

[ダンチュウ]

おおらかに酔う! 旨い「本格焼酎」をズバリ厳選

dancyu

2003
6
860円

◎食こそエンターテインメント



本格焼酎

威風堂々

駿河湾の桜えび

おむすびの小宇宙



クロワッサンで朝食を



会津、仙台、鶴岡
東北駄菓子の旅



すつきり軽やかタイプから芳醇な長期熟成酒まで

香ばしさが魅力。麦焼酎珠玉の10本

芋焼酎の人氣が高まっているが、根強い人氣の麦焼酎にも注目。麦ならではの甘い香りや芋焼酎にはない熟成の深い味わいで新たな人氣を集めているのだ。初心者から芋好きのコアなファンまで、麦焼酎の奥深さに感嘆、納得する珠玉の10本を厳選。

文・瀬川 慧 撮影・浜村多恵、相沢佳衛(P.53 顔写真)

初めての人もでも飲みやすいすつきりタイプ”

特耐麦製天草

熊本県

麦の風味と旨味がたっぷり残る。キレのいい減圧蒸留でロックが旨い

明治32年創業の天草島で唯一の酒造場。国内産大麦を原料に丁寧にもろみをつくり手作業で仕込むことで、麦の風味がたっぷり残る。珪礫(ほうろう)タンクで1年以上熟成。減圧蒸留。“特耐米製天草”“純米焼酎天草”もある。「フルーティーでクリア。柑橘系の清々しさ。最初一杯が気分を変えるときに」(友田)。「華やかで甘い麦の香り」(小松)。「きれいな味は初心者にも」(瀬川)。

●合名会社天草酒造 熊本県天草郡新和町小宮地11808-1 ①25度 ②麦麴 ③1.8ℓ 1750円(まざるや価格。以下ま) ④アイウエキクケスソタチナヌヒフホムラヲ



麦独特の甘い香りを楽しめる”味わいタイプ”



青一髪

長崎県

海に近い極小の蔵が造る やわらかな飲み口の減圧蒸留

久保長一郎さんが仕込みから出荷まで一人で行なう。ステンレスタンクで3年以上熟成させるため、数量限定。オーストラリア産大麦を使用し、鹿児島酵母、河内菌白麴で仕込む。「潮の香りと味にミネラル感がある」(友田)。「甘口で青麦のような香り」(小松)。「やわらかな風味は、そのままロックで」(瀬川)。減圧蒸留で仕込んでいるが、大麦の香りや味わいは十分感じられる。地鶏の焼き鳥と一緒に、ロックや水割りで。

●久保酒造場 長崎県南高来郡口之津町甲2139 ①25度 ②麦麴 ③1.8ℓ 1950円(掛田商店価格。以下掛) ④ケスマフリ



横須賀・追浜「掛田商店」の掛田勝朗さん。焼酎はすべて自らの足と舌で探した蔵元から直に仕入れている。

焼酎



わが父は麦焼酎愛飲家である。家にはいつも数種類の麦焼酎の瓶が並び、そのときどきの料理に合わせ、いそいそと水やお湯の準備をする父の後姿が好ましい。その影響もあってか、私は麦焼酎のファンである。近頃、周りの焼酎好きは、こぞ芋焼酎にまわり、とかく麦焼酎を省みない。焼酎界にあつておよそ8割のシェアを誇る麦焼酎が、こんなないがしろな扱いを受けていては、もはや黙ってはいられない。

とはいえ、これまで軽口ですつきり飲みやすい減圧蒸留でつくられるライト&マイルドタイプの麦焼酎が、一般的に広まっていたためか、飲みなれてきた焼酎ファンには、いま一つ物足りないの事も実だろう。が、百花繚乱の麦焼酎の世界は広くて深い。加えて、本格焼酎ファンが増えたことよって、蔵の姿勢も大きく変わってきている。旨い麦焼酎は芋焼酎にも負けない、芳醇な香りや深い味わいを併せ持っている。麦焼酎応援団とし

