

田崎真也のワインライフ

WINE LIFE

no.10

日経ムック

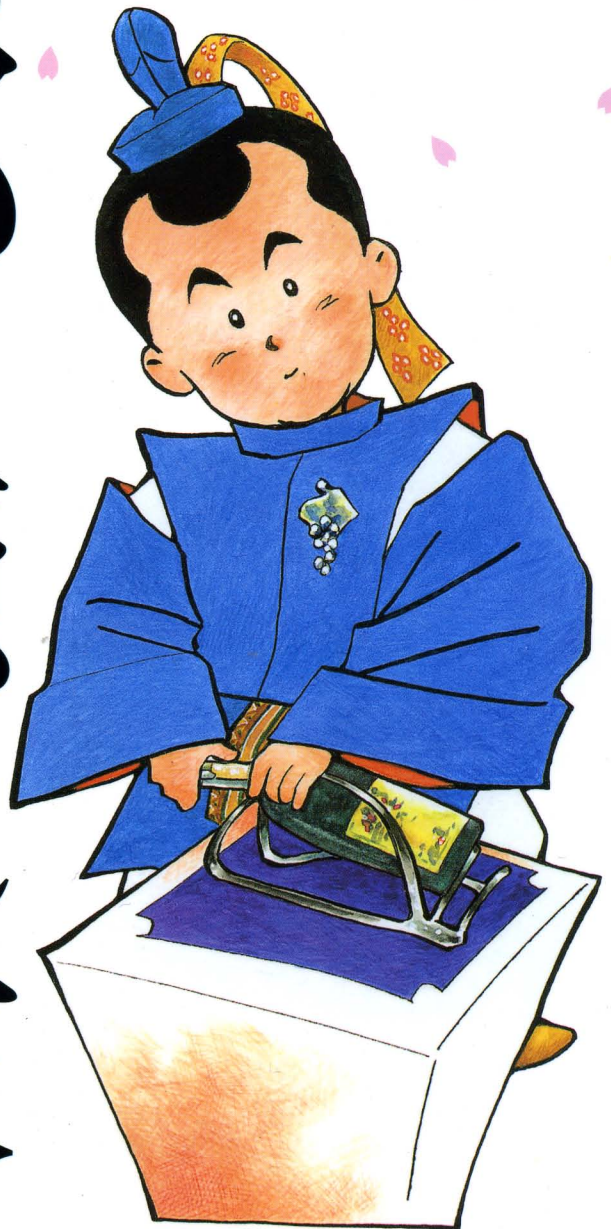
2000

京都の隠れ家

情報満載 内館牧子さんが訪ねる京都のワイン
俵万智さんと行く京都の隠れた老舗
ワインのある料理旅館から、
ぶらりと二人で気軽に入れるお店まで

ブラインドテイasting

- ① フランス・ロワールの
お得なカベルネ・フラン
- ② 高品質! ドイツ
モーゼル・リースリング・カビネット
- ③ 安定感のあるカリフォルニアの
カベルネ・ソーヴィニオン



鹿兒島奄美大島

旅の料理人
田崎真也

撮影／菊地和男 文／友田晶子
取材協力／全日空 JA鹿兒島経済連

魅力的な食材がたくさんあるので、わが国の知られざる、美味しい原産地呼称を見つけに、海、山、川、島へ。田崎がワインをもって飛び回ります。今回は、鹿兒島と奄美大島を訪ねる旅です。



桜島大根って、こんなに大きいものだったんですね。かなり重～いもの。食材を知り尽くしてる田崎も初めて目にした

日本全国を旅し、その土地の美味しい食材を、田崎流のアレンジクッキングでワインと合わせてしまおうというコーナー。料理とワインのマッチングのおもしろさの他に、その土地ならではの食材を紹介できるのもこのコーナーの醍醐味。ワインに「原産地呼称」があるように、日本にも土地や風土に根づいた

