

大人の充実した快適生活のための実用マガジン

一人

ikkoin

一流建築家が設計!50代からの家造り
**建築家、山本良介 vs
50代の建主 家造り合戦**

11 2005 No.66
定価 **580円**

10のライフスタイルで考える
**真から楽しめる
クルマ選び**

今からでも間に合う!
**50歳から始めて
2000万円貯める
マネープラン**

●表紙の人
原田美枝子

●一個人インタビュー
横山秀夫

●リレーエッセイ
赤瀬川原平

白川道夫妻、高橋克彦、高橋治、由紀さおりほか

夕日の海、錦秋の溪谷、富士見の宿など湯船から大感激!

絶景露天風呂の旅

北川から堂ヶ島まで、伊豆半島の絶景と美食の宿をぐるり1周
錦秋に染まる溪谷を湯船から眺める悦楽の露天風呂へ
吉岡忍、泉麻人ほか、旅の達人が選んだ1軒「我が絶景の宿」
軽井沢の「星のや」、秋田の「都わすれ」、この夏オープンの新宿

田崎真也さん、蔵元が提案する黄金メニュー

**本格焼酎が旨い
極上の肴**



平成17年11月11日発行 発行所 株式会社マガジン 東京都港区新橋2-1-1 電話 03-3541-1111

今宵は蔵元のおすすめの肴で極上の晩酌を

今宵が旨い!

焼酎の達人が選んだ32本

その酒の旨味を最も引き出す飲み方、肴との相性を
知れば、酒がもっと旨くなる。達人が選んだ
「今飲むべき」32本の焼酎を醸す蔵元の方々に、
これぞという極上の肴を教えてくださいました。

芋焼酎

田崎真也さんの食べ合わせの基本
特有の蒸れた香りは豚・鶏肉料理と相性抜群

芋焼酎には穀類や芋の蒸れたような特有の香りがあります。豚や鶏の飼料はほとんどが穀類で、その脂はまるで穀類が熟成したような香りがしますから、芋焼酎の香りは豚肉や鶏肉の香りを引き立てます。たとえば、地鶏の塩焼きなど肉そのものの味を楽しむ料理や、豚肉の脂を含んだソーセージやベーコンなどの加工品と芋焼酎は相性がよいですよ。



黒麹
常圧

山小舎の蔵
まんぜん
① 萬膳 (万膳酒造)

薩摩の芋焼酎魂が宿る
世界品質の味わい

特徴／鹿児島県鹿屋産のさつまいも、減農薬栽培米のひとめぼれなど、すべての原料を契約栽培し、昔ながらの手造り麹、かめ壺仕込み、木樽蒸留で醸す。薩摩の芋焼酎造りの伝統を味わえる。

コメント／「複雑でしっかりと締まった味は世界品質！するするとのどを滑り、とろりとした余韻が残ります」(山同)

DATA／有限会社万膳酒造 鹿児島県始良郡霧島町永水字宮迫4535 ①25°②米麹(黒)③コガネセンガン④1800ml 3100円⑤不可



今回の銘柄の選び方と選者の方々

左の5人の方々に芋、麦、米、黒糖焼酎、泡盛の5種類で「いまおすすめ銘柄」として5〜10本あげていただき、その中から得票の高かった銘柄(蔵元)、味の方向性、造りのタイプなどを加味して掲載銘柄を選びました。



山同敦子さん
食と酒のジャーナリスト。JSA認定ソムリエ、SSI認定きき酒師。著書に『旨い!本格焼酎』(ダイヤモンド社)他。好きな銘柄は、春雨、兼八、豊永蔵。



東條辰夫さん
東京・五反田の本格焼酎・泡盛専門酒販店「内藤商店」代表。有名銘柄から無名の名焼酎までわかりやすく表現豊かに解説していただいた。(→お店の紹介はP93)



金本亨吉さん
東京・池袋の居酒屋「焼酎居酒屋BET TAKO」の二代目。レギュラー酒を愛する金本さんのお気に入り、八千代伝、鶴見、さつま白波明治蔵。(→P91)



松崎誠人さん
東京は中野にあるブ口も認める実力酒販店「味ノマチダヤ」の焼酎とお祭り担当。いまのイチオシは春雨ゴールド、ちんぐの黒、極上 蔵の師魂。(→P93)



友田晶子さん
SSI認定きき酒師、ワインコーディネーター。おいしいと思う焼酎は幾多あれど、やはり変わらず兼八、カレー春雨を抜く存在はなかなか現れないと語る。

黒麹
常圧



③ あらあらざけ 2004 (佐藤酒造)

新酒の香りをとどめ
複雑な味が絡みあう

特徴 / 2004年の新酒を、蒸留した翌日に瓶詰めした無濾過生原酒。新酒特有のガスの香りとともに、さまざまな味が複雑にふくらむ。

コメント / 「おすすめ飲み方はロックです。ひとかけらの氷を加えると、きれいな香りがふわーっと広がり、さまざまな味わいが口の中で次々にふくらみます」(松崎)

