

ビッグシェフが語る

オージー・ビーフ  
& ラムの魅力

不況に負けない  
中国料理の底力

人気店のお値打ち料理  
人気のランチと自慢の一皿

特別インタビュー

日本中国料理協会

梁樹能新会長に聞く

特別対談／陳建一氏・陳健軍

豆板醤最先端

落合務氏講師に

イタリア料理技術講習会始まる



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があってこそ  
安川哲二の今月一品



友田晶子の

# 気になる日本酒

しよっぱい海の味わい、  
泡盛「与那国」の新酒

夏といえばやっぱり琉球泡盛。地元南国沖縄で飲むおいしさにはかなわないが、真夏の都会でも、沖縄の風が感じられるような気がして、どうしても夕焼け色の琉球ガラス製のグラスとあてやかなラベルのボトルに手が伸びてしまう。

梅雨明けと同時に飲んだのが「与那国」だった。

日本最西端の島、与那国島は、テレビドラマ「Dr.コトー診療所」の舞台になったことや、海底古代遺跡が発見されたことでも知られるが、お酒好きなら、日本で唯一アルコール度数60度というパワフルな泡盛「花



与那国30度

酒（ハナサキ）の生まれ故郷であることを思い浮かべる。クバと呼ばれる椰子の葉でくるまれた野趣あふれるボトルに見覚えのある人も多いだろう。日本の本格焼酎としてはアルコール度数が高いのでスピリッツに分類されるけれど、伝統的な原料と麹を使用することから、やはり昔ながらの伝統本格焼酎「泡盛」と、いや「泡盛の原酒」と呼びたい。

今回飲んだのは、「与那国」（崎元酒造所）の新酒。こちらはアルコール度数30度。個人的には、水を入れずに、同量くらいの水で割るトゥワイスアップ

がおいしいと思う。

驚くことに、ちよっぱい塩っ辛い。まさにミネラルの味わいだ。いや、海の味かもしれない。

どうやら、もろみを古式直火地釜にて蒸留する独特の伝統手法が、こういった味わいを生み出すらしいのだが、いやいや、これは与那国の水と風が生み出すのだと思うなあ。

おつまみと一緒に、水を入れたソーダ割りをお勧めしたい。ミネラルの味わいに爽快さがくわわって、もう、飽きない飽きない。そうまるで、日本にはまだたくさんは入ってきていないフランスの微炭酸ミネラルウォーター「バドワ」のようなニユアンスになって実においしい。黒糖を使った甘めのラフティ（豚の角煮）や紅芋の甘さを生かしたコロツケとは、感動の相性だ。海の塩のような淡い塩分のお酒と料理の甘味が見事に溶け合う。

できるならエアコンを消して、グラスと水がぶつかる音を聞きながら飲もう。都会の喧騒がだんだんと波の音に思えてくるから。

崎元酒造所 ☎0908087-2417