

〈特集〉

イタリア料理

実力派が続々！2013期待の新店

イル・キャンティ長寿経営の秘訣

迎春



友田晶子の
気になる

日本酒

2013年はプリミティブな 個性に注目したい、 伊豆・小笠原の島酒たち



盛若

黒潮

青酎
池の沢(35度)

焼酎とは不思議なお酒だと思っ

湯気を集めた液体の中に、実は、甘味も酸味も渋味も旨味も含まれていない。だけど飲んでみると、甘いような酸っぱいような旨味があるような感じがする。これは焼酎を飲んだ時の鼻に抜ける香りや注いだ酒器を鼻に近づけた時に感じる香りの成分がそう思わせるのだ。焼酎は香りが勝負の酒ともいえる。また味の分析は機械では出ない微妙な風味を人間が官能的に判断して言葉で表現するしかない。

2012年は、熊本の米焼酎、球磨焼酎の4タイプ分類で始まった。「減圧」と「常圧」という造り手に

しかわからない専門用語を消費者向けの販売にもそのまま使っていたのを、香りと味わいのテイステイキング分類で飲み手にわかりやすく伝えることにチャレンジした。

年末には、伊豆諸島と小笠原諸島の焼酎を同じく4タイプに分類し、コメントをつけ、飲み方や合う料理を提案した。2013年は伊豆の島酒のお手伝いをする事になるかもしれない。ワクワクするなあ。

麦焼酎や芋焼酎、麦麹や米麹が複雑に混在する島の焼酎は、実は個性派で魅力に富んでいる。トロピカルなイメージがあるけれど、東京都でもある島嶼部は日本一の消費地が目

の前という好立地でもある。

以前雑誌の取材で八丈島を訪れた時に体験した料理が、とれたての白身魚を醬油に漬けたツケにわさびではなく唐辛子の薬味をつけて食べるというもの。新鮮な魚ならわさびと思うのは中央だけ。わさびのない島では唐辛子が活躍しこりつと歯ごたえのある白身の旨味をぐつと引き出す。これに島の芋焼酎がすこぶる合った。鹿児島島の米麹ベースの芋焼酎はふくらみと甘みがあるが、麦麹ベースの島の芋焼酎は柔らかさの中にきりりと引き締まったドライさと軽快さがある。これに白身の軽快な旨味と唐辛子の風味がマッチするのだ。

もうひとつ、このとき島酒にはど

こか潮の風味があることも知った。奄美群島や沖縄諸島の焼酎にも時折感じるけれど、それよりもずっと素朴で荒っぽい海のニュアンスだ。この個性が魚を漬けたみ魚醬のような風味になったツケに激しく同調した。野趣あふれるプリミティブな個性。これを単式蒸留とか連続式蒸留とか麹とかどんぶり仕込み(麹と原料をいっしょくたんにして仕込む伝統方法)とかの専門用語を使わないで、一般の飲み手に伝えられる方法はなにかと今試行錯誤している。もちろん、香り重視のテイステイキングを重ねて、だ。