

# 九州焼酎

本格焼酎を  
飲みに行きませんか  
各地の焼酎事情が  
見えてくる

エリア別・  
**都市と  
焼酎**

九州各県の  
蔵元からの選りすぐり

**絶品！  
九州の  
本格焼酎  
819選**



九州の  
**焼酎蔵探訪**

芋、米、麦…。  
本主に旨い焼酎が  
できました！



**Kyushu  
Shochu  
Kingdom**



## 焼酎対談

九州焼酎の多彩さと、  
美味しさを、  
東京の人たちも  
知るようになってきた。

中目黒の「安兵衛」は薩摩地鶏の炭火焼きと、芋を中心とした焼酎の品揃えで人気の店だ。熊本出身の星子さん父子が切り盛りするこの店を、日本酒とワインのナビゲーターとして活躍する友田晶子さんが訪問した。最近プライベートで飲むのはほとんど焼酎という友田さん。香ばしい地鶏と九州焼酎をいただきながら、カウンターの中の星子さんと、東京焼酎事情を語り合った。

敷居の低さと健康志向が  
焼酎ブームに火を付けた

星子／ここを始めたのは8年前の  
ことです。宮崎を訪れた時に鶏も



もの炭火焼きと芋焼酎を飲んで、あまりの美味しさにすごく感動したのがきっかけです。最初は焼酎よりも鶏が目当てのお客様がほとんどで、こちらから色々すすめて飲んでいただくという感じでした。今ブレイブと言われる焼酎も、当時は普通に何十杯も飲んでいただけてましたね。

友田／私が焼酎をいっぱい飲み始めたのは、3、4年前からなんです。仕事では基本的にワインなんです。プライベートで飲むお酒は今のところ8割が焼酎になってしまいました。女性が飲むようになってきたのが注目すべきところでしょうね。3つくらい理由があるかなと思います。ひとつは日本酒やワインに比べて、うっとおしくないこと。色々難しいことを言わなくてもみんな楽しんでるじゃないですか。ふたつめは「こだわり」や「個人的」から、色んな物で割っちゃうサワーまで、両極化しているので好きなスタイルで気軽に楽しめます。あと、やっぱり健康志向。「二日酔いし

## 星子欣也さん

熊本県出身。タレントとして上京したが、帰省の折に薩摩地鶏の美味しさを再発見し、焼き鳥屋修行を開始。中目黒に「安兵衛」を開店。インターネットのホームページで、焼き鳥と焼酎についての日記を毎日更新中。地鶏と焼酎のイベントなども企画している。飲食業のかたわら、芸能活動も行っている。



## 友田晶子さん

ワインコーディネーター(ソムリエ)、きき酒師。福井県生まれ。フランスでワイン醸造の勉強後、ワインアドバイザーに。田崎真也氏がオーナーのワインバーの代表を務めていた。現在は講師、アドバイザー、プロデューサー、エッセイストとして活躍。インターネット検索サイト「All About Japan」にて、日本酒&焼酎ガイド執筆中。







“血液がサラサラになる”なんて言われると都会人は飛びつきません。“ヘルシー”に弱いですから。ワインの次は焼酎なんです。(笑) 星子／以前は焼酎をおすすめする時には説明が必要でしたけど、今はお客様にも焼酎に詳しい方が増えました。ブームだとはいつてもやはり、料理も焼酎もここでなければ出せない美味しいものを、という基本姿勢はまったく変わってはいません。でも、女性のお客様も多くなりましたね。

## ワインブームを経て 美味しさへの感度が高まった

友田／女性に受け入れられるということは、料理が美味しくくてそれに合うということですね。以前は“酔うためのお酒”というイメージの強かった焼酎が、美味しいお酒として認められるようになったのは、ワイン&グルメブームの影響もあつたように思います。イタリア料理店でグラスの代わりに焼酎を出して「えっ、これを驚かせたり…。私もワインバーをやっていた頃に、焼酎なんて飲めないというお客様にも言わずに焼酎を出したら、そのお客様が

焼酎ファンになったということもありました。前はワインで今は焼酎が好きって人はけっこう多いじゃないですか。そんな流れつてあるような気がしますね。ワインと違って自腹で気楽に飲めるお酒です。ブームと言われる中で、色々な場所色々な焼酎が飲めるようになってきたのはいいことだと思います。これだけの銘柄が集まるというのも東京ならではのでしょう。ただ種類がありすぎてどこから入ればいいかわからないという人も多いようですが…。

## ナビゲーターがいると 焼酎の世界が広がる

星子／ブームは“飲んでみようかな”というきっかけにはなると思うんですけど、焼酎を好きになるか

どうかは、初めて飲んだ印象です。私は初めての方には飲みやすいものからおすすめします。インパクトの強いものは受け入れられにくいですが、焼酎を造る蔵元さんの思いなども知っていたければ嬉しいですね。ホームページの「欣ちゃんの焼き鳥日記」で、毎日、焼酎や焼き鳥に関する思いなどをつづけています。おかげで全国からお客様がいらしゃるようになりました。料理も焼酎もいものは二次のブームに終わらずに必ず残っていくと思います。

友田／そうですね。そんな風に説明して下さる人がいると、酔うだけじゃない楽しみが広がります。日本酒もそうですが、作り手である蔵元

と消費者をつなぐナビゲーターはとて

も大切な存在。近い将来、焼酎もワインや日本酒のように、ごく当たり前に美味いものが飲めるようになると思いますよ。

