

pen

with New Attitude

6/15
2008 No.225
特別定価 **550**
yen

2008年バーゼル&ジュネーブ速報
新作腕時計、
どれを選ぶべきか。

本場顔負けの味を堪能する

最高のピッツァ!



●トータル飲料コーディネーター。米と酒の産地、福井県に生を受けて、1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会 (SSI) 理事、「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

錫蛇管蒸溜で甦る、 まろやかな味わい深き芋焼酎。

我が家では、日本酒や焼酎のお燗を飲むとき、錫のちろりを使う。なぜなら、ほかの素材の酒器でお燗にするのと、めっちゃ違うから。

同じお酒なのに錫だと、こうなんか、まろやかというか、なめらかというか、角が取れた優しい口あたりというのか、うまく明言できないのだけど、なんかそんな感じになるのだ。

ちなみに同じ酒を、錫に入れたものとその他のほかの酒器に入れたもので味比べすると、完全に錫のほうがやわらかくなっていることが、もう、誰にでもわかる。ええ、誰にでもです。「わしや、味の違いなんかちつともわからんで」というおっちゃんでも、「おお、違う、違う、これは違うわ」と唸るほど。これ実際の話。錫、恐るべしなのだ。

鹿児島は錫の名産地で、酒器や食器だけでなく芋焼酎の蒸溜器の部品にも昔から錫を使っていたという。しかし最近の蒸溜器はほとんどがコストや手間のことからステンレス製にかわっ

ているのが現実。昔を知る人は「錫の蒸溜器で作った芋焼酎はなんともまろやかで濃くて味があった」と語る。

蒸溜器の中で錫を使う場所は、熱したもろみの蒸気を冷やす部分。細い管が蛇のようにぐるぐる巻きになっているので「蛇管」とよばれる。蒸溜器によって抽出された蒸気状の熱々アルコールがこの管を通りながら徐々に冷やされ液体になるわけだ。

この「蛇管」を錫で作るのは、相当な時間と技術がいる。いまやこれを作る職人さんは、たったの1人になってしまったのだとか。

この「錫蛇管」で造られた芋焼酎が「錫釜」という銘柄で去年発売された。

もちろん出荷量は限られているし、「錫蛇管」の意味を理解している酒屋さんや飲み屋さんでしか出合えない。

実際に「錫釜」とステンレス使用の芋焼酎の両新酒を比べてみると、ふふふ、違うんですわ。いや、ホンマ、違うんです。もう、誰が飲んでもわかる。やはり、そこかなめらかでまろみがある。つて後味も香ばしく、きゅつと引き締まった芯みなの感じが感じられる。

ベストは前もって水で半々くらいに割ったものをスル燗にして飲むやり方。錫がもたらす効果を抜群に感じられる。芋はブームでひと通り飲んだという人に試してもらいたい。芋焼酎の高みはまだまだ先だ。



「錫釜」が飲める店

酎 TAKENAWA

タケナワ

●東京都品川区上大崎3-3-1 オバタビルB1
☎03-3441-6181
営業18時～早朝4時(月～土)、18時～24時(祝日)
休日
JR目黒駅から徒歩2分

今宵も一杯

錫釜 Suzugama

原産国 日本

芋焼酎「桜島」などを手がける、鹿児島県本坊酒造の知賀蒸溜所で生み出される芋焼酎。出荷量がそれほど多くないこともあり、コセド酒店や宝鈴酒店など全国9つの酒店でしか販売していない(2008年5月現在)。

