

保存版 テンション上がる! 熊本が誇る「とっておきの洋食」大公開

平成24年3月16日発行(毎月1回・16日発行)  
平成14年9月19日第3種郵便物認可

# mocos

<http://www.mocos.info/>

モコス

2012 APRIL

380yen

NO.135

# 4

心おどる、笑顔こぼれる

しあわせ

# 洋食。

みんなの大好き料理、大集合!

*Fully in  
Love*

人吉・球磨・西米良  
女子力アップの春旅。

仕事人に密着。

誌上法律相談。

この春のマストを求めて  
ファッション・ジャーニー。

熊本城マラソン・レポート





# 球磨焼酎

## 家飲みセミナーレポート

熊本を代表する球磨焼酎ですが、その味わいは実に多彩。  
今回その奥深さを垣間見る女性限定の試飲会が開催されました。  
ここでは、多いに盛り上がった当日の様子をご紹介します。

2/4 (sat) 壺之倉庫



東京から講師として駆けつけた、トータル飲料コンサルタントの友田晶子さん。「お酒の仕事に携わって20年以上。熊本が誇る球磨焼酎を新しいスタイルで味わってみたいですね。」



今回のセミナーを企画した「球磨焼酎振興プロジェクト協議会」会長を務める大和一酒造元の下田さんより「こうして女性限定で開催するのは、初の試みです。本日は美味しいおつまみとともに、球磨焼酎の様々な飲み方を存分にお楽しみください」とご挨拶



球磨焼酎  
家飲みセミナー

The seminar which teaches  
the pleasure which drinks  
Kuma Shochu

シャンパーニュと  
肩を並べる世界ブランド

球磨焼酎の蔵元、卸・小売業者、消費者や熊本県などをつくる「球磨焼酎振興プロジェクト協議会」が企画した今回の試飲会。会場となった「壺之倉庫」には職種も年齢も様々な女性33人が集まり、華やかな空気に包まれた。まずは食前酒として梅酒にデコボン果汁がブレンドされた、爽やかなリキュール「白岳うめぼん」のソーダ割りを味わいながら開幕。

東京を中心に活躍し、昨年から球磨焼酎大使を務めるソムリエ・友田晶子さんが講師となり、球磨焼酎の歴史や製法、最近の焼酎事情について分かりやすく解説。「全国的に人気の芋焼酎ですが、その原料であるサツマイモが薩摩へと伝来したのは17世紀。これに対して球磨焼酎は500年という長い歴史をもち、日本の焼酎のルーツではないかといわれているんですよ」との話しに、参加者は興味津々。さらには「世界貿易機関(WTO)から産地を冠することが許される数少ないお酒として認定され、シャンパーニュやコニャック、ボルドーワインといった世界の銘酒と肩を並べる世界的ブランドになったんです」という嬉しい話題も。そんな興味深い話を傾ける参加者たちの前に、友田さんが考案した球磨焼酎&おつまみの組合せが並べ始められた。

料理との組み合わせで  
新たな世界が広がる

4つに分類された味のタイプ別に、おすすめの飲み方とおつまみが登場。最初に運ばれて来たのは、華やかな香りのフレイバータイプ。クラッシュアイス入りのシャンパングラスに注が





## 世界が認める“球磨焼酎”の意外な飲み方に感動!



「家では耐ハイくらいしか焼酎を飲む機会がありませんでしたが、色々な飲み方が分かって参考になりました」(右/山田美幸さん)、「チーズにはワインと思っていたのに、こんなに球磨焼酎と合うなんて……新鮮な驚きでした」(左/吉田満由美さん)



職場の同僚、友達同士、母娘での参加など年齢層も幅広く、同じテーブルを囲んで和気あいあいの雰囲気



当日ふるまわれたメニューのレシピや球磨焼酎の味わいを4つに分類したマトリクス表、各銘柄の味の特徴やお薦めの飲み方が記載された資料を配布

後半に入り、運ばれて来たのはカマンベールチーズとリッチタイプを組み合わせ。「リッチタイプ独特のミネラルや麴の風味が、白カビタイプのチーズと抜群に相性が良いんです。これはグローバルスタンダードにしても良いくらい(笑)」と、友田さんも絶賛。人吉球磨の伝統的酒器ガラ&チヨクでいただく燗酒や燗酒をロックグラスに注ぎ入れる「燗・ザ・ロック」といった飲み方も斬新。最後に、濃厚なフオンタン・オ・シヨコラとキャラクタータイプのストレートを味わいながら、参加者から満足げなため息が……。「割り方も温度も自由なことは、球磨焼酎の魅力の一つ。料理を組み合わせるコツさえつかめば、その美味しさが何倍にもふくらみますよ」と友田さん。皆さんもお気に入りのタイプを見つけて、オシャレな球磨焼酎の家飲みを始めてみませんか?



