

〈特集〉

カレーが切り拓く 外食の新世界

オークラレストラン三鷹 中国料理 桃亭

リゾットカレースタンド

クラフトビアマーケット

タンドールバルカマルプール

スーパーラーメン ポラリス

東京カレー屋名店会 北千住店



安川哲二の今月の一品



友田晶子の
気になる

日本酒

「春雨」を訪ねて
琉球泡盛のルーツを知る



宮里酒造所 ☎098-857-3065

久しぶりに沖縄に行き、念願の「春雨」(宮里酒造所)をお尋ねした。那覇の住宅地にある小さな小さな酒造所。ここからあの魅惑的なオーラを放つ泡盛が生まれるのかと思うと不思議だったが、商品設計は、伝統技術と経験値にプラス緻密な計算と度重なる研究がベースになっていることを三代目宮里徹さんとお話を聞いてよくわかった。

今回興味深かったのは「泡盛は琉球にて独自に生まれ発展してきたもの」という話。日本における蒸留酒ルーツのひとつに東南アジア↓琉球ルートがある。15世紀、シヤム(現在のタイ)、アユタヤー王朝と琉球

国との交易で、タイ米を使用した蒸留酒「ラオ ロン」が琉球にもたらされ南蛮酒として珍重されたという説。宮里さんは、確かに「蒸留技術」は外から入ってきたが、泡盛の造り方はほかのどの地域も行っていないオリジナル性の高いものだとおっしゃる。もともと米が少ない琉球ではタイのみならず中国など周辺国からの輸入米で酒を造っていた。泡盛のベースになる黒麹は、シヤムより古くから交易のある中国から渡ってきたようだし、微生物的変異要素の少ない島国琉球で自然発生したという説さえある。実際タイでラ

オ・ロンを飲むとまったく別物だというし、糖蜜を使用するため泡盛というより黒糖焼酎に似るといふ人もある。西洋の蒸留酒の確立は17〜18世紀であるのに対し、琉球泡盛は1400年代半ばにはすでに今の形になっていた。首里城を見てもわかるように中国やそれ以外の文化が複雑に融合する琉球である。海洋貿易と恵まれた立地による高度な情報収集力と独自性で、オリジナルの蒸留酒を生み出したことは疑う余地がなさそうだ。

研究者ともいえる宮里さんは、「お湯割り」でおいしい泡盛の飲み方を考えられた。すでに商品として流通している「春雨 マイルド」を、片手で包み込めるくらいの細長いグラスに、酒 お湯(ヌルめ) 〓 5 5 で入れて味わう。こうばしい香りにやわらかく滑らかな舌触り。ふうわりと甘い後味が品よく楽しめる。続いて、酒 お湯(ヌルめ) 〓 1 4 にする。不思議なことに薄まった感じがなくおいしい。これならお酒が弱い人でも楽しめるし体に優しい。もちろん、ほかの銘柄ではこの体験はできない。「春雨」ならではの深くこうばしい風味のなせる業だ。夏に泡盛のお湯割り。南国発信の新しい飲み方も、泡盛ルーツ同様、かなりオリジナル性が高いのだ。