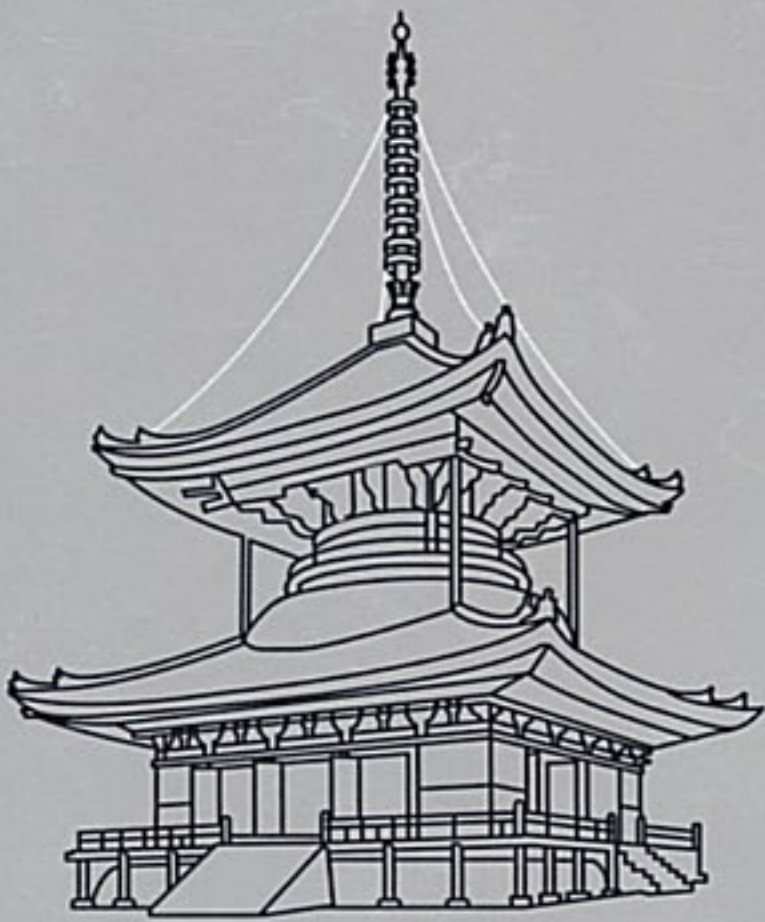


pen

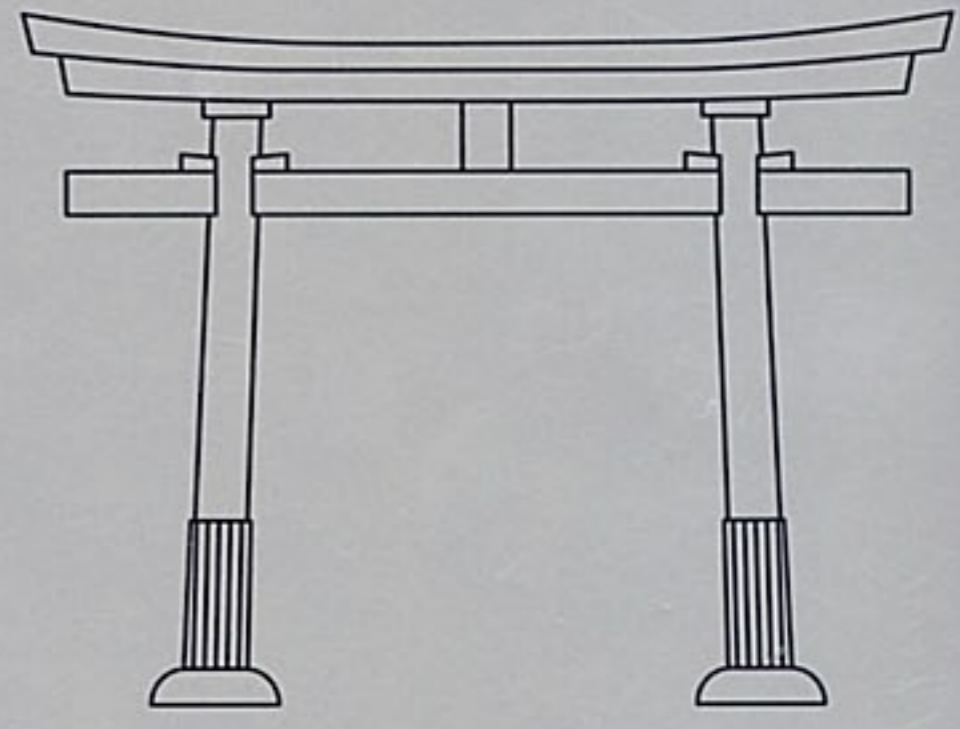
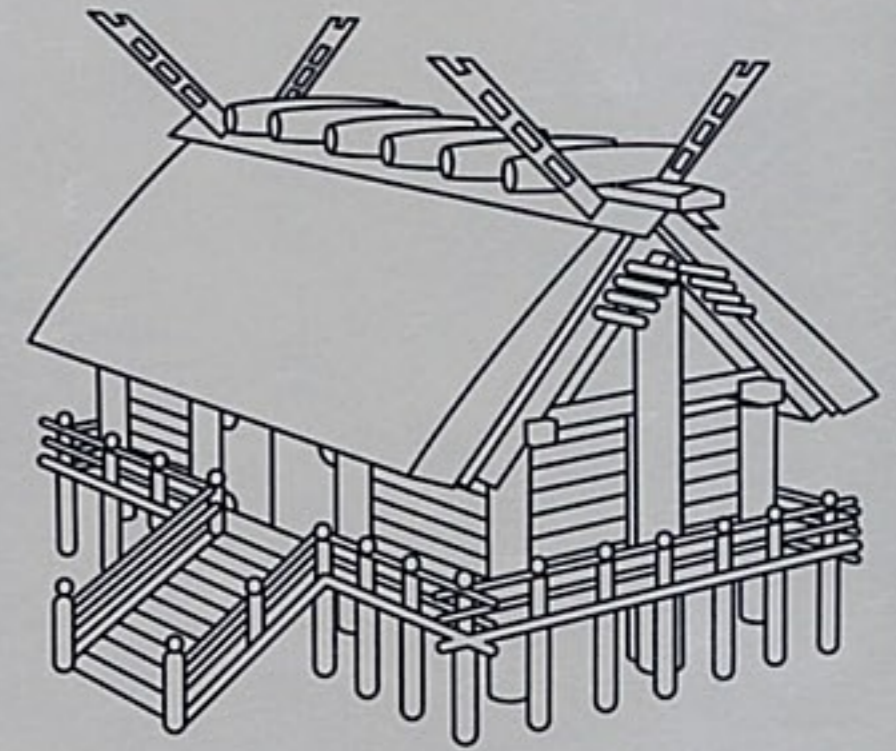
with New Attitude

