

FoodLife

2015

第6号

Vol.33 No.1

フードライフ第三十三巻第一号
平成二十七年六月一日発行通巻三十七号

南イタリア特別号

安川哲二の今月一品 乃木坂神谷の十二月



ウイスキーファンにもお勧めできる、樽熟麦焼酎「赤閻魔」

ウイスキーの定義を「存じだろっか。簡単にまとめれば、1 麦などの穀物を原料にすること。2 蒸溜していること。3 樽熟成を行っていること」の3つ。とすれば麦焼酎も樽熟したものはウイスキーと言えるのでは？と思うが、ウイスキーと麦焼酎の決定的な違いは、糖化に「麦芽」を使うか、「麴」を使うかにある。同じ蒸留酒だけど、焼酎はどこかやわらかく優しい舌触りで、蒸留酒なのに食事と合うのは「麴」のおかげなのだ。

老松酒造の創業は寛政元年（1789年）、大分県日田の名水で清酒造りを行っていたが、昭和に入り大

分は麦焼酎大国となり、同社も昭和45年より「他社が真似ることのできない個性」をモットーに焼酎造りを始めた。

焼酎造りで最も力を入れているのはやはり「麴」。微生物と言う生きた原料の品質管理や貯蔵方法の研究に尽力している。ゆえにプレミアム商品の名はずばり「麴屋伝兵衛」だ。樽貯蔵で香ばしい風味が楽しめるのは「赤閻魔」。オーク新樽にて熟成された様々な原酒をブレンドし、絶妙なバランスで仕上げた樽熟麦焼酎の逸品だ。強すぎない樽香をソーダ割りにした「閻魔ハイボール」は人気の飲み方。

黒麴仕込みは「黒閻魔」。こちら

はコクと軽快さのバランスが楽しめるタイプ。オンザロックで切れを味わいたい。さらに伝統手法の常圧蒸留で仕上げた「緑閻魔」。お湯割りにすれば長く香ばしい余韻を体験できる。

日本の酒に興味を持つ外国人たちと「閻魔」を飲む機会があった。ウイスキーやバーボンを飲み慣れた彼らが「赤閻魔」を口にすると、驚きの声を上げ、ため息を漏らした。日本人の感性で生み出された絶妙なバランスの麦焼酎の魅力を、彼らは素直に美味しいという。

聞けば、最近アメリカの都市圏では麦焼酎が注目されているとか。理由はウイスキーやジンなどのスピリッツほどアルコールが高くななくヘルシーであり、柔らかく華やかな風味が女性好みだから。「赤閻魔」はウ



右から
閻魔(樽) 720ml、1190円
黒閻魔 720ml、1110円
常圧閻魔 720ml、1150円
(全て税別)

老松酒造
TEL 0973-266-2116

イスキーに似た樽香があるのでウイスキー文化圏の人にとっては親しみやすいし、淡いけれど実は深い麴由来のおいしさと華やかさもある。そこに外国人が驚いたのだ。老松酒造のコンセプト「他社が真似できない、世界があつと言う焼酎を造る」は現実になっている。

赤字に黒文字の「閻魔」ラベルもかなり目を引く。この文字、著名な書家が書いたもの……ではなく、同社営業社員の息子（小学5年生！）が書いたものだそう。よく見ると「魔」はちよつと間違っているし、「閻」のなかには「エンマ」の文字が隠れているという子供供らしい遊びも含まれている。ほほえましいストーリーも味わいの一部となってこれからますます世界をあつと言わせてくれるだろう。