DATA / 佐藤酒造有限公司 鹿児島県始良郡牧園町宿窪田2063
①38°②米麹(黒)③コガネセンガン④360ml 2330円⑤不可

佐藤酒造おすすめの肴 / 牧園町の人々によって手作りされている「もんぺおばさんの黒豚みそ」が絶品。ひと口なめると、するする焼酎がのどを通る。1個525円(送料別途)。もんぺおばさん ☎0995-76-0611



山女魚の ゆず味噌焼

「冬、囲炉裏で骨まで香ばしく炙った山女魚を、焼酎とともに味わうとほっとします」

万膳酒造おすすめの肴 / すぐ近くに清流があるため、蔵では山女魚料理が定番。ゆず味噌をおなかに入れ、表面にも軽く塗った山女魚を、囲炉裏で骨までやわらかく炙って味わう。



② 静とろ (神川酒造)

本土最南端の伏流水が
引き出す豊かな香味

特徴 / 仕込み水は、国見連山と高隈山系の伏流水。常圧蒸留で、深い流れのようなとろりとしたコクと香味豊かな味わいを引き出している。**コメント** / 「甕壺貯蔵、甕熟成の特徴がよく出ていて、土っぽい香りを感じる芋焼酎。黒麹らしい独特の香りと味わいもしっかりあります」(東條)

DATA / 有限会社神川酒造 鹿児島県鹿屋市永野田町346-5 ①25°②米麹(黒)③コガネセンガン④720ml 1200円⑤不可

黒麹
常圧



「晩酌でよく食べているのがこのさつま揚げ。ぎゅっと詰まった旨味が、芋焼酎の甘さを引き出します」

神川酒造おすすめの肴 / 鹿児島名物のつけあげ(さつま揚げ)だが、この店のものはとくに旨味が濃厚。芋焼酎の甘さによく合う。1枚60円(送料別途)。日高かまぼこ店 ☎0994・63・8519

日高かまぼこ店の
さつま揚げ



黒麹
常圧



5 きろく
七六 (黒木本店)

手造り麹、地元の芋で
徹底的に手造り

特徴／自家農園と地元の生産者で育てた有機栽培芋を使用。手造りの麹、伝統のかめ仕込み、独自の酵母で丁寧に造られる。透きとおるような香りとやわらかな甘み、キレのよさがある。**コメント**／「洗練のなかに、伝統を感じさせてくれる味わい」(松崎)「ゆったりとした厚みと、深い味わいを感じます」(東條) **DATA**／株式会社黒木本店 宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋776 ①25°②米麹(黒)③コガネセンガン④720ml 1113円、1800ml 2100円⑤不可

4 やちよでん
八千代伝 (八木酒造)

2004年の秋に復活した
深山の小さな芋焼酎蔵

特徴／「麹の魔術師」と呼ばれる名杜氏・吉行正巳が、造りの途絶えていた蔵の芋焼酎を復活。総かめ壺仕込み。**コメント**／「ふかし芋のような味わい。芋の特徴をしっかりと引き出し、凝縮した味に仕上げられています。麹の質の素晴らしさがわかります」(金本) **DATA**／八木酒造合名会社 猿ヶ城蒸留所 鹿児島県垂水市新御堂鍋ヶ久保1332-5 ①25°②米麹(白)③コガネセンガン④1800ml 2415円、720ml 1208円⑤可

八木酒造おすすめの肴／地鶏と旬の野菜、にんにくなどを、醤油、砂糖、味噌少々、八千代伝で煮込む「さつま地鶏の煮つけ」。地鶏の力強い味が、芋の風味をふくらませる。

白麹
常圧



白麹
常圧



6 さつま白波

(薩摩酒造)

南薩摩の心意気が宿る
どっしりとした存在感

特徴／もっとも入手しやすい芋焼酎ながら、酒質の定評が高い。南薩摩の焼酎杜氏集団として名高い黒瀬杜氏が、地元産のさつま芋100%で、厚みのある味わいを生む。**コメント**／「出荷量もさることながら、ちゃんとした芋の深みがあります。その姿勢をたとえるならドンペリ。将来も必ず残っていく焼酎です」(友田) **DATA**／薩摩酒造株式会社 鹿児島県枕崎市立神本町26 ①25°②米麹(白)③地元産さつま芋④1800ml 1660円⑥不可

カツオのトロの腹皮焼き

「枕崎では酒の肴として欠かせない定番の味。どっしりとした芋焼酎に負けない旨味があります」

薩摩酒造おすすめの肴／新鮮な鰹のトロの腹皮は、旨味が濃厚。磯の香りが広がり、さつま白波を育む故郷、枕崎の景色を思わせる。地元では甘辛く味付けたものを天ぷらにしたり、刺身でも味わう。



一番雫

(大海酒造)

焼酎界の新星が生んだ 果実のような芋焼酎

特徴／平成13年、鹿児島県本格焼酎鑑評会にて優等賞第一位を受賞したことで話題を呼んだ大牟礼良行社氏が黄麹、減圧蒸留で醸す、青りんごのような風味の軽快な芋焼酎。**コメント**／「清らかな水のごとくすっきりとした、さわやかな味わい。軽やかな飲み口です」(東條) **DATA**／大海酒造協業組合 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1①25°②米麹(黄)③大隈半島産サツマイモ④900ml 913円、1800ml 1743⑤不可