杜氏 寿福絹子

熊本県

甘い香りとふくらみをもつ
女性杜氏による伝統的な小仕込み

寿福絹子さんが造る伝統的な麦焼酎。九州産の麦と麦麴を使い、少量ずつ仕込む。1年半～2年間、珪藻タンクと甕貯蔵。常圧蒸留。ほかに「ほんなもん」、古酒の「寿福屋作衛門」、米焼酎「武者返し」など。「焼けたパンの匂い。後味はスパイシーで辛口」(小松)、「甘露飴のような香りが強烈。お湯割りにすると、さらにふくよかに」(友田)、「麦のふくらみと甘さがストレートにくる」(瀬川)。肉料理にも合いそうだ。

●合資会社寿福酒造場 熊本県人吉市田町28-2 ①25度 ②麦麴 ③1.8ℓ 1650円(掛) ④アウカケケサセヌノハホミムラ



三段仕込み

宮崎県

芋焼酎に定評のある蔵が丹念に
造る、すっきり辛口の麦焼酎

家族で醸す岩倉酒造場が精白度の高い丸麦を原料に、一次に米麴(白麴)、二次に麦麴、三次に米麴(黄麴)を使って常圧蒸留で仕込み、3年間熟成タンク貯蔵。「硬い酒質。甕のような香りがある」(小松)、「お湯割りが美味。辛口ですっきりしている」(友田)、「旨味は強いがシャープさを感じる」(瀬川)。ドライな香りは食中酒向き。ジャンルを問わず、家庭料理にも合わせやすい。
●岩倉酒造場 宮崎県西都市大字下三財7945 ①25度 ②米麴、麦麴 ③1.8ℓ 2235円(ま) ④アイエキケセソツツテニヌハフホムメモラリレ



藤の露

宮崎県

昔ながらの蓋麴製法で造る
甘味の強い長期熟成酒

杜氏の藤本一喜さんが国産の二条大麦・ニシノチカラを原料に、昔ながらの蓋麴製法で造る新酒。720ml瓶の4～5年タンク貯蔵の長期熟成酒もある。常圧蒸留による自然のふくよかな甘味とコクは、ストレートかロック向き。「飴のような甘さがある半面、鉄分を含んだ硬い香りも感じる」(小松)、「甘いが後口がすっきり」(友田)、「すっきり飲みやすく軽めに感じる」(瀬川)。

●株式会社藤本本店 宮崎県東臼杵郡諸塚村大字七ツ山2572 ①25度 ②米麴 ③1.8ℓ 2100円(ま) ④アイウカケケソツタムモルレ



古澤

宮崎県

伝統を守りながらも意欲的な造り
食中酒にこそふさわしい

明治25年創業の蔵は県内唯一の土蔵造り。伝統的製法を守り、一次二次とも甕仕込み。2～3年間甕で熟成貯蔵。ほかに芋焼酎の「ひとり歩き」「一壺春」など。「花のようなまろやかで甘い香り。飲み口はマイルドだが、後に刺激が残る」(小松)、「落ち着いた香りで飲みごたえがある。甕熟成のせいかアフターが苦い」(友田)、「やわらかくまろやかな口当たり。余韻が長い」(瀬川)。程よい熟成感食中酒に最適。

●古澤醸造合名会社 宮崎県日南市大堂津4-10-1 ①25度 ②麦麴 ③1.8ℓ 1913円(ま) ④アウオカケケソツタムモラレ

舞香

大分県

ふくらみのある香ばしさが秀逸。
風味のよさで根強い人気の麦焼酎

契約栽培の二条大麦・ニシノチカラを用いて、昔のままに木桶で蒸して蓋麴で麴をつくる。珪藻タンクで3年以上熟成。麦の香りを十分に引き出し、飲みごたえのあるものを目指している。ほかに「自然麦大分もん」など。「お湯割りにすると香ばしさ倍増。余韻が長い」(友田)、「日陰の香り。アフターに麦らしい香りと味を感じる」(小松)、「バランスがいい」(瀬川)。

