

フードサービス新時代の肖像

クーンズ・アソシエ代表取締役 青島邦彰

カフェビジネス 決めてはフルサービス

オージービーフ&ラム
その特徴を再点検



〔連載〕最新店舗デザインチェック／メニューの再考
佐竹弘の新・基本イタリア料理／曾兆明の醸芽菜をめざして

友田晶子の



20年の熟成を経て今商品化、岩手、あさ開きの米焼酎『鬼之手』



『本格米焼酎 鬼之手』
25度 720ml 1500円

私が始めて焼酎に接したのは80年代のチューハイブームの頃だ。

これがいわゆる第一次焼酎ブーム。チューハイというのは、人工的に造られた果物などの味わいや甘味を足し、さらに炭酸で爽やかさをだしたカクテル風のものだから、とにかく飲みやすさと手軽さで人気爆発だった。

ベースに使う焼酎は個性や味わいなどがあまり感じられない、ピュアなアルコールに近いものの方がよかったです。

香りも風味も個性的な芋焼酎や黒糖焼酎、泡盛などは受け入れられなかった。同じ乙類焼酎(本格焼酎)をつかうとしても、すつきりと軽やかな米焼酎あたりがちようどよかった。しかし実は米も侮れないのである。

米焼酎は寝かせれば寝かせるほどぐぐっと深みが増し、なんともいえない熟成風味をかもし出すのだ。たとえば、熊本は球磨地方産米焼酎の古酒がはなつ馥郁たる香りの素晴らしさなどいい例。あの香りをかくと、熟成させて一番変化が出るのは、もしかしたら米かもしれないとさえ思えてしまうほどだ。

今私の手に握られているぐいのみには、お湯と焼酎が4対6で割られた岩手の米焼酎が入っている。清酒の蔵元、あさ開きが造った米焼酎『鬼之手』。香りは比較的すつきりとしていますが、後味にふんわり残る甘味が、品よく、心地よく、あとを引く。

実はこの『鬼之手』、1984年製造、つまり20年古酒の米焼酎なのだ。この深くやさしい風味はまさに米ならではの熟成感。20年前といえばまさにチューハイブーム真っさかりの頃。もしかしたら、当時は癖のないチューハイ向けの焼酎だったかもしれないが、20年の歳月は、米焼酎の個性をみごと花開かせてくれたようだ。

北国の繊細な清酒がベースになっているのと減圧蒸留で造られているため、なめらかでやさしい熟成風味を楽しめる。これなら、白身や貝類のお刺身にもいけそうであらう。ちなみに『鬼之手』という名前は、岩手県の名前の由来である鬼伝説からつけられている。その昔、この地方(現在の盛岡)には悪さを働く鬼がおり、住民たちの村を荒らしまわって人々は困り果てていたそうなの。そんな時、三ツ石の神様に鬼退治をお祈りしたところ、鬼は境内にある

三つの岩に縛り上げられて、悪さをしない証として「岩」に「手形」を押させられた。それが岩手の名前の由来になったのだとか。ラベルには、鬼が険しく連なる岩手の山々から降りてくる雰囲気が出ている。

杯が進むにつれ、たびたび訪れた盛岡市から見渡せる岩手山や駒ヶ岳の峰々が目に浮かんで来た。

株式会社あさ開き

☎019-652-3111

全国銘酒地酒のミニチュアフィギュア発見!

かわい!のすごくかわいい!日本各地の銘酒地酒がミニチュアフィギュアになった。そう、最近人気のお菓子に入っているおまけだ。おまけといたってその精巧さには目を見張る。ラベルと形をそのままに何十分の一にした一升瓶と徳利と杯、さらに、なんとその土地ならではのつまみまでミニチュアになってはい

っているのだ。お菓子の名前は『酒蔵紀行』。メーカーはカネボウフーズ。

フィギュアになっている銘柄は、北から岩手・南部美人、宮城・浦霞、新潟・八海山、埼玉・武甲正宗、長野・白馬錦、石川・菊姫、三重・るみ子の酒、京都・玉乃光、兵庫・福壽、愛媛・梅錦、島根・李白、長崎・窓乃梅の12蔵に未公開の隠れ蔵がひとつ含まれる。

『酒蔵紹介カード』には、造り手さんの顔や思い、お酒の特徴に地の肴の紹介などが丁寧に書き込まれており、安普請の日本酒紹介本よりずっと情報量が多くて正しいところが、うれしいやらしゃくにさわるやら...



白馬錦は野沢菜、李白はあご焼き、るみ子の酒は豆腐田楽のフィギュア。タバコの大きさと比べてほしい

これを造ったカネボウさん、さうとう飲んで食べて「観察」されたことでしょうか。しかし、あまりのかわいさに、思わず12歳すべて集まるまで買いつづけてしまいたいそう怖い。封を開けるたびに「きゅー」と声をあげてしまうほど。たかがおまけ、されどおまけ、お酒好きの方々への話題つくりに一箱いかが? あ、忘れてた、お菓子はガム。こちらが主役です。

カネボウフーズ ☎0120-202903 『酒蔵紀行 銘酒造形乃世界』 300円