黄麹
減圧



地鶏の炭火焼

「地鶏のしっかりとした力強い旨味が、芋焼酎によく合います。炭火焼の香りもいいですよ」

黒木本店おすすめの肴／地鶏もも肉に塩胡椒をして、炭火の上で燻すように転がしながら焼く。ニンニクおろしや、ゆず胡椒をつけるとさらに美味しくなる。お湯割りがロックで。

黒麹
常圧

検定酒



蔵 純粋 (大石酒造)

昔ながらの濾過方法で原酒をそのまま瓶詰め

特徴／濾過方法は、昔ながらのすくい取り。度数調整をせず、蒸留した原酒をそのまま瓶詰めしているので、タンクによって多少度数が違ふ。芋の旨味を、ロックでちびちびと。**コメント**／「熟練杜氏にしか造れない、クセがありながらも深みある味わい。本当に旨いと唸らされる」(東條) **DATA**／大石酒造株式会社 鹿児島県久根市波留1676 ①約40°②タイ破碎米の米麹(黒)③シロユタカ④720ml 1690円、1800ml 2690円⑤不可

大石酒造おすすめの肴／タコの刺身に塩胡椒をして、溶けるチーズをのせて焼く「タコチーズ」。とろりと溶けたチーズとの相性が意外にもいい。タコは前日の夜に食べた刺身の残りものを使っても。



村山製油の黒豚みそ

「油屋の村山さんが一番美味しいと認めた大隈半島の豚を、丹精込めた菜種油で炒めて作っています」

大海酒造おすすめの肴／国産はだか麦と国産大豆、天然塩を原料にした麦味噌がベース。豚肉の旨味は抜群で、芋焼酎の肴にうってつけ。村山さんが育てた白胡麻も使用。250g 1個714円(送料別途)。村山製油 ☎0994・63・2064

麦焼酎

田崎真也さんの食べ合わせの基本
料理との相性の決め手はフレーバー

焼酎には味覚成分がほとんどないので、料理との相性の決め手はフレーバーです。ライ麦パンの香りのする麦焼酎であれば、ライ麦パンと相性のよい牡蠣などの貝類や青魚のお刺身を。例えば減圧蒸留した麦焼酎とホウレン草のおひたしを合わせるのなら、麦焼酎を緑茶割りに。緑茶のさわやかな香りと麦のミネラルの香りがホウレン草のフレーバーを引き立てます。

せいっばつ 青一髪 (久保酒造場)

たった1人で造る
極小蔵の渾身の酒

特徴 蔵元が杜氏を兼ねて、すべての工程を1人で造る。豊かな甘さとミネラル感のある味わいは、麹菌、酵母の力を最大に引き出すきめ細やかな管理あってこそ。**コメント** 「芸術的なまでに素晴らしい麦焼酎。長崎の伝統の造りを守り、さっぱりでありながら、麦の甘さを存分に引き出しています」(金本) 「芋焼酎かと錯覚するほどの甘さとミネラルを感じる麦焼酎。潮や麦の香りもあります」(山同) **DATA** 久保酒造場 長崎県南高来郡口之津町甲2139 ①25°②大麦麹(白)④大麦(ニシノチカラ)③1800ml 1740円⑤不可

久保酒造場おすすめの肴 タコ、水イカ、イサキ、アジなど季節ごとに獲れる地の魚。

黒麹 常圧



10 中々 (黒木本店)

白麹 減圧

軽やかな飲み口と、
奥に秘めた端正な旨味

特徴 自家農園と九州産の大麦のみを使用。かめ仕込み、低温発酵、減圧蒸留で造られる。**コメント** 「淡麗旨口の麦焼酎。ライトな印象ですが、奥に旨みを秘めたバランスのいい味わい。麦の香りもおだやかで、食中酒に向いています」(山同) 「すっきりとした軽快な味わいのなかに、旨みがたっぷり」(松崎) **DATA** 株式会社黒木本店 宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋776 ①25°②麦麹(白)③二条大麦④720ml 1019円、1800ml 1859円⑤不可

黒木本店おすすめの肴 豚バラ肉を熱湯にくぐらせ、ポン酢や胡麻だれで味わう豚しゃぶ。豚肉のエキスが出た熱湯にレタスをくぐらせるのもおすすめ。おだやかな麦焼酎に、豚の脂の甘みがよく合う。

剣先イカの 天日干し

「壱岐で捕れる剣先イカは
甘みが違います。
天日干しを軽く炙れば、
晩酌の肴にぴったり」

重家酒造おすすめの肴 剣先イカを炙る香ばしさが郷愁を誘い、壱岐の麦焼酎の味わいによく合う。アジや鯛の開きなど、地元の海の幸をセットで取り寄せられる。3000円～(送料別途)。フィッシュ211K ☎0920・47・4322

黒麹 常圧



11 ちんぐ 黒 (重家酒造)

