

ビッグシェフが語る
オージー・ビーフ
& ラムの魅力

〈特集〉
パブ&居酒屋は
質で勝負する
人気の料理とドリンク

〈特集〉
焼酎はどいへ行く



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

気になる日本酒

地元で愛される芋焼酎



たちばな 1800ml 1900円

お酒の取材で全国各地に出向くことが多い。楽しいのはやっぱり夜。お蔵元さんと一緒にその土地の居酒屋で飲むなんて、これはもうたまらない。最近とみに感じるのは、どこ

の土地でも、その場所で長く愛されているお酒ほど、舌と体にやさしく、飽きが来ず、じんわりと心に染み入るものはないということ。全国向けに発売されている銘柄は、ラベルにも味わいにもインパクトがあり、やっただ、飲んだ！という気分させてくれるけれど、長く愛されるには、ちよつと控えめなぐらいがちょうどいいと、地方に行くたびに実感する。宮崎は高鍋町に、ここ半年の間に2度行くチャンスがあった。古くは、高鍋藩城下町で栄えたのと、近年で

は航空自衛隊基地があるおかげで、人口のわりに飲み屋が多い。

訪ねた理由はもちろん焼酎の取材。そう、この町は、焼酎好きなら知らない人はいない、あの「百年の孤独」や「野うさぎの走り」、「爆弾ハナタレ」、「中々」、「さろく」、尾鈴山蒸留所の「山ねこ」・「山猿」・「山翡翠」で知られる黒木本店の本拠地なのである。

町の人は、我が町の焼酎を誇り、愛し、毎晩の晩酌に欠かさない。とはいえ、彼らが飲んでるのは、都会で知られた銘柄ではなく、昔から造り続けられてきた芋の地焼酎「たちばな」だ。

やわらかで滑らかで、引つかかるものが何もなく、後味にはまろやか

な芋らしい甘みとクリアなキレが感じられる。とにかくでしゃばらず飽きが来ない。もちろん日常酒とはいえ、有機の自家農園と地元契約農家で作られた芋を丁寧に使い、甕による自家培養酵母で、昔ながらの木桶を使い生真面目に仕込まれる。手抜きは一切ない。

お恥ずかしながら私は、焼酎に刺身は合わないと思っていたけれど、地元焼酎を半々のお湯割りにして、九州ならではのあまやかな醤油を仲間役にすれば、刺身と焼酎がみごとピッタリ寄りそうことを知って驚いた。お刺身と焼酎、パッチリ合います、ごめんなさい。もちろん宮崎名物、地鶏にもいい。とくに、焼酎カスを取りサイクルして作られる飼料を食べ山林で元気に育った尾鈴山鶏の繊細な旨味に、「たちばな」はやさしい相性を見せてくれる。

「野に咲く たちばなの 花に似て 清く真白く 淡く美しく」はラベルに添えられた黒木社長ご自身の詩。南国のかんきつ果実の樹ならではの、かわいく清らかな「橘」のイメージは、そのままこの日常酒のイメージにつながっているようで、うれしくなる。

●黒木本店 0983 23 0104