「ここ最近の田崎はワインバーのカウンターでも、赤や白ではなく透明の液体のグラスを傾けては、「うーん、これはムギムギだ」とか、「イモコジって言うのがいいんだよねえ」とか、「フーゼルも熟成するとおもしろいんだけど……」などと、一見意味不明なことをつぶやいている。べつに新しいテイस्टリング用語というわけではない。

「何のことですか？」と聞けば、これが焼酎。このコーナーしょっぱなの沖縄泡盛しかり、前回の八丈島本格麦焼酎しかり、世界一ソムリエはどうやら日本の蒸留酒にことごとくハマっているようなのである。

今回の旅が焼酎のメッカ鹿兒島&奄美大島というのもただの偶然ではないはず。とくに前号(僕見つけちゃいましたのページ)でも紹介し、今もつとも魅せられている黒糖焼酎の蔵を訪ねるといふのだから、念願叶った田崎くんの足どりはいつになく軽やかだ。南国とはいえ想像以上に冷たい風が吹く鹿兒島空港から市内に向うと、青空をバックに雄大に構える桜島が出迎えてくれる。

この桜島を築山に、錦江湾を池にみたて自邸の庭作りをしたという十九代薩摩藩主島津光久の別邸「磯庭園」からの眺めは優美そのもの。

気持ちいいと深呼吸した瞬間、

突然つべんからモクモクココモコと噴煙をあげ始めた。活火山も熱烈歓迎ムードだ。

さあ、まずは庭園横にある薩摩ガラス工芸を訪ねてみよう。島津家直系の島津公保社長の案内で薩摩切子の工場をみせていただいた。

「わたしの二十七代齊興がガラス造りを始め、一八五〇年に二十八代齊彬が紅ガラスの製造に成功し切子を生み出しました。が、齊彬が早く亡くなったことや戦争の影響で、切子造りは中断し、昭和六〇年から再び造り始めたのです」

ノーブルなお顔立ちで話してくださるのを、まるで大河ドラマを見るような気分であつたり聞き入ってしまう。切子とはカットのことで、色ガラス部分が厚く、ぼかしがきれいなところが薩摩切子の大きな特徴となる。伝統的な紅、藍、紫、緑に、新しく生まれた金粉から造る金赤や、瑠璃、黄色と七色が目にも鮮やかで眩しいくらい。

「ワイングラスは色があつてはいけないと聞きますが……」と島津社長。

「いえいえ。ベネチアングラスだって赤ですし、ボヘミアンも最初はグリーンなんですすよ」と田崎。ガラスの話が花が咲く。

「見て、この蝙蝠のデザインの「船形鉢」。サファイアみたい。素晴らしいねえ。えつ……」思わず絶句したのは価格。藍色タイアの船形

薩摩
切子



カットの模様に合わせてダイヤモンドホイールで水を流しながら削り込む作業。繊細な動きに田崎も息をのむ

島津公保社長に説明していただく。ちよつと見にくいけど、台の上にある藍色がワワサの「船形鉢」。手前の金赤 三段重 は三八万円

鹿児島

薩摩切子の魅力はなんといってもこのほかし。色ガラスの部分が厚く、さらに均一でなければ、美しいグラデーションがでない。また外国のカットガラスのように鋭くなく、しっとりとなめらかな肌触りで手の納まり具合がいい ●薩摩ガラス工芸Tel099-247-2111

奄美大島
EAT



左上から時計回りに、豆腐のしゆくがらす、パイヤと青さの酢のもの、イラブチ（ラタイ）の刺し身のピーナッツの酢味噌和え。



そうめんをキビナゴや、野菜などを入れて炒めた油ぞうめん。家庭によって具はさまざま



鶏飯は二飯の上にほぐした鶏のささみ、錦糸卵、シイタケ、みかんの皮、ノリなどをのせて、地鶏のあつスープをかける



もぐり漁で採った夜光貝のニンニクバター炒め。コリコリ感があとをひく。奄美でも高級品



カボチャに見えますが、実はこれ、パイヤ。豚肉との炒め物。奄美では、熟す前のパイヤを野菜として使う

鉢が八〇万円。繊細な急須型の「ちろり」金赤タイプは一五〇万円。これならなんとかと思われる猪口が二万円前後から。なにかいいものがあればと見ていた田崎も「ちよ、ちよつと、考えようか」と腰が引けた。