壱岐の風土が育んだ
淡い甘みの手造り焼酎

特徴 昔ながらの木製こしきで原料を蒸し、かめで仕込む手造りの麦焼酎。爽やかな飲み口の中には、淡い甘さと豊かな味わいが。壱岐焼酎400年の歴史を味わえる。**コメント** 「伝統の造りによって黒麹の旨味を引き出し、バランスよい味わいとなっています」(松崎) 「バランスのよい味わいで飲み飽きしない」(東條) **DATA** 重家酒造合名会社 長崎県壱岐市石田町印通寺浦200 ①25°②米麹(黒)1/3、大麦2/3③大麦④720ml 1260円、1800ml 2079円⑤不可



白麹
常圧

12 歌垣 (杜の蔵)

キャラメルのような
深い甘さと濃厚なコク

特徴 / 大麦麹のみで仕込み、常圧蒸留で醸した原酒を3年以上、甕でじっくり熟成させている。水割りにしたものを湯煎でじんわりと温めると、麦本来の深い甘みと豊かなコクがさらにふくらむ。**コメント** / 「甘く香ばしい風味が、まるでキャラメルのように。濃厚で深いコクのある、個性派の麦焼酎です」(山同) **DATA** / 株式会社杜の蔵 福岡県久留米市三猪町玉満2773 ①25°②麦麹(白)③福岡県産二条大麦④720ml 1418円、1800ml 2940円⑤不可(お近くの取扱店を紹介)

三焼酎屋

13 兼八 (四ツ谷酒造)

焦がし麦のような
甘く香ばしい人気酒

特徴 / 1919年創業以来、受け継がれてきた伝統の技で、驚くべき麦の香ばしさと甘さが引き出される。はだか麦、はだか麦麹を原料とし、常圧蒸留で醸される。**コメント** / 「麦チョコを思わせる香ばしさが、上品な甘みをほろ苦さが引き締めます。余韻も長く、飲み応え十分」(山同) **DATA** / 四ツ谷酒造有限会社 大分県宇佐市大字長洲4130 ①25°②麦麹(白)③はだか麦(イチパンボシ)④720ml 1050円、1800ml 2100円⑤不可

シャコの浜ゆで

「近所の漁師さんが
お裾分けしてくれるシャコの
浜ゆでは、旨味がたっぷり」

四ツ谷酒造おすすめの肴

／獲れたてのシャコが、蔵で人気の肴。地元の漁師が新鮮なシャコを浜でゆでて蔵に届けてくれる。海老、かに、貝など旨みの濃い魚介類なら、兼八の香ばしさに負けない。

白麹
常圧



豚バラ肉 塩焼き

「地元のやきとり屋では
定番のメニュー。
豚バラ肉のコクが、
焼酎に合います」

杜の蔵おすすめの肴 / やきとり屋で味わう豚バラ肉の塩焼きは、焼酎の肴として定番。食後酒としてゆっくり飲むのにもふさわしく、ナッツやチョコレートにもよく合う。

白麹
減圧

14 たいめい 泰明 (藤居醸造)

麦本来の深い香り
やさしい口当たり

特徴 / 2代目杜氏の藤居泰明氏とともに、3代目が力を込めて造る麦焼酎。おだやかな口当たりと、麦茶を思わせる香りがある。**コメント** / 「減圧蒸留のさっぱり感と、常圧蒸留による麦の濃い味わいを、うまくブレンド。やさしい口当たりながら、麦の深い香りも楽しめます」(金本) **DATA** / 藤居醸造合資会社 大分県豊後大野市千歳町新殿150-1 ①25°②麦麹(白)③二条大麦(ニシノチカラ)④720ml 1000円、1800ml 1900円⑤不可

藤居醸造おすすめの肴 / 大分名物「鳥天」、鳥内の天ぷら。名産のかぼす醤油にからしを添えて。こってりとした油っぽい料理の後味を、おだやかな麦焼酎の香りがすっと洗い流してくれる。



16 球磨の泉 (那須酒造場)

球磨焼酎の伝統を
手造りで守る

特徴 / 大正6年の創業以来、変わらない手造り。「もろぶた」で麴をつくり、甕仕込み。時流に流されることのない、本物の球磨焼酎を味わえる。

コメント / 「華やかな香りとともに、するりと喉を滑っていくなめらかさ。きめ細かな味わいに、造りの丁寧さが伝わります」(山同)

DATA / 有限会社那須酒造場
熊本県球磨郡多良木町大字久米695 ①25°②米麴(白)③国産米④720ml 1050円、1800ml 1885円⑤可

那須酒造場おすすめ肴 / 塩と水のみで1時間、骨からパラパラ外れるくらいのやわらかさに煮込んだ、骨付き豚の塩ゆで。家庭ではスペアリブでOK。球磨焼酎の味わいがより丸くなる。



15 武者返 (寿福酒造場)

小さな蔵で生まれる
王道の米焼酎

特徴 / 明治23年創業以来、常圧蒸留一筋。寿福絹子さんと家族で450石の小さな蔵で、すべての工程を手造り。**コメント** / 「米の香り、味わい、すべてが整った『米焼酎の王道』です」(金本)「ガツンと迫力ある風味。常圧の球磨焼酎らしい、野性的な味わい」(山同) **DATA** / 合資会社寿福酒造場 熊本県人吉市田町28-2 ①25°②米麴(白)③地元産ヒノヒカリ④720ml 1312円、1800ml 2310円⑤不可(地域により例外あり)