●藤居醸造合資会社 大分県大野郡千歳村大字新殿150-1 ①25度 ②麦麴 ③720ml 1620円(ま) ④アイエオカケケソツツヌノハヒフヘムモラレ



東京・町田にある「酒舗まさるや」の主人、園部松男さん。芋焼酎はもとより、麦焼酎にも深い愛を注ぐ。

ては、ここではたっぷりシユプレヒコールを上げる。旨い麦焼酎を飲もう！

麦の甘さを感じられるものはお湯割りで一層香りが引き立つ

全国から旨い麦焼酎を推薦してくれたのは、酒販店「掛田商店」の掛田勝朗さんと、「まさるや」の園部松男さん。本格焼酎の蒸留の仕方には、先に挙げた淡麗で飲みやすい味わいの減圧蒸留と、昔ながらの原料の旨味と香りを残す常圧蒸留の二つの方法がある。今回は、麦本来の香ばしさや甘味を生かした常圧蒸留の麦焼酎を中心に、合計10本を挙げてもらった。試飲会に集まってくれたのは、ワイ

三焼酎屋 兼八

大分県

人気急上昇！ 麦焼酎の奥深い旨さを
初心者にも上級者にも認識させる実力派

2000年1月から生産を開始した焼酎。繊細な香りを出すため、小粒の九州産はだか麦・イチバンボシ100%を原料に、現社長が設計した単式常圧蒸留器で丁寧に仕込む。ほかの銘柄に「宇佐むぎ」「兼八原酒」。「香ばしさはダントツ！ 麦チョコの香り、品のいい甘さ、アフターの長さ、すべてすごい」(友田)、「焦がした麦の香ばしさ。やわらかい味わい」(小松)、「麦の香りが印象的。後口もまろやか」(瀬川)。

●四ツ谷酒造有限会社 大分県宇佐市大字長洲4130 ①25度 ②麦麴 ③1.8ℓ 1880円(掛) ④アスヌハヒムラ



熟成の深い旨味を堪能できる“濃厚タイプ”



鶴の荷車

宮崎県

長期熟成の芳醇な香り。品のいいとろりとした味わいが好印象

家族で営む小さな蔵。麦の香ばしさや甘さを凝縮するため、珪藻タンクで15年熟成。大麦・大麦麹で仕込む。ロックまたはお湯割りを推奨。ほかに芋・黒麹の“長寿萬年”“無濾過萬年”など。「お湯割りにすると麦の旨味が際立つ」（小松）、「麦の香ばしさがあり、なめらかでやさしい味わい」（友田）、「きれいでまろやかな都会派麦焼酎。ロックやストレートで」（瀬川）。度数の高さを感じさせない、やさしい飲み口。

●有限会社渡邊酒造場 宮崎県宮崎郡田野町 甲2032-1 ①42度 ②麦麹 ③720ml 2650円(掛) ④キクスセヒレ

はくあびと 珀垂人 歌垣

福岡県

芋焼酎を意識した味わいはやっぱお湯割りが旨い

地元・福岡産の二条大麦100%の全麹仕込み。常圧蒸留し3年以上甕で熟成貯蔵。芋焼酎のようなコクを目指す。ほかに“うすは音”、米・麦・そば焼酎“豪気”、日本酒“黒田城大手門”などを造る。「芋を目指すだけあって深く甘い香り。味に厚みがある。濃いめのお湯割りで飲みたい」（友田）、「粉っぽく、しょっぱい香り」（小松）、「芋焼酎ファンが喜びそうなコクがある」（瀬川）。味のふくらみは申し分なし。

