FoodLife

2018 第3号
Vol.35 No.10
フードライフ第三十五巻第10号
平成三十年三月一日発行通巻四百七号

特集

お客が集う
突出した個性

おかげさまで
創刊35周年
THANKS ANNIVERSARY

安川哲二の今月の一品　銀座神谷の十二ヶ月

大河「西郷どん」みるなら、本格芋焼酎片手に
2018年限定品「本格芋焼酎cangoxina」ならぴったり

「cangoxina」

この不思議な文字を見てピンと来る人はかなりのNHK大河ドラマ通だ。ご覧になっているだろうか、今年の大河ドラマ「西郷どん（せごどん）」。大河にかかわらず、時代劇は、どんな風にその時代の酒や食を表現しているのかが気になってしまうのだが、「西郷どん」はやっぱり焼酎。ドラマの中でもときおり焼酎が出てきて、蒸かしたさつまいもと飲むシーンが印象的だった。

で、「cangoxina」。「カンゴシナ」と発音する。ポルトガル語で「鹿児島」のこと。ドラマの第1話に登場した。薩摩の下級武士の家に生まれた西郷小吉少年は、次期に薩摩藩主となる島津斉彬公からひょんなことで紙に包まれたカステーラをもらう。その紙に書かれていたのがこの文字。その紙は南蛮より渡来した世界地図だったのである。

史実と違い過ぎるといわれる大河ドラマだけど、この「cangoxina」と書かれた地図があることは事実。16世紀のヨーロッパで描かれた世界地図に黄金の国ジパングの玄関口として「cangoxina」と記されているのだ。

ドラマで小吉は「cangoxina」と書かれた紙をお守りのように大切にし、広い視野を持つきっかけを与えてもらった斉彬公の命によって京や江戸を飛び回り、南の島々を行き来するのだろう。

cangoxina
500㎖、2000円（税込）
佐多宗二商店
℡099・222・9009

「cangoxina」と名付けられた本格芋焼酎が今年限定で発売される。造り手は「晴耕雨読」や「不二才」で知られる佐多宗二商店。自らを蒸留屋と呼ぶほど蒸留酒としての焼酎へ強い思い入れのあるこの造り手にファンは多い。

「本格焼酎cangoxina」は、芋焼酎が造られ始めた当時と同じ間接蒸留で造られており、さらに、明治時代の焼酎はアルコール28度が通常だったことに合わせこの商品も28度としている。濾過も当時と同じように行うため少し濁りもある。ピリリと口のなかが引き締まるようなアルコール感と芋らしいふうわりと甘い香りが鼻に抜ける。中盤からはなめらかさが感じられアフターはとてもクリーンで後を引く。

パッケージに描かれた当時の地図を眺めながら飲めば、日本の酒ではなくどこか異国の酒を体験しているような気分になってくる。

西郷どんは、明治に入り焼酎の麹専売とそれに課せられた税制度を廃止しているし、斉彬公は「芋焼酎の製法を研究すべし」と説いている。これからドラマの中でどんな風に焼酎が登場するのか、実に気になるのだ。