寿福酒造場おすすめ肴 / 鮎をはらわたごと、醤油、酒、ザラメで煮る鮎の煮つけ。ひと晩置くと、身が締まり、さらに美味しくなる。地元では夏に獲れた鮎を年間通じて冷凍保存し、調理している。



地鶏のタタキ

「鶏肉のタタキや刺身など、
繊細な味わいの和食がよく合います。
ロック、お湯割りどちらでもどうぞ」

尾鈴山蒸留所おすすめ肴 / 刺身用の新鮮な地鶏が手に入ったら、表面をさっと炙り、冷水で締めて薄切りに。水にさらしたスライス玉ねぎをたっぷりのせ、ポン酢、ニンニクで。



17 山翡翠 (尾鈴山蒸留所)

谷あいの湧き水で
仕込まれる気品の味

特徴 / 1998年に創設された蔵ながら、徹底した手造りによって伝統を感じさせる焼酎を生み出す。かすかな吟醸香、気品ある味わいが評判に。**コメント** / 「控えめで清涼感を伴った心地よい甘みがあり、やさしい後味に満たされます。上品な米焼酎」(山同)「常圧ながらさわやかで軽快な味わい」(松崎) **DATA** / 株式会社尾鈴山蒸留所 宮崎県児湯郡都城町大字石河内字倉谷656-17 ①25°②米麴(白)③宮崎産米(はなかがら)④720ml 1155円、1800ml 2310円⑤不可

米焼酎

田崎真也さんの食べ合わせの基本
蒸留法や仕上げ法によって料理を選んで

熊本県の球磨焼酎などの米焼酎は香りが強いのが特徴。でも、最近は減圧蒸留が多くなり、ノートラルな香りのものが増えてきました。減圧蒸留のものなら、白身魚などさっぱりした味の刺身と、常圧蒸留によるものであれば、濃い醤油とガーリックで食す馬刺し、あるいはクジラ刺しなどと合います。また、仕上げ方法や熟成法によっても合う料理は異なります。

白麴
減圧



19 天草 (天草酒造)

お湯割りで花開く
米のやわらかな甘さ

特徴／食中酒として楽しむため、お湯割りを基本に造られた純米焼酎。減圧で飲みやすさを追求しながらも、しっかりとした米の旨みを引き出しているの、ロックや水割りでいい。**コメント**／「純米の甘さが絡み、香りがふくらみます。白身の刺身など淡泊な味の和食とも相性よし」(金本) **DATA**／合名会社天草酒造 熊本県天草郡新和町小宮地11808 ①25°②米麴(白)③熊本県産米(ヒノヒカリ)④900ml 883円、1800ml 1654円⑤不可

天草酒造おすすめの肴／釣り名人の社長が季節ごとに釣ってくる地魚の刺身。秋にかけてだんだん身が太るアジの刺身などを、湯6：焼酎4のお湯割りとともに、よく食べています。

鯉のうま煮

「寒い季節の佐久鯉は、
身が引き締り、味わいも深まります。
こってりした味で体がポカポカに」

佐久の花酒造おすすめの肴／佐久の鯉は身が厚く、クセがない。たっぷりの酒、醤油、砂糖、水で煮立て、さらに中火で30分ほど煮る。佐久鯉の輪切りの取り寄せは1kg1000円。(消費税・送料別途)。飯田養魚場 ☎0267・62・3951



黄麴
常圧



18 佐久の花 (佐久の花酒造)

爽やかな日本酒を
思わせる香りと甘さ

特徴／長野県・千曲川の支流に位置する、清酒蔵で生まれた米焼酎。日本酒の黄麴と酵母を使い、丁寧に仕込んだもみ米を常圧蒸留。素朴な香りといくよかな甘さがある。**コメント**／「黄麴らしく、日本酒のように上品な甘さがある爽やかな米焼酎。山菜や川魚などの山の幸とともに、食中酒として楽しめます。飲み飽きせず、いつまでもゆるゆると飲めるタイプ」(東條) **DATA**／佐久の花酒造株式会社 長野県佐久市下越620 ①25°②米麴(黄)③米④720ml 950円、1800ml 1850円⑤不可

白麴
常圧

山うにと豆腐

「とろっとした深いコクと、
常圧の豊永蔵に似た味わいがあり、
“旨いなあ!”と感動します」

豊永酒造おすすめの肴／九州産大豆の豆腐を味噌に漬け、何度も漬け直しながら半年間熟成。しっかりとした味が常圧蒸留の米焼酎と相性よし。1個735円(送料別途)。五木屋本舗 ☎0966・37・7127



とよながくら 20 豊永蔵 (豊永酒造)

