

おかげさまで



周年





友田晶子の  
気になる

# 日本酒

## 歴史と食の島、 麦焼酎発祥の地 「壹岐」を訪ねる



念願の壹岐に行ってきた。博多からジェットフェリーで約1時間。東西南北20km弱という小島なのにその魅力のスケールは実に大きい。魏志倭人伝(3世紀)には「一支国(いきこく)」として紹介されており、当時から大陸交流の要所であったことがうかがえる。また、日本神道発祥の地とされる「月讀神社」をはじめ1000年以上の歴史を持つ霊験著しい「延喜式内社 名神大」の神社がずらり並ぶ。歴史ファンにはたまらない。

「食いしん坊」としても魅力満載。春から秋までさまざまな種類を楽しむ「ウニ」、胴体だけで35cm超えるの剣先イカ「壹岐剣」、玄界灘の「本マグロ」、潮風に吹かれたミネラルたっぷりの牧草で育つ繊細な旨味と軽い脂の「壹岐牛」など、グルメ心をわしづかみにする食の宝庫だ。そして本格麦焼酎。島とはいえ広大な穀倉地帯が広がる壹岐は、早くから伝わった蒸留技術をもとに、島独自の製法で「大麦・米」の「2:1」の本格、麦米、焼酎を生み育ててきた。琉球泡盛、球磨焼酎、薩摩芋焼酎スコッチ、コニヤック、シャンパーニュ……とともにWTOのTRIPS協定認定「地理的表示」に認められる世界に誇るブランド酒でもある。酒の仕事をしている者ならば、一度は訪れなくてはならない場所なのだ。焼酎蔵は全部で7場。二日間です

べてお尋ねした。無理を承知で各蔵の個性を一言で表すなら、「壹岐っ娘」で知られる壹岐の蔵酒造は軽やかで口当たりのやさしいフルーティタイプ。「壹岐の華」は常圧メイソンで味わい深くやや濃厚。「むぎ焼酎 壹岐」の玄海酒造は幅広い品揃えと飽きない飲み口。「山の守」は常圧100%、かめ仕込み・かめ貯蔵でなめらかさと深み。「天の川」は常圧100%で心地いい甘さと後味の香ばしさ。「猿川(サルコー)」は品質第一でバランスのよさと品格の味わい。「ちんぐ」が人気の重家(おもや)酒造は、軽快さとコクと香ばしさを絶妙に併せ持つタイプ。飲みやすさや香ばしさが売りであ

る他地方の麦焼酎と一線を画するのは原料の3分の1を占める「米麴」にある。甘さとコクと深みを醸し出す「米」ベースの麦焼酎という点が壹岐焼酎の個性だ。7月1日壹岐焼酎の日を目前に壹岐入りをしたわけだが、赤茶色をした千年湯に浸かり、島の食材と島の空気をつまみに味わうと昔ながらの飲み方であるストリートが、面白いと感じた。日本酒 焼酎は『國酒』となり国家レベルで輸出の後押しをしてもらえるそうだが、島(産地)に来て飲むという楽しみ方をもっとPRしてもいいように思うのだが。