れた球磨焼酎は、まるでカクテルのよう! このフルーティーな味わいを引き立たせてくれたのが、熊本特産のデコポンや車エビを使ったカルパッチョで、柑橘の爽やかさと球磨焼酎のキリリとした味わいがベストマッチ。「こんな飲み方は初めて。家でも真似してみたいな」と、参加者も驚きの様子。その後も、旬野菜のパニーニ・カウダには飲みやすいライトタイプをソーダ割りで、野趣あふれる県産豚肉を味噌漬けにしたスベアリブには深い余韻をもつリッチタイプのお湯割りと、それぞれの個性を最大限に引き出す飲み方が次々と。各テーブルにはこの日提供された「温泉焼酎夢」の仕込みに使う温泉水が用意され、まろやかな味わいが口の中をリセットしてくれた。



# interview

## 先人の手で守り継がれた500年の伝統。 多彩な味わいから好みを見つける楽しみも

昨年、球磨焼酎大使に任命していただき、球磨焼酎の魅力が意外にも地元熊本の皆様にもあまり知られていないことに少々驚きました。

球磨焼酎の原料は米で、私たち日本人にとっては身近なもの。つまり、全国いろいろな地域で米焼酎が造られていますが、その多くは軽快でサラリとしています。それに比べて球磨焼酎は、個性的で濃厚かつ風格があり、ほかとは旨味、味わいが全然違います。その昔相良藩のお殿様が推奨した非常に文化度の高いお酒です。球磨焼酎づくりに必要な条件が、米だけを原料に、人吉球磨の水を使って、蒸留から瓶詰めまで一貫して地元で造られます。その伝統技術が人吉球磨の方々の手で500年もの間、受け継がれてきたことは大変貴重だと思います。

現在、球磨焼酎を造っている蔵元は28あり、個性的な味

わいの銘柄が揃っています。何を調べれば良いのか迷ってしまいますよね。そこで、焼酎初心者の方でしたら、まずは飲みやすいライトタイプの水割りやソーダ割りからトライして、次にフレーバータイプ。やや香りや個性が強いですが、華やかなのでワイン感覚で飲んでいただけます。それから米の旨味や熟成のコクが楽しめるリッチタイプに移ってもらえると、球磨焼酎の奥深さを存分に楽しんでいただけると思います。

ちなみにアルコール度数とカロリーは比例していますが、アルコールは体内に蓄積しにくいと言われていいます。むしろ、焼酎の味わいが油分をキレイに流してくれたり、健康効果も高いので、適量を好きな飲み方で、おつまみもフレンチやイタリアン、スイーツなど自由に組み合わせさせて、楽しんでいただきたいですね。



トータル飲料コンサルタント  
**友田 晶子さん**

**プロフィール**  
酒造りが盛んな福岡県生まれ。ワインから日本酒、焼酎、カクテル、ビールなど、お酒と食に関する専門家としてセミナーやイベントの企画、酒販店・料飲店・ホテル旅館などプロ向けコンサルティングをはじめ、インターネット情報サイト All About ではお酒と食などグルメ専門ガイドとして活躍。日本料飲ビジネス研究会会長



美味しいおつまみや球磨焼酎が次々と運ばれ、ほろ酔い気分が焼酎談義に花が咲くテーブルもチラホラ



後半に入るとガラに入った煙酒が振る舞われ、これを氷入りのグラスに注ぐと甘い香りが。「より、まるやかにって飲みやすいですね」と、参加者の飲むペースも徐々にアップ。



**お知らせ 期間限定! 今だけココで食べられます**  
3月16日(金)～4月30日(祝)、イベント当日のメニューから2～3セットを熊本市と人吉市の人気店で実際に味わえます。ぜひ球磨焼酎とのマリアージュを楽しんで!

**球磨焼酎ト球磨ノ食 開**

☎0966-32-9158

オーダーできるメニュー(夜のみ)

- バーニャ・カウダ650円+ライトタイプの球磨焼酎400円
- 味噌漬けスベアリップ680円+リッチタイプの球磨焼酎400円

熊人吉市新町15-2F 営業12:00～14:00 / 18:00～23:00  
休火曜 座30席 P5台  
URL <http://www.kuma-kai.com/>

**ビアレストラン 壺之倉庫** いちのそうこ

☎096-325-3911

オーダーできるメニュー(夜のみ)

- バーニャ・カウダ650円+ライトタイプ(温泉焼酎 夢 特選) 450円
- 味噌漬けスベアリップ680円+リッチタイプ(武者返し 25度) 450円
- フォンダン・オ・ショコラ480円+キャラクタータイプ(特別限定酒 大石) 500円

熊本市中央区南坪井町2-8 営業11:30～OS14:00 / 17:00～OS23:00  
(休不定 座136席 Pなし)

イベントで好評だった5品に加え、さらにタルトやパスタなど3品を加えた計8品のレシピと飲み方をまとめた冊子が完成。料理のレシピ以外に、代表的な球磨焼酎のタイプ分けマトリクス表や蔵元のマップなど、球磨焼酎の魅力が満載!