地元の農家が育てる
有機自然米で手作り

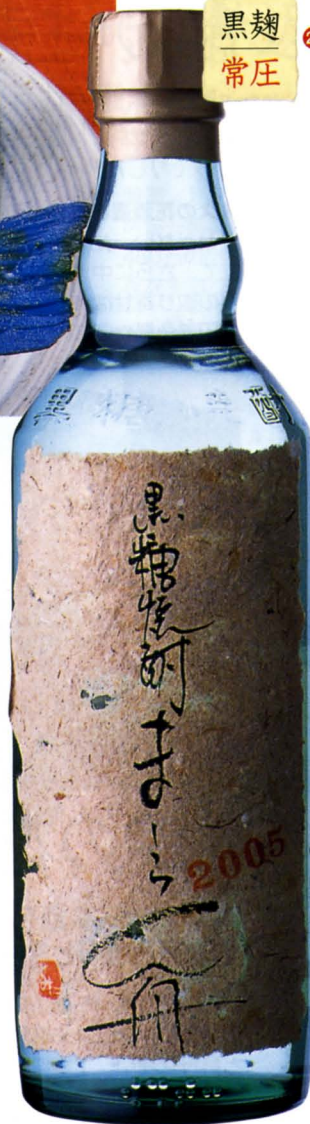
特徴／自然農法を実践している地元の農家16軒と、自社農園で育てた有機自然米が原料。大正8年築の石室で麹をつくり、明治の甕で1次仕込み。4人で手作りしている。**コメント**／「とても洗練されたエレガントな米焼酎。湧き出る岩清水のような、きれいな水のイメージ。深みがあり、バランスもよく、焼酎初心者にもおすすめです」(友田) **DATA**／合名会社豊永酒造 熊本県球磨郡湯前町老神1873 ①25°②米麴(白)③球磨産オーガニック認証米④720ml 1313円、1800ml 2625円⑤不可



アオブダイの唐揚げ

「アオブダイの唐揚げは、外側はカリッとして身はしっとりホロホロ。揚げたてを焼酎のロックと食べています」

富田酒造場おすすめの肴／奄美大島近海でよく獲れるアオブダイは地元では「エラブチ」と呼ばれている白身魚。カラッと揚げて塩をふって食べる。身はさっぱりした上品な味。



黒麹
常圧

21 まーらん舟

(富田酒造場)

森のサトウキビを使ったひと味違う黒糖焼酎

特徴／原料の黒糖は薪で炊く徳之島・徳南製糖工場製のものにこだわらる。今年は潮風にさらされたサトウキビではなく、森の中で育ったサトウキビで作った黒糖を使用。ふわーとした口当たりの後にスパイシーでピターな味わいがあり、黒糖の余韻が残るのは森の黒糖ならではの。**コメント**／「複雑な味が小さな瓶の中にギュッと凝縮されている」(松崎) **DATA**／有限会社富田酒造場 鹿児島県名瀬市入舟町7-8①33°②米麹(黒)③黒糖④500ml 2100円 ⑤不可



黒麹
常圧

23 き 気 黒麹仕込 (西平本家)

特有の香り、甘み、旨みが調和した逸品

特徴／常圧蒸留で伝統的なかめ仕込み。米麹を二次で使う「半麹」という仕込みで味がまろやか。黒麹特有の香りと独特な甘み、旨みが調和。**コメント**／「サラッとした飲みやすいタイプ。甘みがあるが、ドライで後味にイヤミがなく、飲み飽きしない。だんだん濃くして飲むのがおすすめ」(友田) **DATA**／株式会社西平本家 鹿児島県名瀬市古田町21-25①25°②米麹(黒)③黒糖④1800ml 2170円 900ml 1300円 720ml(化粧瓶・箱) 1390円⑤可(代引)

西平本家おすすめの肴／エラブチやキボダといった地魚の刺身や煮付け、塩焼き、また、塩茹での豚足や豚足の煮付けもオススメ。焼酎4対お湯6のお湯割やレモンズライス一枚を入れたソーダ割で。

22 いちのじょう 壺乃醸 朝日

(朝日酒造)

コンセプトは「食中酒としても美味」

特徴／「食中酒としても美味しく飲める焼酎」というコンセプトで造られた黒糖焼酎。通常の黒糖焼酎よりも黒糖を使用。「焼酎を通して喜界島を伝える」をテーマに、5年前からはさとうきびと黒糖造りを開始。喜界島産黒糖による焼酎造りも行う。**コメント**／「すっきりとしていて、キレがいい。さわやかで軽やかな飲み口」(東條) **DATA**／朝日酒造株式会社 鹿児島県大島郡喜界町灣41-1①25°②米麹(黒)③黒糖(沖縄産)④1800ml 3050円 720ml 1550円⑤不可

田崎真也さんの食べ合わせの基本
「ダークラムの香りが甘めのタレの料理と合う」
本場奄美大島の人々は、魚肉、鶏肉など多種多様な地元の料理と一緒に楽しんでます。木樽で熟成された黒糖焼酎はまるでダークラムのような香り。地元以外で飲むなら、このラム的な黒糖のシロップのような香りを生かす食べ物を合わせるとよいですね。豚の角煮のようなタレが甘い料理や玉子のように素材そのものに甘みのある食べ物が合います。

黒糖焼酎

朝日酒造おすすめの肴／山羊の肉や内臓を山羊の血液で炒めて醤油、みりんで味付けた地元の料理「山羊のカラジュウリ」など、甘めの料理が黒糖焼酎の甘さとよくからんで美味。



