

7/15

2009 No.24
特別定価 600
yen

pen

with New Attitude

緑のデザイン

アート・建築から都市ランキングまで

地中海のエジプトで「古代」を知る
アレクサンドリアの旅へ。



今宵も一杯

66

杯目 文・友田晶子

孤島のすべてを凝縮した、昔ながらの東京産・芋焼酎。

芋焼酎といえば鹿児島だけ、東京都にも伝統的な本格芋焼酎がある。伊豆七島だ。立派に東京でしよ。

19世紀半ば、八丈島に流罪となった鹿児島商人、丹宗庄右衛門が、この土地で栽培されていたサツマイモで焼酎造りをはじめたのが発祥。以来この焼酎は「島酒」と呼ばれ、地元の人々の日常酒として発達してきた。

甘くふくやかなボディの鹿児島産に対し、伊豆七島の芋焼酎は、ドライ&すっきりシャープだ。違いの元は「麹」。鹿児島は米麹、伊豆七島は麦麹という違いが、味の差異を生み出すのだ。

実は伊豆七島には、これぞ幻と呼べる希少価値の高い人気芋焼酎がある。八丈島から南に70kmの、まさに絶海の孤島といえる島「青ヶ島」で造られる「あおちゅう」だ。あ、聞いたことがある、飲んだことがある……という方、ちょっとお待ちを。「あおちゅう」といつても「あおちゅう 伝承」「青池の沢」「あおちゅう」の3種類が存在す

あおちゅう 伝承

Aochu Densho

原産地 青ヶ島

原料がすべて青ヶ島産という「純青ヶ島」焼酎。3人いるという「あおちゅう 伝承」の造り手のうち、これは菊池松太郎氏によるもの。同じ銘柄ながら、造り手ごとにそれぞれ微妙に異なる味わいを楽しめる。

る。さて、これをお飲みでしたかね？

最も幻レベルが高いのは「伝承」だろう。芋や麦、麦麹の原料はすべて青ヶ島産。麹造りも仕込みも、昔ながらの伝統製法だ。量産できないため、市場に回る本数が格段に少ない。甘く芳ばしい香り、角が取れたまろみのある舌触り、後味のドライ感と再び余韻に戻る芳ばしさがとても魅力的。南海の小さな島で昔ながらに造られた芋焼酎とは思えない、洗練された味わいに驚く。個人的にはストレートでぜひ。

さらに実はこの「伝承」、同じブランドで造り手さんが3人いらっしゃる。ラベルを見るとちゃんとお名前が記載されている。可能なら、今回は○○さん

んの味を、次は□□さん、その次には△△さんバージョンを飲み比べ、なんて贅沢だし、マニアックすぎますよ。

サツマイモの伝播は、原産の中南米からフロンティア精神あふれる先住民たちにより北太平洋や南太平洋を渡ってきたルートと、コロンブスがヨーロッパにもたらしたあとアフリカ・インド・中国へと広がるルートがある。両ルートが東南アジアで合流し、サツマイモは琉球を経由し薩摩に入ってくる。「あおちゅう 伝承」を飲むと、薩摩から、土佐沖や紀州沖を流れる黒潮の大きな流れが伊豆の島々にサツマイモ文化をもたらしたことが想像できて、なんだか楽しい。



Photograph by Masaki Sano

「あおちゅう 伝承」が買える店

酒舗まさるや
ジュネマサルヤ

●東京都町田市鶴川16-7-2-102
☎042-735-5141
営業 9時～19時30分
休木
小田急鶴川駅より徒歩5分

