

カレー新時代の到来



安川哲二の今月一品／横田秀夫の今月のスイーツ

友田晶子の

気になる日本酒

黄麴と白麴のコラボで生まれた芋焼酎「皇神(すめがみ)」



皇神(すめがみ) 720ml 1,350円



皇神(すめがみ) 1800ml 2,500円

焼酎は使用する麹菌で味が変わるという。

白麴はすっきり、黒麴はしつかり、黄麴はなめらか。でもこれ本当なのだろうか。

正直、飲み比べてもよくわからない。実際プロに聞いても、「本当はあんまり変わらないんだよねえ」と教えてもらったこともある。ま、イメージなのかな…と解釈していたのだが、この「皇神(すめがみ)」は、優しく滑らかでまろみがあって、ふむ、これは清酒用の黄麴の雰囲気が出ているなあ、と思っただけ。

白麴で仕上げた一次もろみに、完熟した黄金千貫を加え発酵させ、さらに黄麴をプラスする「追麹造り」という工程を経る。

この独特の造り方は、鹿児島県の伝統酒「灰汁持酒」の技術からきている。

「灰汁持(あくもち)酒」とは、醸造酒のもろみに灰をいれ、酸性からアルカリ性にするこことによって腐敗を防ぐ古典手法で造られた日本酒のこと。火入れの技術が入らずと前平安時代からの技法である。さほどまなな化学反応で、お酒自体が赤くなったり黒味を帯びたりするので、赤

酒とか黒酒などと呼ばれる。伝統産地は熊本県の赤酒、鳥根の地伝酒(じでんしゅ)、そして鹿児島県の酒(じしゅ)の三産地。とくにこの「皇神」を生み出す東酒造は「灰汁持酒」の造り手として重要な位置にあるのだ。この三酒、どれも自然の味わいで、ふくよかな旨味と甘味が個性となる。みりんと同じような使われ方もされており、地元で伝統料理をはじめ、名だたる銘料理人がこぞって使用していることでも知られている。

そんな伝統技術から生み出されたのがこの「皇神」なのだ。

どおりで、優しい旨味とまろみと、なんとも後を引く香ばしさがあるなと思った。

おすすめはヌル燗だ。これから旬を迎えるきびなご…なあって、鹿児島らしくってグツとくるけど、キスや稚鮎なんかもい。しつかり旨味のある小魚の唐揚げや天麩羅をサクサクつまみにゆっくり杯をかたむけたい。日本酒の優しさを待つ焼酎の奥深さに触れることができるはずだ。

問い合わせ

東酒造 酒類部(担当) 長谷川

TEL 03-3294-4075