

2006年12月1日発行 定価550円(税別) 発行所 株式会社マガジンドットコム

12/1

2006 No.188

特別定価 550 yen

# pen

with New Attitude

## デザイン・アカデミー

完全保存版

新世代クリエイイターを育成する、



地方都市シリーズ第1弾

活みなぎる街へ 男の福岡マップ

0米と酒の製造、醸造に生を受ける。1989年に渡仏し、醸造を学びワイン・コーディネーターに。日本酒サービス研究会 (SSJ) 認定書き添い、認定試験アドバイザー、SSJ理事も務める。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) の担当も、自著「日本酒界のジェンス・ダルク」。

# 今宵も一杯

6 杯目 文友田昌子

## みずみずしい芋の躍動感で、舌先から季節を感じる新焼酎。

蒸溜酒には季節感がないといわれるが、芋焼酎だけは別だ。なぜなら、原料であるサツマイモは、麦や米、黒糖などと違い、備蓄できないナマ物だから。とくに良質の芋焼酎は、新鮮で傷みのない芋からでないと造れない。古いものではダメなのである。

年に1回の収穫シーズンに、採れたてのサツマイモでたつぷりと1年分造りこむ。だから秋は芋焼酎の季節ということになるわけ。さらに、その年、初めて採れたサツマイモで造られた焼酎は「新酒」とか「新焼酎」などと呼ばれ、秋の収穫の祝い酒になる。

芋も採れたて、蒸溜もしたてで、とにかくできたてのほよほや、ピッチピチのフレッシュな蒸溜酒。まさにいまの時期にしか味わえない、焼酎なのだ。

解禁日があるわけじゃないけど、焼酎専門店に行くとき、「新酒」「新焼酎」「新芋焼酎」「焼酎スーポ」「芋スーポ」などと書かれたボトルがいっぱい

**新焼酎**  
Shinshochu  
原産国 日本

早ければ9月頃には店頭に出場する焼酎の新酒。購入できる新焼酎のうち、左から順に、「麗 2006 新芋焼酎初収穫り」(黄金酒造)、「久保 金兵衛」(種子島酒造)、「まつま 小鶴 小鶴くろ」(小正酒造)。

に並び始め、なんとなく華やかな気分になる。

新酒の味わいの大きな特徴は、できたての焼酎らしいびりりと引き締まった。そう、硬さ……とても表現したくなる若々しい舌触りであろう。

しなやかな筋肉を持った躍動感あふれる十代の男の子……のイメージ(書いててテレるな)。でも、まさにそんな感じである。

この切れ上がった若さに太刀打ちできるほど、あたたか、体力がないのだけれども、水割りやお湯割りでふやかしてはフレッシュな感を失ってしまう。新焼酎の活きのよさを味わうのと収穫の神様に敬意を払おう意味で、一杯目はス

トレイトでお神酒をしたい。杯を高く掲げて乾杯。ゴクリと飲み干してプハッなのだ。

2杯目からはオン・ザ・ロック。アルコールのびりびり感がなめらかになり、新鮮さがさらに増す。不思議なことにオレンジや洋ナシみたいなフルーティな香りが出てきて、飲みやすく感じる。原料、芋なのになあ。

ちびりちびり紙めながらつまみたいのが「ぶり大根」。これまた出始めの若々しい鯛のきゅっと引き締まった身と出汁がしみた大根の甘さとしょいうがの風味が新酒にはよく合う。

これ、焼酎でも季節感を楽しめる取り合わせのお手本だと思っ。



Photograph by Atsushi Sano

### 「新焼酎」が買える店

Sho-Chu AUTHORITY カレッタ汐留店

ショウチュウマン/ソノ/ソノ/ソノ/ソノ

●東京都港区東新橋1-8-2 カレッタ汐留 B213

☎03-5537-2105

営業時間 11時～22時 無休

地下鉄都営大江戸線汐留駅徒歩1分、

ゆりかもめ汐留駅徒歩2分

