

FoodLife

2013
第6号

Vol.31 No.1

フードライフ第三十一巻第一号
平成二十五年六月一日発行通巻三五〇号

〈特集〉 イタリア料理

ますます多様化するピッツァ市場
注目の新店



安川哲二の今月一品



友田晶子の
気になる

日本酒

本格焼酎はいまや全国的に造られているが、本場はやはり九州・沖縄である。とくに、限定された原料を使い、伝統手法を用いてその土地で蒸留をする本格焼酎には、WTO（世界貿易機関）のTRIPS協定にて原産地の個性が生きた伝統酒として世界認定され、ブランド焼酎となっているものがいくつもある。長崎県の杓岐焼酎（麦）、熊本県の球磨焼酎（米）、沖縄県の琉球泡盛（米）、鹿児島県の薩摩焼酎（芋）がそれぞれ、ワインやチーズファンにとってはAOCのようなものと説明したほうがわかりやすいかもしれない。

先日訪れた長崎県五島列島にもAOCと呼べる本格焼酎があった。「五島列島酒造」の「五島麦」と「五島芋」だ。とにかく使う原料すべてが島内地元産。

五島列島のなかで一番大きな福江島にあるのが五島列島酒造だ。比較的新しい蔵で、製造も販売も地元の人たちが行っている。そう、造り手も「地元産」ということ。蔵の見学は誰でもOKで、製造に携わるスタッフが直接丁寧に説明してくれるのがうれしい。

「五島麦」は、二条大麦のニシノホシ。「五島芋」は、甘藷の高系十

AOC五島列島の本格焼酎 「五島麦」「五島芋」



「五島芋」720ml・1470円（税込）



「五島麦」720ml・1298円（税込）

四号。麴として使われる米はヒノヒカリ。水は九州名水百選の七岳湧水というスペック。これらから生まれるその味わいは、同島の北に位置する杓岐の麦焼酎に比べすっきりと軽快な「麦」に、鹿児島島の薩摩芋焼酎に比べドライでスマートな「芋」といった印象。これが、地元産の新鮮魚介と合うこと合うこと。九州らしい甘めの醤油がいい仲介役になって生臭みを消し、繊細な旨味を引き出してくれる。青魚で作られる「すり身揚げ」（さつま揚げ）の優しい甘

さも素敵な同調を楽しませてくれるし、飲んだ後は五島うどんの地獄

炊きで（この五島うどんも見事なAOC）悪酔い知らず。地元の人情がプラスされ飲めること飲めること。

十六世紀から続くキリシタンの歴史が色濃く残るこの地域（長崎本土から島にかけて）は世界遺産認定の有力候補と言われている。今も生活に密着している数々の教会は、後世に残していくべき遺産だ。あわせて五島で生まれる地焼酎も残したいと強く思う。世界中からの観光客がこの地の歴史や文化とともに五島の焼酎を堪能する姿、今から想像するとなんだかワクワクしてくる。

（株）五島列島酒造 TEL：0959-84-3300