しかし色ガラスを厚めに造る独特の成形技術や、幾通りもの工程をふむカットや磨きを行なう職人さん達を見るとこの価格もうなずけるというもの。

二十代の若い人たちがこの伝統工芸の技術を受け継いでいるのを

みたうれしさを胸に、島津社長に別れをつけ、車で一時半ほど走り、武家屋敷で知られる知覧町へ向かった。

◆ 今回のクッキングでメインになるのがぐつと庶民的な豚肉だ。鹿

児島といえは黒豚が全国的に知られてるけれど、生産量の八割は白豚なのだとか。

その白豚ちゃんをバックアップしようとして鹿児島県経済農協連が企画開発したのが、同じく県特産のお茶を食べさせた「茶美豚」。チャ

「僕がワイン飲んでると同じだ」

「お茶のカテキンに含まれるポリフェノールが低く、旨味成分が多い。お茶のポリフェノールは通常の三倍。コレステロールが低く、旨味成分が多い。お茶のカテキンに含まれるポリフェノールが低く、旨味成分が多い。お茶のポリフェノールは通常の三倍。コレステロールが低く、旨味成分が多い。」

黒豚
&
茶美豚



「初めまして。僕、チャーミートン。生まれて20日目です。お茶の葉タップリとって元気に育ってまーす。ううっ寒いよ」



イタリアングラスをむさぼるパークシャーの雄たち。黒豚といっても毛が黒いだけで、地肌はピンクでもち肌だ

鹿児島JA経営の「華蓮」の「鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ」（1人前4000円〜）。上のが三枚肉。一見脂の量に驚くが、実は甘くてジューシーであっさり。肩ロースは柔らかい ●華蓮Tel099-223-8877



胃腸の調子や便通を整えるイタリアングラス。いきなりぱりぱりと口に入れる田崎。「緑茶やエストラゴンの香りがする」ですと



保温室でチャーと固まりになって寝ていた黒豚ベビー。生まれて十二日目、まるでぬいぐるみだ。キャワイイ

鹿児島

いう品種だ。黒とはいえ、両前足、両後足、額から鼻にかけて尻尾の六カ所が白いので「六白」とも呼ばれている。農林省認定であり、県が商標登録している真正銘の鹿児島ブランドだ。肉質のキメ細かさや脂身の甘味は格段に違うといわれている。

都会で売られている黒豚は白に黒をかけたあわせたものや全くの別品種だったり、偽物は本物の十倍ともいわれているらしい。

いやしかし、想像以上の大きさにびっくり。猪の末裔というだけあって、種豚のオスなど今にも突進してきそうな勢いだ。

「僕も六白金星（九星占い）だからいつしよだな。あつ、もう一ヶ所白いところがあつたよ」と無邪気に喜ぶ田崎の指差す先をみると、後向きではにかむオスのイチモツが……。とおおっ、確かに白い。み、みごとだ……。つて、ちよつと、何をいわせるんですか、ちよつとて嫁入り前の娘なんです。母豚は小振りですがにちよつとおとなしい。いいメスはおしりが大きくて、乳首のバランスがとれたのがいいとか。「人間と同じだね」とこれも田崎。

生まれて二三〇日二〇キロで出荷となるが、通常の豚より時間がかかるし手間もかかる。

「飼料の一種、イタリアングラスは胃の調子を整えたり、便通を良くしたりするんです」といとおし

そうに世話をなされる川崎さん。普通のオスが一五〜三〇万円のところ、五〇〜三〇〇万円という価格がつくオークションで買ったという黒豚の原形も見せていただいた。白も黒もいいものを提供したいという豚王国鹿児島熱意をひしひしと感じる取材となった。

◆ その日の夜、鹿児島市内のJA経営のレストラン「華蓮」にて、お待ちかねの本格黒豚のしゃぶしゃぶ鍋を囲んだ。ここは有機栽培で育てられた農畜産物のショップやカジュアルレストランも併設している。

