

拡大特集

夏のイタリア料理

夏に売れる、売りたい

「お勧めの白ワイン50選」

イタリアンは地方がいい

リストランテ・カステッロに学ぶ  
地方イタリアンの成功ノウハウ



# 気になる日本酒

## ロックとお湯割りとも違う「お燗酒」、 本坊酒造「さつまおはら」



「さつまおはら」1800ml 1700円、900ml 900円

ああ、これが本当の芋焼酎の飲み方だ……。お酒の専門家などと呼ばれて、焼酎を語ったりしておりましたワタクシですが、いやはや全くわかっていなかったと大反省の巻。

鹿児島市内の繁華街天文館。地元の常連さんで賑わいをみせる「大衆食堂 一代」にて。新鮮な魚介の盛り合わせが出てきて、さてコリヤ日本酒だろうなんて考えたら「ありえない！ここは芋焼酎のお燗酒一本」と叱咤されたのは本坊酒造本坊和人専務。叱咤はおおげさだけど正直驚いた。だって、お刺身に芋焼酎は合わんだろうと思っていたからだ。ところが赤貝、床ふし、イカに白身に……。もう合うことと云ったら。「これは鹿児島ならではの甘い醤油のせい」と専務。なるほど、これが芋焼酎独特の風味と魚介の旨味をみごとに仲介してくれる。

おまけに、2合徳利に入ったお燗の柔らかいこと。みれば、単純なお燗器に芋焼酎の一升瓶が逆さに納まっているだけ。居酒屋ではありがちな光景。とはいえ中身は前日までに芋焼酎と水を割っておいたものだから。ふむ、やはりひと手間かけていた。

銘柄は「さつまおはら」。鹿児島意外ではあまり知られていないが、本坊酒造が創業当時より造り続ける歴史ある銘柄だ。今、全国に流通している同社代表銘柄といえは「桜島」

だが、地元ではこの「さつまおはら」がかわらず愛されている。鮑きの来ない味わいのうえに、この店のお燗上手があいまって絶妙なお燗酒ができあがっている。これが日常なんて、さてもうらやましい。

「最近私たちもロックを飲むようになりました」と笑う本坊専務に「本来お燗割りは、お燗を省略したものだ。お燗にする手間が面倒なので、焼酎にお湯を入れただけ」と教えていただいた。これまたなるほど。お燗割りはお燗の簡単バージョンだったのだ。たしかにお燗は手間がかかるからね。ふえ、案外知っているようで知らなかったこと。まったく開眼。通をきどって「焼酎のお燗割りは、お湯が先」とかなんとかいうことさえナンセンスな気がしてきた。「こういった飾らない店でお燗酒を飲んで、一日の疲れを癒す。これがダレヤメ。ゆっくり飲んで、明日への鋭気を養うのが鹿児島人のやり方」と語る専務。これほど芋焼酎のお燗酒が美味しいと感じたことはない。これが本当の芋焼酎の飲み方なのだ。焼酎ブーム定着などといわれているが、焼酎奥座敷の扉は実はこれから開けられるのかも、とダレヤメの頭にちよっと浮かんだのだ。