

特集 いま素材が魅力
甘い香りをまとった森の宝石
ベリー

試してみたい
お刺し身に「琉球泡盛」

会いたいと強く思った人には、会えるものがある。憧れの先輩、予備校の人気講師、長いことファンだった小説家、青春をささげたアイドルスター、売れ筋商品を生み出した女性実業家…。結構、本気で願えば夢はかなうものである。

5年前前に行われた泡盛試飲会で出会った、とある銘柄が、あまりにもおいしくて、それ以来大ファンになり、しばらくのあいだそればかり飲んでいてあるのだが、飲めば飲むほど、その造り手に会いたくなってしまった。こんなすばらしいお酒を造る人ってどんな人だろう。

で、会えたのである。沖縄から鹿児島までの焼酎ルートを巡る取材旅行で。沖縄第一夜の懇親会のとき、ほんの1時間程度だったけれど。

もともと泡盛蒸留所を継ぐ気はなかったが、先代の体調不良でやむなく蔵入りした彼は、体験と感に基づく古い蒸留技術をすべてデータに置き換え、一から酒造りを変えていったのだとか。代々の味わいにそれをプラスし試行錯誤で出来たお酒が今の銘柄になったとうかがった。趣味は「探検」で、昆虫や草花を見ると思わずはしゃいでしまうというおチャメな面も持っている。知性と情熱と少年っぽさがうまく溶け合った、実に魅力的な人であった。

その彼が、自身の体験談とともに泡盛のおもしろい飲み方を教えてくれた。

東京・銀座のおすし屋さんで、「これ飲んでみて」と差し出されたグラス。クラッシュアイスに注がれた透明なお酒をすすってみると、蒸留酒だけれど適度にアルコールが薄まってなめらかでソフトな味わいになっている。はて、何の銘柄か…と考えていると、なんと、ご自身が造った泡盛の新酒だったのだとか。まんまと板長にはめられたわけだが、自分のお酒なのに当てられなかった恥ずかしさと、お刺し身にことの

ほか合ったことが、ものすごく印象的で忘れられないとおっしゃる。

なるほど泡盛といえばゴーヤーチャンプルーや豚の角煮、豆腐ようといったものが浮かぶが、実はお刺し身やお寿司にも結構いけるのだ。ミネラルの香りが深いかめ仕込み古酒ではなく、すっきりシャープな新酒タイプをクラッシュアイスに注ぎ、少しアルコールを和らげてあげると、魚の繊細な旨みと十分にバランスがとれる。

とくに湿度と熱気のこもるこれからの季節にはすっきり感が増して、かなり心地いい食中酒になる。食前の一杯にはシークワサー（沖縄の柑橘果物）をしぼったり、二日酔い防止カクテルにウッチン茶（ウコン茶）で割ったりと、アレンジも簡単なのがうれしいし。

というわけで、今年はお刺し身と泡盛のコンビで夏を乗り切ろうと思っている次第。会いたいと思った人からの情報だから、おいしさも格別だしなあ。はは。

しかし、その銘柄は幻といわれるほどの人気を博してしまい、なかなか手に入らないのが目下の大問題なのである。



イラストレーション/漆原冬児

ワインコーディネーター
友田晶子

酒処・福井県生まれ。日本酒、焼酎、チーズ、テーブルマナーにも通じ、セミナー講師、輸入業者・酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に「女とお酒のいい関係」（小学館文庫）、「いつのまにやらワインが職業」（新潮社）などがある。
<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>

編集後記

食肉業界の発展と日本ハムグループの成長に情熱を注いできた創業者が旅立った。ファイターズをこよなく愛し、出会いを大切に、そして社業の発展に人生のすべてを捧げた人の人柄を憶んで、お別れの会には多くの方々が献花に訪れた。「俺の人生は、オーナーあつてのもの。人生の大恩人だ」と大沢親分（元・日本ハムファイターズ監督の大沢啓二さん）が呟いた。その人柄を表すかのように、周りにはいつも多くの人垣ができていた。沖縄名護のキャンブインには、毎年多忙なスケジュールの中、視察に出かけた。練習開始から日没まで厳しい練習に取り組み選手を我が子のように見守っていた。

8年くらい前になるが、こんなエピソードがある。ヤクルトとのオーブン戦で挨拶に訪れた野村監督が、「今シーズン、ファイターズと日本シリーズを争う夢をみました。それに対し当時のオーナーは「私はヤクルトを倒して日本一になる夢をみました」と切り返した。それには、さすがの野村監督も苦笑い。人一倍の負けず嫌いが、顔を覗かせた。

「もう一度、オーナーの胴上げを見たかった。それが、みんなの願いだった。」

どうぞ安らかに眠りください。
合掌。(N)