5/15
2010 No.267
定価 600
yen



もっと知りたい!
神社とは何か?
お寺とは何か?

2



今宵も一杯

85

杯目 文・友田晶子

Akiko Tomoda

●ソムリエ・トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) も担当している。世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(GAP JAPAN) を国内外で出版。日本酒普及に国内外を奔走する日々が続く。

神々の息吹に護られた、清々しい香りのそば焼酎。

おじいさんはつぶやきました。ツイッターの話ではない。「マヤンの眩き」。宮崎県北部、五ヶ瀬にある雲海酒造の長期樽貯蔵そば焼酎だ。「マヤン」は宮崎の方言でおじいさんのこと。おじいさんがポツリポツリとつぶやくように長い熟成を重ねた酒、というイメージから名づけられた。

五ヶ瀬から高千穂にかけては神話と伝説のふるさとである。天照大神を祀る天岩戸神社、神々が集った天安河原、天孫降臨のくしふる神社、神の道案内・猿田彦の荒立神社、日向三大の神々が祀られている高千穂神社、神の仕業としか思えない絶景高千穂峽に天眞名井の滝と、パワースポットが大集結している土地だ。そこで眠る「眩き酒」、パワーが宿っていないはずがない。

もともとこのあたりはそばの名産地であり、祇園山からの清らかな湧き水は名水中の名水。米、麦、芋の九州焼酎文化の中にあつて、ここでそば焼酎が生まれたのは神のご加護と自然がも

マヤンの眩き Murmurs of Mayan

原産地 宮崎県五ヶ瀬

雲海酒造の宮崎県・五ヶ瀬蔵で蒸留した原酒を、ウイスキーのように長期樽熟成させたそば焼酎。少し琥珀色がかつた、丸みと奥行きのある味わいが特徴だ。しずくを連想させる、ボトルの形状もユニーク。



photograph by Asushi Sano

たらした。必然だったのだ。

アルコール38度、樽熟成からくるほのかなバニラ香と香ばしい後味を持つ「眩き酒」。フレンチやイタリアン、和食なら肉料理などをたっぷり食べた後の食後酒に相応しい。もちろんストリートで。そう、コニャックやマール、グランプのようにレストランやバーで供されるべきアイテムなのだ。水割りやお湯割りで、焼き鳥や冷奴をつつきながら飲むものではない。そんな飲み方したら、つぶやいたおじいさんや高千穂の神々に怒られちゃうよ。

そば焼酎の特徴を五ヶ瀬蔵の菊池吉之杜氏に聞くと「海老のような感じ」と意外な答え。驚いてよくよく味わっ

てみると、ふうん、確かに小ぶりの海老を茹でたときに感じる甘いような香ばしいような独特な風味がある。

気軽に飲みたいときには、この春新登場の「そば雲海黒麹」がいい。水割りでもお湯割りで、そばの清々しい風味と香ばしさを楽しめる。

この黒麹900mlが922円。長期の貯蔵を経たうえに、一定の味わいを保つブレンドの技が生きた洗練の熟成そば焼酎「マヤンの眩き」は720mlで3000円。この金額でこの味わい。思わず、日本の蒸留酒は偉いなあとつぶやいてしまった。もちろんこれは、最近始めたツイッターでの話だけどね。

「マヤンの眩き」が飲める店

築地 さらしなの里

ツキジ サラシナノサト

●東京都中央区築地3-3-9

☎03-3541-7343

営業11時～21時45分(月～金) 11時～15時(土)

☎日、祝 www.calme.bias.ne.jp/~rits-sa

東京メトロ築地駅から徒歩1分



map design by Morrison