

特集 いま素材が魅力

日本人に親しまれてきたふくよかな果実

梅



イラストレーション / 藤原美花

船上の泡盛カップ酒で 人魚になった

ワインコーディネーター 友田晶子

た伝統の蒸留酒を目の当たりにし、生活に密着した酒文化に触れ、おおいに酔い、おおいに感動した。

島と島との移動は大型定期フェリー。その中で飲んだ泡盛のカップ酒は特に忘れられない。柔らかな太陽と、気持ちのいい潮風、ギリシヤ、ミコノス島と姉妹関係を結ぶ与論島のまさにギリシヤ的な白い土地を眺め、船と併走して飛び跳ねるトビウオたちと会話する……。ああ、これが忘れずにいられますようかつな最高のシチエーションであった。

アルコール15%に調整された繊細な味わいの泡盛カップ酒のゆっくりとした酔いは、波の揺れとともにそれはそれは心地よく、ふうわりと私を包んでくれた。

普通泡盛は25度から40度程度とアルコール度数が高く、どうしてもロックや水割りで飲まないときつい感じがしてしまふ。でも、この船上で味わった瑞泉酒造のカップ酒は、そのままクイックといける。まさに日本酒と同じくらいの度数にしてあり、ソフトな口あたりが楽しめる。

ただ泡盛がもっている独特の風味はしつかりとある。どこことなく潮の香りのような、ちよつとしたあの癖。本土で飲むと気にならぬあの癖が、南の島で

はなんとも不思議な魅力に変わる。これはいったいなんなのだろう。

この酔っ払い旅で、この美しい海に浮かぶ島々には昔から「人は、海から生まれ、そして、海に帰る」という発想があること、それを沖縄語で、「ニライカナイ」、奄美語で、「ネリヤカナヤ」と呼ぶこと、ひいては楽園という意味になることを教わった。ここでは海と人はつねに一心同体なのだ。その海と人がひとつになつて醸すのが島酒、琉球泡盛なのだ。だからほかの土地では「癖」に感じる個性も、ここでは「魅力」に感じるのだろうか。

58号線をゆっくり北上し、もう何杯目かわからなくなったカップのふたを開け、西に沈む夕日と東に昇る月を眺めていたら、私は船上で人魚になつてた。

沖

縄本島から、奄美大島、種子島など島々を経由し、鹿児島島の西郷隆盛像の目の前まで、1本の国道が走っていることをご存知だろうか。

この島々と海をつなぐ全長750kmの「国道58号線」は、別名「焼酎道」とも呼ばれている。東南アジア

アから日本への蒸留酒伝播ルートであり、日本の焼酎文化の源流を知ることができる。まさに焼酎ラインといえる道筋だからである。

2003年の冬、この「焼酎海道」をなぞる旅に出かけた。沖縄の琉球泡盛、奄美大島の黒糖焼酎、鹿児島の手焼酎とその土地の風土に育まれ

ともだ・あまこ / 酒処・福井県生まれ。日本酒、焼酎、テーズ、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読書」(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.akikotomoda.com/>