

ビッグシェフが語る  
オージー・ビーフ  
& ラムの魅力

〈特集〉中国料理  
トップシェフの  
豚肉スぺシヤリテ

神楽坂 芝蘭(新宿区神楽坂)

神田 雲林(千代田区神田須田町)

礼華 青鸞居(港区南青山)

ヘイフンテラス(ザ・ペニンシュラ東京、千代田区有楽町)

〈特集〉スイーツ最前線

新規店のねらい・人気店の秘密

イタリア料理技術講習会

今年のテーマは「パスタ」



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があつてこそ  
安川哲二の今月一品

暑さ吹き飛ぶ泡盛「於茂登」



友田晶子の  
気になる  
日本酒

誰だ、日本は温帯地方だといったのは。亜熱帯、いや、もはや熱帯化しているではないか。こう暑さや、泡盛飲むしかないだろ。

好きな銘柄はいろいろあるが、ギリと強烈な太陽と戦うなら、やはり、石垣島川平湾にある高嶺酒造所の「於茂登（おもと）」だろう。

沖縄で最も高い山「於茂登連山」のミネラル豊富な湧き水を使用し、大正時代から大切に使われている「直火地釜」で丁寧に少量蒸留することによって、雑味のない、悪酔いしにくい、ピュアでクリーンな蒸留酒に仕上げられた泡盛だ。

田崎真也事務所の社員として銀座でワインバーを運営していた頃、社員旅行で石垣島に連れて行ってもらったことがある。みんなで川平湾を観光した足で、フラーリこの高嶺酒造所に立ち寄った。もちろん観光としてだが、蔵元さんは驚いた。だって、「あの世界の田崎真也が来た」：：だものね。目を丸くされながらも、蔵内を案内してくださり、きき酒もさせていただいた。不思議なことに新酒でもまろみがありなめらかで、淡い旨味のようなものを感じる。そのうえ、アルコールが高くてもびりびりせず、アルコール由来の甘味も心地よく、いくらでも飲めるよう

な印象だった。

この旅行を機に、石垣以外の沖縄でも東京でも「於茂登」を見つけたら飲んでみたが、決して、蔵で飲むから美味しかった：：のではなく、どこで飲んでも、あの独特なまろみ、淡い旨味と甘味を楽しむことができ、すっかりファンになった（田崎さんも同じみたいです）。

今年の、まるでジャングルのような湿度と熱気のある夏の夜には、冷蔵庫で冷やしておいたアルコール30度の「於茂登」を、おおぶりの水を入れたグラスに注ぎ、キンキンのオンザロックにしてクーツといくのがいい。高めのアルコールが喉と体の奥をきゅっと引き締め、一杯目を飲み終わる頃には、体のほてりがすつと冷めていることに気づく。二杯目からは、最近都内のスーパーでも手に入れることが出来るシークワサーをしほってアクセントをつけて。三杯目には、今最も流行りの炭酸割りでハイボールだね。

沖縄以外で泡盛を飲む（売る）なら、この時期を逃してはならない。熱帯もどきの暑さも、泡盛を美味しくしてくれる壮大な演出効果だと考えよう。

高嶺酒造所  
098001-88122001