

〈特集〉

デフレに負けない中国料理

「日本ナポリピッツァ職人協会」本格始動



安川哲二の今月一品

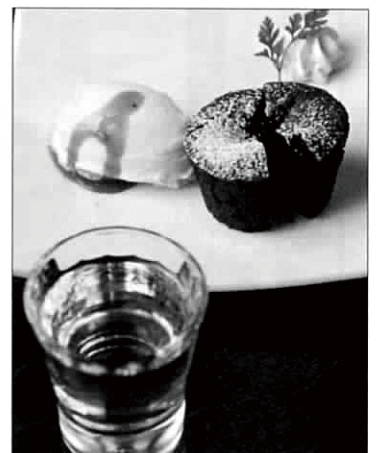
謝 謝
30th
ANNIVERSARY



友田晶子の
気になる

日本酒

日本のグラッパになれるか 球磨焼酎



フォンダン オ ショコラ、バニラアイスと球磨焼酎（写真は樽熟成の古酒）。ビターなスイーツとの相性も良い

「特別限定酒 大石」
大石酒造場 ☎0966-44-0001

ワイン好き、おいしいもの大好きという人の間では、グラッパはよく知られた食後酒だ。イタリア産のワインの搾り滓から造るブランデーで、蒸留酒なのにぶどうの個性を感じるのが大きな魅力。イタリア料理店やバルにも必ず置いてあるし（最近はやいゼリアにもある）、たっぷりとポリウムある食事を堪能した後の一杯は、食いしん坊にとってたまらない至極の時間ともなる。

考えてみればこのグラッパ、もとは北イタリアの小さな村バツサーノ・デル・グラッパが発祥。決してコニャックやスコッチのようなブランド酒ではなく、あくまで特産ワインの副産物であり、山岳地方の冬の

寒さを乗り切るいわば地焼酎といった飲み物だった。しかし、世界的なイタリア料理人気でグラッパの存在をグローバルに知らしめた。パブルの頃の日本もティラミスとともに市民権を得て、熱狂的なグラッパファンをも作り出した。今では、バツサーノ村にはグラッパ博物館まであるとか。

このグラッパにも負けないグローバル酒になりうるのが、日本の焼酎の原点ともいえる米の焼酎「球磨焼酎」だと最近私は考えている。500年の歴史があり、WTOのTRIPS協定にも認定される原産地呼称の酒。米の蒸留酒なのにさまざまなフレーヴァーや味わい、余韻を楽しめる

るし、25度や30度の高アルコールのまま直燗しストリートで味わうなんともハードな飲み方をする个性的派でもある。

濃厚タイプは甘い脂と旨みのある猪肉の炭火焼にぴったりだし、すっきりと軽快なタイプは球磨川の鮎とすばらしいハーモニー。とくに「特別限定酒 大石」のような樽熟タイプは食後のチョコレートや地元の栗を使ったモンブランなどにすてきにマッチする。グラッパと同じように食後の幸せを倍増してくれる酒なのだ。

村の名前がそのまま世界に知られる食後酒名となったグラッパ同様、人吉を中心とした球磨地方の焼酎も「KUMIA」などと呼ばれ、世界の

日本料理店はもちろん、各国料理の星付きレストランや人気バルにもボトルが並ぶ日が来るのではないかと想像するのは、なにも球磨焼酎で酔っ払っているときだけではない。世界文化遺産の価値ある日本食と歩調を合わせ、「國酒」の名のもとに世界制覇を狙う日本酒・焼酎も、世界市場へと今じわじわと助走を始めている。重要なのはおいしくおしゃべりな飲み方の提案、そして、地元の人たちがいかに上手にお酒でもてなしてくれるかだ。12月は、人吉温泉女将会で球磨焼酎おもてなし勉強会を開催する。助走のための準備体操は地道にしっかり行わなければならないのだ。