

特集 いま素材が魅力
苦みを楽しむ夏の味
ゴーヤー



夏の夕暮れ前に 「ソルクバーノ」

ワインコーディネーター 友田晶子



イラストレーション／漆原冬児

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.akikotomoda.com/>

私

がバーに行つてまず注文するのがこのカクテルだ。ホワイトラムと搾りたてのグレープフルーツジュースをソーダで割つたもの。ラムの強烈なアルコールが甘酸っぱいグレープフルーツジュースでまろやかになり、ソーダでさわやかな口あたりになる。蒸し暑い夏、最初の一杯としてはまさに最適である。

カクテルにはそれぞれいろいろな物語があるものだけど、このソルクバーノにはどんな物語があるのだろうか。ちなみに「ソル」は「太陽」、「クバーノ」は

「キューバ」の意味。つまり「キューバの太陽」というネーミングだ。名前から想像するに、キューバの炭鉱夫たちが、昼間の暑さと湿気と労働の疲れを癒すために、アルコールの高いラム酒をもぎたての熟したグレープフルーツとソーダで割つてがぶがぶと飲んだ。そ……みたいなストーリーがあるのではとニラんでいた。実際、同じラム酒とライムジュースを使ったキューバの代表カクテル「ダイキリ」は、まったくこのお話が元になっている。

しかしこのカクテル、なんと日本人の発案だという。なにっ?。なんでも1980年に神戸のバーテンダーの方がカクテルコンテストに出し、グランプリを受賞した作品なのだから。いやあ、日本人が作ったカクテルだとは思わなかった。完成度の高いカクテルだけに、大昔からあるのだと思っていたよ。オリジナリティは、トニックウォーターを使い、ラムの強さを生かしたパワフルな味だとか。

ふむ、私はこのスタイルが好きだな。全国各地のバーで飲んだけれど、どうもうすく水っぽいソルクバーノが多いように思う。カクテルは甘口でも辛口でもショートでもロングでも、どこかしゃきつとした芯みたいなのがないといけない。とくにカウンタバーでプロのバーテンダーが作るなら、カウンタ越しに注文したお客様のために「この一杯、美味しくなれ」という一瞬の念がぎゅつと凝縮して詰まっていなると、いいカクテルにはならないと思うのだ。シンプルレシピだけに、その味の差はものすごく大きい。カクテルつてすごいね。カクテルの魅力はまさにここ。

ご家庭でも出来るから気軽に飲めるカクテルとおすすしたいけど、今年の夏は、ぜひ、プロが作るソルクバーノを体験していただきたい。それも昼間の汗がひきはじめる夕暮れ前のちよつと明るい時間に。ああ、今日も一日よくやった、明日も頑張ろうと、キューバの炭鉱夫のように不思議と前向き気分になれるから。