

FoodLife

2015
第12号

Vol.33 No.7

フードライフ第三十三巻第七号
平成二十七年十二月一日発行通巻三十八号

特集 中国料理

トップシェフの**最新&魚料理**

特別企画 現代の名工 安川哲二氏の傑作選



安川哲二の今月一品 乃木坂神谷の十二ヶ月



友田晶子の
気になる

日本酒

意外！ストレートで赤ワイングラスで
おいしい、まるやかな薩摩芋焼酎

紫尾の露 クラシック
1.8L、3065円(税込)

軸屋酒造
Tel.0996-54-2507



ご存じだろうか。去る11月1日は本格焼酎の日だったこと。この日を最高に楽しむならば本格焼酎の本場鹿児島にすることだろう。今年も20時半に本格焼酎で乾杯し、その姿をSNSにアップしてみんなで本格焼酎を楽しもうというイベントも開催された。もちろん、ワタクシ、鹿児島は天文館で本格焼酎を片手に乾杯しました!! 楽しかったなあ。

「本格焼酎を本格的に学ぶ会」の講師を仰せつかって、かなり緊張したからだ。本格焼酎の本家本元の鹿児島で、本格焼酎に親しんでいる方々を目の前に、本格焼酎の話をするのはかなり勇気がいる。その日の夜の

乾杯は緊張から解放され、ことのはか気持ちよかったというわけ。翌日昼は、本格フレンチと鹿児島焼酎、夜は本格イタリアンと鹿児島焼酎のペアリング食事をコーディネートした。これも実はかなり気を使った。なにせすべて焼酎だ。しかしオール焼酎にもかかわらず、フルコースの料理を十分に楽しむことができて、新しい発見の一日になった。

焼酎ベースのフルーツリキュールをウエルカムにし、スパークリング焼酎をクレーム・ド・カシスで割り、紅芋焼酎のもろみスパークリングジュースを同じ紅芋焼酎で割ってランブルスコミたいにしたり、冷やして

白ワイン的に、常温で赤ワイン的に、チーズには前日割りのお燗...とさまざまなアレンジを加えたが、驚いたのは、リッチな芋焼酎をそのままストレートにしてワイングラスで飲んでもかなりおいしいことだった。味わいのしっかりした肉料理にはすこぶる合う。ちょうど芋の「新焼酎」の季節でもあり、これがまたストレートでかなりおいしい。

五代目となる軸屋麻衣子さんが造る「紫尾の露 CLASSIC」(軸屋酒造)は濁りのある焼酎でリッチななかにも繊細さがある芋焼酎。ニューヨーク滞在が長かった麻衣子さんの、女性らしい、ファッショナブルな感覚で生み出された焼酎はスタ

リングもオシヤレで、牛肉のブラザード(煮込み)に合わせて大きめのグラスにストレートで提供。これが合うの合うの。また、龍宮(奄美大島の黒糖焼酎)もワイングラスで素敵においしいことを発見。こちらは黒豚のスペアリブと。チーズは甕長期熟成のさつま島美人。最後はドルチェと檜樽熟成の芋焼酎でとにかくみんな笑顔。

焼酎もこんなに幅広い楽しみがある。だけどほとんど知られていないし、イメージもされていない。本格焼酎の日は焼酎をひろくPRする日だけれど、本格的に知ってもらうにはまだ少し時間がかかりそうだ。

焼酎もこんなに幅広い楽しみがある。だけどほとんど知られていないし、イメージもされていない。本格焼酎の日は焼酎をひろくPRする日だけれど、本格的に知ってもらうにはまだ少し時間がかかりそうだ。