黒麹
常圧



すい れん どう
24 水連洞古酒五年貯蔵 (新納酒造)

白麴
常圧

黒糖焼酎の老舗が醸す風格ある絶品古酒

特徴／アルコールが40°と高度数で5年以上寝かせた古酒。まろやかな口当たりとほんのり甘い香り。蔵元は大正9年創業の老舗。伝統を生かしながら、技に磨きをかけ、風格あるしっかりとした黒糖焼酎造りに取り組む。**コメント**／「まるでコニャックを思わせるようなまろやかな古酒」(松崎)
DATA／新納酒造株式会社 鹿児島県大島郡知名町知名313-1①40°②米麴(白)③黒糖(沖縄、ポリビア産など)④720ml 2053円(地元価格)⑤可(代引ほか)

豆腐キムチ

「地元で新しく考案された珍味です。ピリッとした辛さが黒糖焼酎のほんのりとした甘い香りと合います」

新納酒造おすすめの肴／地元の伝統的加工食品、豆腐の味噌漬をキムチでアレンジ。チーズの味わい。100g 315円(送料別途)。青幻の郷よっちゃん ☎0997-93-0768



白麴
常圧

なが くも
25 あまみ長雲 (山田酒造)

家族3人で作る小仕込
丁寧な造りと味に脱帽

特徴／家族3人で造る小仕込で、瓶詰めまですべてに目が行き届くようにと生産量は年間約400石(1石=1800ml×100本)のみ。黒糖の芳醇な香りと旨みは格別で、焼酎ファン垂涎的。**コメント**／「リッチな香りとデリケートな甘さがファンの心をとらえて離さない。水割など割って飲むと旨みが増す」(山同)
DATA／有限会社山田酒造 鹿児島県大島郡龍郷町大勝1373の八号①30°②米麴(白)③黒糖(主に国産)④1800ml 2520円900ml 1370円⑤不可

山田酒造おすすめの肴／ほとんどすべての料理に合う。強いていえば、刺身、焼き鳥など。地元で仲間が集まった時には、カツオの刺身と一緒に、5対5のお湯割や水割りなどで食中に飲むことが多い。



白麴
常圧



島ざかなの刺身

「自分で釣ってきた島ざかなをその日のうちに刺身にして、割った焼酎といただくのが沖永良部流です」

原田酒造おすすめの肴／周囲は海。地元では釣りを趣味にしている人も多く、季節ごとにさまざまな魚が釣れる。食べ方はわさびと醤油で。また、冷やっこや塩茹でのピーナッツもよく合う。



しょうりゅう しろ
26 昇龍白ラベル (原田酒造)

ほんのりとした甘さに野趣あふれる味わい

特徴／野性味に黒糖のまろやかな風味が加わり、コクと香りが豊か。**コメント**／「黒糖らしい甘みがほんのりとあって旨みがある。食中酒としてもよい。煮魚、煮物など味つけのしっかりとしたものと合わせたい」(東條)
DATA／原田酒造株式会社 鹿児島県大島郡知名町知名379-2①25°と30°②米麴(白)③黒糖(国産ほか)④25°1800ml 2218円 30°1800ml 2669円(関東価格)⑤可(初回は振込み確認後発送・できればケース単位)

泡盛

田崎真也さんの食べ合わせの基本
肉も魚も合う。豆腐ようとの相性は絶妙

インディカ米を原料とする泡盛は米の蒸れた油のような香りがあったり、穀類を飼料として育つ豚の肉の香りと合います。またやぎの肉を使った沖縄料理や、地元で獲れる魚の刺身との相性もバツグン。豆腐を泡盛の麹につけた豆腐ようという地元の加工食品と泡盛は、ワインでいうと「フォアグラと貴腐ワイン」といえるほどの感動的な組み合わせです。

黒麹
単式

27 ニコニコ

太郎 (池間酒造)

蔵元の思いが伝わる
ライトな飲み口が魅力

特徴 / 果実酒の甘い香り、のど越しがよく、クセがなく飲みやすい。楽しく飲んでもらいたいとの思いからこの名が付けられた。蔵元では、二日酔いの元になるアルデヒドの除去に努めている。**コメント** / 「マイルドで飲みやすい。すっきりとした甘さがあって、ライトな感覚で飲める」(東條) **DATA** / 池間酒造有限公司 沖縄県平良市字西原57①30②米麹(黒)③インディカ米④1800ml 1400円 600ml 575円(県内価格)⑤可(ケース単位)



ゴーヤーチャンプルー

「地元では昔からいつも食卓に並ぶ定番メニュー。夏でも白湯で割った泡盛と一緒に食べています」

池間酒造おすすめの肴 / ゴーヤー、豆腐、野菜などを炒めて塩、こしょうほかで味を付ける。泡盛を白湯で割るのは、翌日身体に酒が残らないから。地元の魚介の刺身なども合う。

黒麹
常圧

はる さめ
29 春雨ゴールド (宮里酒造所)