3月16日(金)から下記の3ヶ所で無料配布されるので、希望の方は直接窓口へ(土日・祝日は休み。なくなり次第終了となりますのでご了承ください)。

●配布場所

- 熊本県くまもとブランド推進課(熊本市水前寺6-18-1) ウルトラハウス(熊本市中央区中央街6-7銀座ビル6F)
- 熊本県球磨地域振興局 総務振興課(人吉市西間下町86-1)





## 家飲みで試してみたい!! 料理と焼酎のお洒落な組合せ

会場で提供されたのは、こちら5つのメニューと球磨焼酎。冷やして味わう球磨焼酎には野菜や魚介といったあっさりしたもの、お湯割りや燗酒には濃厚な味を組み合わせたりと、参考にしたい料理とそれに合う飲み方を提案。



Light type  
ライトタイプ



Flavor type  
フレーバータイプ

**02** 旬のとれとれ野菜  
バーニャ・カウダくまモンスタイル  
+  
ライトタイプ(温泉焼酎 夢特選)を  
ソーダ割りで  
ハイボールスタイルで

イタリア北部の郷土料理で、ソースの隠し味は、なんと球磨地方伝統の“豆腐の味噌漬け”。発酵した豆腐のまろやかさと、軽快なソーダ割りが意外にもマッチ

**01** 活け車エビのカルパッチョ  
デコボンソース  
+  
フレーバータイプ(吟香鳥飼)の  
クラッシュアイス入りを  
シャンパングラスで

熊本特産の車エビとデコボンソースを使ったオードブル。柑橘の優しい酸味が車エビの甘さを際立たせ、吟醸系・球磨焼酎の華やかさと美しいハーモニーを奏でくれる



Character type  
キャラクタータイプ



Rich type  
リッチタイプ



Rich type  
リッチタイプ

**05** フォンダン・オ・ショコラ  
パニラアイスとともに  
+  
キャラクタータイプ(特別限定酒 大石)の  
ストレートを  
リキュールグラスで

濃厚でビターな大人のスイーツには、樽で熟成した古酒の組み合わせが抜群。生チョコ入りの熱々ケーキや冷たいアイスを一口食べたあと、ラムやグラッパが感覚でクワイっときたい

**04** AOCカマンベール・ド・ノルマンディ  
ナッツ&ドライフルーツ入りパン添え  
+  
リッチタイプ(球磨の泉)を  
ガラ&チョコの伝統燗酒  
または“燗・サ・ロック!”で

白カビ熟成のチーズと球磨焼酎のミネラルや麴の風味は相性抜群で、ワインにも匹敵する黄金コンビ。人吉球磨伝統の酒器・ガラ&チョコの燗酒や、これを氷に注いだ“燗・サ・ロック!”で

**03** 熊本産豚肉の  
“味噌漬けスベアブリ”  
+  
リッチタイプ  
(武者返し 25度)を  
お湯割りで

煮出した豚骨をおつまみにするという球磨地方の風習がヒントに、味噌のコクと骨まわりの肉の旨味が、リッチタイプの深い味わいと見事に同調。お湯割りの温かさが、美味しさを引き立ててくれる

### フレーバータイプ

### キャラクタータイプ

香りが高い

吟香鳥飼

あさぎりの花

吟醸房の露

織月

彩葉

秋の露樽

特別限定酒 大石

一勝地

## 味や香りの違いが一目でわかる! 球磨焼酎味わい4タイプ分類

**フレーバータイプ**  
フルーティー&フラワリー! 華やかな香りが印象的、アロマティックタイプ

**ライトタイプ**  
すっきり爽やか! 癖がなく飲みやすい、まずはここから軽快タイプ

**リッチタイプ**  
これぞトラディショナル! 米の旨みと熟成のコク、通が好む本格派タイプ

**キャラクタータイプ**  
まるで飲む宝石! 芳醇さと美しい余韻、時間が生み出す個性派タイプ

味がシンプル

焼酎の香味

味が複雑

九代目 温泉焼酎夢特選  
球磨拳

Fuchita もっこす

米倶楽部

山河

白岳

白岳しろ

最古蔵

香りが高い

香り低い

味が複雑

味がシンプル

焼酎の香味

味が複雑

萬緑

極楽(常庄)

特吟六調子

文蔵

豊永蔵

黒麴時代蔵八

黒麴抜群 球磨の泉 武者返し(25度)

宮の誉

味が複雑

味がシンプル

### ライトタイプ

### リッチタイプ

※こちらの表は、28の蔵元からひとつずつセレクトした銘柄の焼酎がどのタイプに分類されるかを示したもので、実際には蔵元の多くが表にある銘柄以外にも、複数のタイプの焼酎を造っています。蔵元の特徴を分類するものではありませんのでご注意ください。