

わたしたちはだれのためのプロなのか？ 資格をいかすメンバーズマガジン

もてなしびと

4
April
2013



2014年 NPO法人FBO (料飲専門家団体連合会)は
おかげさまで創立15周年を迎えます。

FBO 15周年記念事業

もてなしびと 2013-2014



FUTURE of SAKE
2013-2014
日本酒の未来のために何ができるか

2015年 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会は
おかげさまで創立25周年を迎えます。

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会
設立25周年記念事業

FUTURE of SAKE 2013-2014

FBOは15歳
SSIは25歳
わしゃ2000歳



特集

清酒の「味わい」をどう伝えるべきか？
世界の個性的な蒸留酒＝スピリッツ

日本の誇る蒸留酒を知る

～壱岐の壱岐焼酎、伊豆・小笠原の島酒 編

1 歴史と食の島、麦焼酎発祥の地「壱岐」を訪ねる

麦焼酎の故郷長崎県壱岐。壱岐の麦焼酎は、琉球泡盛、球磨焼酎、薩摩芋焼酎、スコッチ、コニャック、シャンパーニュ…とともにWTOのTRIPS協定認定「地理的表示」に認められる世界に誇るブランド酒である。日本が世界に誇るべき焼酎だ。酒の仕事をしている者ならば、一度は訪れなくてはならない場所でもある。

博多からジェットフェリーで約1時間。東西南北20km弱という小島なのにその魅力のスケールは実に大きい。魏志倭人伝（三世紀）には「一支国（いきこく）」として紹介されており、当時から大陸交流の要所であったことがうかがえる。また、日本神道発祥の地とされる「月讀神社」をはじめ1000年以上の歴史を持つ霊験あらたかな「延喜式内社 名神大」の神社がずらり並ぶ。歴史ファンに



<フェリー>

長崎県壱岐だが経済圏は福岡。博多港からジェットフェリーで約1時間。海から見る壱岐の島は意外にも大きい。



<壱岐剣>

壱岐は海の幸の宝庫。ブランド化されているのが大型のヤリイカである「壱岐剣」。ここで食すなら当然壱岐焼酎と。春ならぬめのお湯割りで。夏ならオンザロックで。

はたまらない島でもある。

食いしん坊にとっても魅力満載。春から秋までさまざまな種類を楽しむ「ウニ」、胴体だけで35cm超えの剣先イカ「壱岐剣」、玄界灘の「本マグロ」、潮風に吹かれたミネラルたっぷりの牧草で育つ繊細な旨味と軽い脂の「壱岐牛」など、グルメ心をわしづかみにする食の宝庫といえる。

そして本格麦焼酎。島とはいえ広大な穀倉地帯が広がる壱岐は、早くから伝わった蒸留技術をもとに、島独自の製法で「大麦:米」＝「2:1」の本格“麦米”焼酎を生み育ててきた。焼酎蔵は全部で7場。無理を承知で各蔵の個性を一言で表すなら、「壱岐っ娘」で知られる壱岐の蔵酒造は軽やかで口当たりのやさしいフルティータイプ。「壱岐の華」は常圧メインで味わい深くやや濃厚。「むぎ焼酎 壱岐」の玄海酒造はオーガニック製法で飽きない飲み口。「山の守」は常圧100%、かめ仕込み かめ貯蔵でなめらかさと深み。「天の川」は常圧100%で心地いい甘さと後味の香ばしさ。「猿川（サルコー）」は品質第一でバランスのよさと品格の味わい。「ちんぐ」が人気の重家（お



<山乃守>

手造りにこだわる山乃守は壱岐蔵が人気。壱岐と購入している飲料店もある。焼酎は出来立てでも熟成しても楽しめる他に類を見ない蒸留酒なのである。

もや）酒造は、軽快さとコクと香ばしさを絶妙に併せ持つタイプ。

飲みやすさや香ばしさが売りである他地方の麦焼酎と一線を画するのは原料の3分の1を占める「米麹」にある。甘さとコクと深みを醸し出す「米」ベースの麦焼酎という点が壱岐焼酎の個性だ。

昨年7月1日「壱岐焼酎の日」を目前に壱岐入りをしたのだが、赤い色をした千年温泉に浸かり、島の食材と島の空気をつまみに壱岐焼酎を味わうと昔ながらの飲み方であるストレートが一番おいしいと感じた。「國酒」となり国家レベルで輸出の後押しをしてもらえるようになるだろうが、島に行ってみれば、ここ（＝島）に来て飲むという楽しみ方をもっとPRしてもいいように思えた。