新酒ながら熟成したクースーの深みある味わい

特徴 / 桶売り主体だったため幻と化していたのを1997年に復活させたのが3代目宮里徹さん。春雨ゴールドは3年未満の熟成ながら、クースー(古酒)のような味わいを楽しんでもらいたいと造られた泡盛。**コメント** / 「香ばしい風味で、リッチかつエレガントな甘み。飲み進めるとドラマチックなまでに豊かに表情を変える」(山同) **DATA** / 宮里酒造所 沖縄県那覇市小祿645①30②米麹(黒)③インディカ米④1800ml 2800円⑥不可



豆腐よう

「春雨をロックで飲みながら、春雨で漬けた豆腐ようをちびちびなめる。これぞ極上の時間」

宮里酒造所おすすめの肴 / 春雨で洗い、春雨を使った漬け汁にて6カ月熟成させた豆腐ようは、琉球料理乃山本彩香で限定販売(☎098・868・3456)。クラッシュアイスで白身魚の寿司と合わせれば、ネタの旨味が増し甘くなる。

黒麹
常圧

28 宮之鶴 (仲間酒造所)

香り高く、味わい豊か
石垣島でも人気の銘柄

特徴 / 石垣島のお祭りなど、地元の人が集まる時には欠かせない人気の泡盛。夫婦二人で昔ながらの手法を守って丁寧に造っている。**コメント** / 「いちばん好きな泡盛。香り、味わいともに「素晴らしい!」のひとつに尽きる。米の甘み、麹の香り、かすかな香ばしさを楽しむため、飲むときにはお湯割りと決めている。しっかりした造りなので、冷めても味がくすめない」(金本) **DATA** / 仲間酒造所 沖縄県石垣市字宮良956①30②米麹(黒)③インディカ米④1800ml 720ml 600ml ※価格は販売店が決定 ⑤不可



仲間酒造所おすすめの肴 / 車麴を戻して玉子汁につけてニンジンやもやしなど野菜と炒める麴チャンプルーや、ゴーヤーチャンプルーなどが、すっきりとしたのど越しにマッチ。



黒麹
常圧



31 クイナ ブラック ゴールド 古酒

(田嘉里酒造所)

伝統ある蔵元による
幻の長期熟成古酒

特徴／昭和24年創業の沖縄本島最北端の小規模な蔵で造る古酒。豊かな自然にはぐくまれた清水を仕込みに使っている。香りよし、味に深みがある。**コメント**／「米の甘みとろみの香りがあり、味わい、キレのよさとともに優れている。キレがよく飲めば飲むほど味わいが深まるタイプ。さっぱりした料理と相性よし」(金本) **DATA**／合名会社田嘉里酒造所 沖縄県国頭郡大宜味村字田嘉里417①43°②米麹(黒)③インディカ米④720ml 2700円⑤可(初回は前金)

田嘉里酒造所おすすめの肴／シーカーサーの果汁をかけて食べる刺身。特に8~10月頃がおいしい。ほかにナーベラー(へちま)のみそ煮や、豆腐や麩のチャンプルー系料理もおすすめ。

ラフテー

「豚肉の濃厚な味が古酒と合いますから、ラフテーはよく食べます。食中酒として飲むときはロックが多いですね」

山川酒造おすすめの肴／じっくり煮込んだ豚の三枚肉のラフテー(豚の角煮)は沖縄の郷土料理。沖縄では煮込むときに泡盛を使っていることもあり、泡盛との相性はぴったり。



黒麹
常圧



30 北谷長老 古酒 43度

(玉那覇酒造)

伝統ある蔵元による
長期熟成古酒

特徴／創業108年の蔵元が、「品質重視」をモットーに少人数で造る出荷量の少ない長期熟成古酒。泡盛本来の風味が生かされ、美味しさは地元北谷を中心に口コミで広がり、今や知る人ぞ知る銘酒に。**コメント**／「軽い口当たりでとにかく香りがよい。スイートピーのような花の香りが、みかんの皮の香りに変化する」(内藤商店) **DATA**／玉那覇酒造工場 沖縄県中頭郡北谷町字吉原63①43°②米麹(黒)③インディカ米④720ml 3300円 ⑤不可

豚足汁



「豚足はもちろんのこと、豚肉の旨み成分が染み出た汁も、キレのある古酒の味を引き立てます」

玉那覇酒造おすすめの肴／豚足をおよや昆布だしで煮込んで、塩や醤油などで薄く味付けしたアンティピチ(豚足汁)は、沖縄の豚肉料理の中でも人気の一品。軟水と割った水割り。

黒麹
常圧



32 やまかわ 1995

(山川酒造)

古酒で定評の蔵元製
ヴィンテージ泡盛

特徴／カカオのような甘い熟成香が立ち上がる、コクもふくらみも豊かな100%仕次ぎなしのヴィンテージ泡盛。八重岳に自社の水源地を保有し、山の豊富な清水で仕込む。**コメント**／「独特の個性があり、飲むとほっと落ち着く。手作りの麹米などしっかりとした素朴な造り、造り手の愛情といった蔵の背景が伝わってくる味わい」(金本) **DATA**／有限会社山川酒造 沖縄県国頭郡本部町字並里58①43°②米麹(黒)③インディカ米 ④720ml 3833円 ⑤不可