

# pen

with New Attitude

9/15  
2007 No.206  
特別定価 600  
yen

2007年・秋冬ファッション特大号

PART ①

男が着るべき、  
美しいスーツ

PART ②  
未来を感じる、メタリックな服。

PART ③  
足元は、ブーツで見せる。

PART ④  
ファーを使って、新スタイル

PART ⑤  
洗練のダウンジャケット





# 今宵も一杯

24

杯目 文・友田晶子

## 香ばしさがふんわりと心地いい、3代目の男意気がこもる琉球泡盛。

酒の美味しさの基準は人それぞれだと思いが、私の場合は断然「後味の香ばしさ」。ブルゴーニュ古酒でも故郷の地酒でも養蚕かせの中国酒でも、ともかく最初のひと口で香ばしさを感じるものに惹かれる。

たとえば琉球泡盛。泡盛が香ばしいのかと思うでしょ？ 驚くなかれ、ひと口飲めばその後味に、ナッツのような、発酵バターのような、白ゴマのような、もうなんともいえない心地いい香ばしさを体験できる銘柄がある。「カリー 春雨」がそれ。人気銘柄だけに「存じの方も多いと思うが、いまほど騒がれていない10年ちょっと前、そのインパクトのある名前と香ばしい後味に感動し、以来やみつきになった。

よく知られた、「春」は希望、「雨」は恵を表す名前の由来や、縁起をかつぐ沖縄の言葉「カリー」の話はほかに譲り、3代目の造り手である宮里徹さんから聞いた面白い飲み方を紹介しよう。

カリー 春雨  
Kari Harusame  
原産国 日本

那覇市にある宮里酒造所が手がける琉球泡盛。「春」に希望、「雨」に恵を託した「春雨」という名前は、沖縄地方でめでたいことを意味するカリー(蒸餾)を組み合わせた銘柄。祝い酒として用いられることも多い。



Photograph by Yasuki Sano

う。上京した際、とある寿司屋でクラッシュアイスに注がれた泡盛を出された宮里さん。どうもウチの酒だと感じつつ飲んでいたら、板長が「どうです、泡盛も美味しいでしょ。「春雨」って名前なんです」と相手が造り手本人とは知らずに説明をはじめたのだとか。初体験の飲み方だったが、寿司や刺身にとよく合つてとてもうれしかったそう。クラッシュアイスだと泡盛独特の個性が控えめになるが、後味の心地いい香ばしさはしっかり残り、刺身の旨みや醤油の風味とあいまった美味しい組み合わせになる。

さらに「新酒ならぜひ一本買っていただいて、新鮮な味わいと熟成した味わいを比べてみてほしい」と語る宮里さん。研究を重ね、ビンの中でもゆっくりと確実に熟成することを発見したのだとか。「試行錯誤の結果、ウチは熟成の必要はないと判断した。ビン熟で勝負したい」と言い切る。

我が家で眠る「カリー」は、日ごとアルコールの角が取れ、不思議と変で寝かせたようなミネラル風味がブラスされ、香ばしさもどんどん増している。そう、ますます私好みに変化しているわけだ。ま、宮里さんの思い出が加味されているんじゃないかと周りには言われど。

「カリー 春雨」が飲める店

Okinawa Dining Hai-Sai

オキナワダイニングハイサイ

東京都目黒区自由が丘1-29-14

JフロントビルB1F

☎03-5731-6863

営業17時30分～早朝5時(月～土) ~24時(日、祝)

休業 東京都目黒区自由が丘駅から徒歩3分