●株式会社社の蔵 福岡県三潴郡三潴町玉満2773 ①25度 ②麦麹 ③1.8ℓ 2800円(ま) ④ウエクケコサシステハヒマミムモヤラヲ



焼酎フリークでもあり、焼酎のプロ向き資格試験講習会の講師も務める友田晶子さん。最近では麦焼酎にゾッコン。



小松政仁さん。西麻布の焼酎バー「M2」の店長。前回の焼酎特集には坊主頭で登場したが、むろん同一人物。



瀬川慧さん。酒特集に必ず登場する本誌ではおなじみのフリーライター。焼酎の中でも、特に麦焼酎の大ファン。

ンコーダイネーターでもある友田晶子さんと、東京・西麻布の焼酎バー「EN-ICHI」の店長・小松政仁さん。

飲みやすく、それでいて麦の旨味があり、初心者にも受け入れやすいという声が多かったのは、やはり減圧蒸留の熊本「天草」と、長崎の「青一髪」の2本。麦焼酎というと穀物的な、もわつとした麦の香りがする、どちらかというと田舎臭い感じが魅力だと思っていたんですが、これらはフルーティーで華やかな都会的な感じがしますね」と友田さん。飲み口のよさで超人気麦焼酎、宮崎・黒木本店の「中々」を追いかける、ニューウエーブとなりそう。

少し飲みなれた中級者向けには「古澤」藤の露「舞香」三段仕込み「寿福絹子」兼八がエントリ。旨味とキレのよさをもった麦の甘さが好印象の「古澤」には、小松さんから「こうした飲みやすいタイプは、ロックや水割りもいいですが、お湯割りで味わってほしい。麦の甘さが感じられて余韻が長いものは、お湯割りのほうが沈んでいる香りが浮き上がってきておいしく感じます」という飲み方のアドバイスも寄せられた。

友田、小松両氏が絶賛したのは「兼八」。博多の焼酎バーで「兼八」を初めて飲んで、麦焼酎のおいしさに目覚めたという友田さんは「麦の香ばしさと甘さがポイント。いつまでも飲み飽きせず、強烈なインパクトが残ります」

「兼八」は中級者の分類に入るものの、初心者が飲んでも麦の甘さやコクが感じられるため、麦焼酎の旨さを知るヒントともなりそう。

「僕は「寿福絹子」を、たまにジンジャーエールで割ったり、ミントと合わせてカクテルに使っています」と言うのは小

松さん。このあたりのラインナップは根強い人気と固定ファンをもつ実力派ばかりで、遊び心でそうしたもので割っても、焼酎のおいしさが崩れない力強さがあるのかもしれない。ロックや水割りで飲むより、お湯割りで飲んでみたいという声が多かったのもこのあたりの銘柄だ。

フレッシュさが命の芋に比べ 熟成で深まるのが麦の楽しみ

話題になったのは地域による差。今回偶然に、友田さんが麦の香ばしさを注目したのが「舞香」と「兼八」。どちらも大分県の麦焼酎のため、明確な味の違いがあるかどうかという議論に。

「地域ごとに求める酒質が違うと思いますが、芋焼酎の本場・鹿児島では、逆の発想で飲みやすい麦焼酎が求められています」と小松さん。麦100%で造る常圧蒸留の大方の麦焼酎は、麦の香ばしさをより強く訴えかけるものが多いようだ。「芋焼酎はフレッシュさが命。3年くらいは味と香りが伴いますが、熟成には限界があります。それに対して麦焼酎には熟成の楽しみがあります」と、掛田さんが薦めてくれたのが、宮崎・渡邊酒造場の15年長期貯蔵酒の「鶴の荷車」。常圧蒸留による麦焼酎の熟成の旨さを、深く認識させてくれる一本だ。また、芋焼酎ファンをも納得させたのが「歌垣」。

「若い人はどうしても流行の芋焼酎の派手さに行ってしまう。麦焼酎はオヤジが飲む焼酎で、芋は「通の世界」だと思っ

ている人も多い。芋焼酎は本当に深く面白けれど、麦焼酎にもちゃんといふものがあることを知ってほしいよね」と言う園部さんに大賛成。素晴らしい麦焼酎の世界を知るための渾身の10本、ぜひとも一献お試しを！