<壱岐の華>

島内の蔵は7場。蔵を訪問するとどこも快く試飲をさせてくれる。40度をパーソナルショットで体験させてくれる「壱岐の華」はかなり魅力的。



<猿岩>

壱岐の観光名所「猿岩」。何とも哀愁漂う斜め後ろからの姿。たぶん、麦焼酎を一杯飲んで物思いにふけているのだろう。

2 プリミティブな個性に注目したい、伊豆・小笠原の島酒たち

焼酎とは不思議なお酒だと思う。湯気を集めた液体の中に、実は、甘味も酸味も渋味も旨味も含まれていない。だけど飲んでみると、甘いような酸っぱいような旨味があるような感じがする。これは焼酎を飲んだ時の鼻に抜ける香りや注いだ酒器を鼻に近づけた時に感じる香りの成分がそう思わせるのだ。焼酎は香りが勝負の酒ともいえる。また味の分析は機械では出ない微妙な風味を人間が官能的に判断して言葉で表現するしかない。

伊豆諸島と小笠原諸島の焼酎は、現地取材に行きりポート記事を書いたり、東京でのPRイベントのお手伝い



<ラム 伝承>

幻ともいわれる芋焼酎、青ヶ島の「あおちゅう伝承」は数人の造り手さんがいる。細かくラベルに記載がある。そして日本のラム。トロピカルなイメージで楽しい。



<店内>

島々へ向かう玄関口でもある竹芝には、伊豆諸島・小笠原のアンテナショップ「東京愛らんど」がある。各焼酎や食材を購入できる。ネット通販もあり。

をしたりと以前からお付き合いがあったが昨年暮れには全蔵元のメイン商品を4タイプに分類し、コメントをつけ、飲み方や合う料理を提案した。

麦焼酎や芋焼酎、麦麴や米麴が複雑に混在する島の焼酎は、実は個性派で魅力に富んでいる。トロピカルなイメージがあるけれど、東京都でもある島嶼部は日本一の消費地が目の前という好立地でもある。

八丈島を訪れた時に体験した料理が、とれたての白身魚を醤油に漬け込んだツケにわさびではなく唐辛子の葉味をつけて食べるというもの。新鮮な魚ならわさびと思うのは中央だけ。わさびのない島では唐辛子が活躍しコリッと菌ごたえのある白身の旨味をぐっと引き出す。これに島の芋焼酎がすこぶる合った。鹿児島の米麴ベースの芋焼酎はふくらみと甘みがあるが、麦麴ベースの島の芋焼酎は柔らかさの中にきりりと引き締まったドライさと軽快さがある。これに白身の軽快な旨味と唐辛子の風味がマッチするのだ。

もうひとつ、このとき島酒にはどこか潮の風味があることも気がついた。奄美群島や沖縄諸島の焼酎にも時折



<料理>

東京愛らんどでは、伊豆七島・小笠原のおつまみや料理も楽しめる。お酒のつまみにピッタリなのが「島巡り小鉢セット」。明日葉の天ぷら、白身魚のツケ「べっこう井」なども。

感じるけれど、それよりもずっと素朴で荒っぽい海のニュアンスだ。この個性が魚を漬け込み魚醤のような風味になったツケに激しく官能的に同調した。

野趣あふれるプリミティブな個性。これを単式蒸留とか連続式蒸留とか麴とかどんぶり仕込み(麴と原料をいっしょくたにして仕込む伝統方法)とかの専門用語を使わないで、一般の飲み手に伝えられる方法はないかと試行錯誤している。もちろん香り重視のテイストを重ねて、だ。

text: 友田 晶子

(NPO法人FBO 専任講師)



<試飲会1>

色鮮やかなボトルたち。南国の潮風や海の香りを感じさせてくれるスタイリングだ。これもまた島酒の魅力。



<試飲会2>

東京愛らんどや都内各所で開催される島酒の試飲会。会場を訪れるとそこが東京だとは思えないほど明るく元気になれる。そして島を実際に訪れたいくなる。



友田 晶子

NPO法人FBO専任講師

酒類全般に関する執筆、セミナー、アドバイス、コーディネート等ができる「トータル飲料コンサルタント」。一般消費者向けの楽しみ方セミナーはもとより、輸入業者 酒販店 飲料店 ホテル&旅館向けコンサルタントで活躍中。

わかりやすい説明には定評がある。2009年3月に世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(JPA出版) 3,800円を国内・海外出版。『日本料飲ビジネス研究会』会長。