカルな雰囲気を感じる。地元ではセブンアップ割りやコーラ割りや人気だけど、私は普通のソーダでこの甘い香りを活かしたい。それも半々くらいでいい。だから、オン・ザ・ロックグラスでいく。

なにか柑橘系のフレーバーを少し足したい。いまならシークワサーかな。この沖縄の果物は、フィリピンでも多用されているカラマンシーとそっくり。同じブルーツかもしれないなあなどと考えながら、半分に切ったものを2、3個チュチュッと搾り、そのままグラスに放り込んでゆつくりと口元へ。ますしークワサーの香りが広がる。口にも含むと自然な甘さと微炭酸の刺激がとてもの気持ちいい。そして飲み込んだあとのシャープな切れ味。

ふふ、いい。ランバノグ販売で財を成したフィリピン人女性にあやかつて「クイン」と名づけられたという「ピュア・ランバノグ・クイン」。お酒のボトルに描かれたクインの顔も、ふふふ、と笑っているように見える。



「ランバノグ」を飲む店

夢酒月桃
ムツゲトウ

●東京都豊島区東池袋3-10-7
ホテルウィングインターナショナル池袋1F
☎03-5396-3434
営業17時～23時(月～金) 16時～22時(土)
休日、祝 JR池袋駅東口より徒歩約8分

今宵も一杯

1 杯目 文・友田晶子

ランバノグ Lambanog

原産国 フィリピン

柑橘類との相性が抜群。いまの季節なら、ソーダで濃めに割ったものにも、シークワサーを落として味わってみよう。マンゴージュースや、ビター系リキュールにも意外と合う。アルコール度数は40度未満。

