

特集 いま素材が魅力
ほろ苦く香る野山の恵み

山菜



ココナッツの花のお酒で、南国気分

ワインコーディネーター 友田晶子



イラストレーション/酒原冬児

コ

ココナッツときけば、すぐさま常夏の島、椰子の木が揺れる砂浜、ブロンズ色の肌、なんてところをイメージする。実を削ってしぼったジュースはミルクのように白く、独特の甘い香りがあり、飲み物としても料理に使うこともトロピカルな南の島を思いおこさせてくれる。

じつはこのココナッツ、花からもおいしいジュースをとれるのだ。花というより花弁といったほうが正しいのだが、その花弁の根っこ、このところをぎゅぐゅり切るとココナッツからなんともいえないほの甘いジュースがほとほとはしる。ココナッツミルク

とは違い透明のジュースで、現地の人はそのまま清涼飲料水代わりに飲んだり、自然発酵させ、いわゆるココナッツの花ジュースのワイン（どぶろくかな）として楽しんでいる。

フィリピンに行ったときにこのどぶろくを飲んだ。ほんの少しアルコールが含まれる微発酵した「乳酸飲料水」のような感じでもとてもおいしかった。

このジュースの採取の仕方がなんともすごい。15メートルほどあろうかという椰子の木に鉈（な）を持った人間がすらすらと登り、つかまったまままで花弁を切り取りジュースを集めるのだ。もしくは

は、木と木の間に横重にも横渡りされた細い竹の上を、やはり鉈を持った人が軽々と行き来しながらジュースを集めてまわる。下から眺めていると、なんともお尻のあたりがモゾモゾとさばゆくなって困った。慣れとはいえ、熟練した曲芸士しか思えない技であった。

このどぶろくはかなり原始的な味わいなのだが、これを蒸留したお酒がある。フィリピン現地での名前は「ランバノグ」。ココナッツの花ワインを蒸留したもののなので、ココナッツブランデーというか、ココナッツ焼酎というか、ま、そういうた

類のお酒なのである。だからアルコール度数は40度くらいはある。ほんのり甘い味わいなのでラム酒や黒糖焼酎に似ているだろうか。フィリピンでも多用されるカラマンシーという沖縄のシークワーサーに似た柑橘系果物をたっぷりしぼり入れ、ソーダで割って飲むとこれがうまい。お酒が持つ天然の甘さと柑橘系のフレーヴァーが重なり合い、まことに爽快。

フィリピンではたくさんメーカーがあるというが、唯一日本向けに輸出されているのが「ランバノグ・クイーン」という銘柄。ちらほらバーのカウンターでも見かけるようになった。

遠く見つけたら、カラマンシーもシークワーサーもないだろうから、ライムをぎゅぐゅり入れて飲んでいただく。さっとトロピカルな海の香りと新緑のようなすがすがしい風を感じることができるとははずだ。

ともだ・あきこ / 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。[ALL ABOUT日本酒・焼酎サイト](<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)にてガイドを担当。
<http://www.okikotomoda.com/>