肩ロース八〇グラム、三枚肉八〇グラムの盛り合わせ「鹿児島特選黒豚しゃぶしゃぶコース」四〇〇円をいってみる。薄切りされたお肉の鮮やかなピンクと白のコントラストが美しい。さあ、しゃぶしゃぶしゃぶつとやりましょう、と箸をのばした瞬間、ちよつと待ったと田崎の声。

「まず、お肉を先にしゃぶしゃぶしてしっかりだしがでたところで野菜。アクは絶対とらないこと。旨味がでるから。ポン酢と胡麻ダレをそれぞれ楽しんだあと、両方をブレンドすると美味しいよ。さあ、どうぞ」

肩ロースは旨味があつてやわらか。三枚肉は脂身が甘くてジューシー。あつさりしているのでスルスルといくらでも食べられる。普

なあ」

つぶやく田崎のお腹のあたりをチラリと横目で眺めつつ、チャーミートンと初対面。養豚場を営むのは塗木健作さん、二十六才。うーむ、こちらも若い。

清潔な豚舎からいきなり抱えられてきたのが今朝生まれたばかりという赤ちゃん豚。子犬みたいでカワイイ。へその緒がついたまま

だ。お母さん豚は一年に二、三回の出産をし、一度に九〜十頭の赤ちゃんを生む。チャーミートンは発育がよく、生まれて一八〇日一五キロで食頃をむかえ出荷される。

チャーミートンを育てたいと申請する農家は今年一〇〇件増でトータル二〇〇件ほどになるというから注目の鹿児島ブランド商品で

ある。さて白の次は黒。ブドーの話じやなくブタの話ですよ。川崎高義さん経営の黒豚養豚場。BGMに大きな音で演歌が流れている。こうすると人間を恐がらないのだから。演歌というのは、もちろん、人間の趣味。

◆ この黒豚はパークシャー種と

お茶を食べて育つチャーミートン 黒豚と並ぶ鹿児島の特産品

通の豚ではこんなに次々と口に運ぶことはできない。友田、大皿のお代わりいきまーす。

うん、確かに、アクをとらないとスープがトンコツスープのようになって濃縮した旨味が味わる。そこに白菜や春菊をしゃぶしゃぶすると淡泊な野菜が濃厚で美味しくなる。おまけに、実は胡麻ダレ嫌いだつた編集担当佐藤さんもブレンドダレで箸の勢が増したのだからスゴイ。田崎流しゃぶしゃぶの楽しみ方大成功だ。

飲み物はもちろん芋焼酎。本日の鍋奉行ご推薦は伝統味の「島美人」と個性派の「黒伊佐錦」。ロックでやるのがおすすだ。

同席してくださったJA鹿児島県経済連企画開発部の中村茂三さんは、

「認定ブランドだといってシールを貼ってもダメなんです。とくに肉は解体してしまつと余計にわからない」とおっしゃる。

白豚にしる黒豚にしる、生産者が味や安全に関心を持って大切に作り上げた本物を流通にのせ、完全に消費者まで届けるのは大変なことなのだ。パックなどに貼ってあるブランド認定シールは、売り

手業者からわたしたち消費者に売ったあと再回収すると聞いて驚いた。なんと手間のかかることを。

「それでも結局は、人間関係における信頼関係しかないんです」

焼酎ロックでほろよい気分の中が、ピリリと引き締まるような言葉だった。原産地呼称の難しさなのだろうな。

毎晩五合は飲みますと軽く答える中村さんにも旨いと唸らせた田崎特製黒豚スープのうどんでした。我々は、その後ご想像の通り天門館の溢れるネオンと芋焼酎の海にズブズブと身を沈めていったのでした。

翌日は鹿児島から五十五分のフ

ライトで奄美大島へ。

大島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論島の五つからなる奄美群島は、香港やフロリダと同じ緯度に位置する亜熱帯気候。美しい珊瑚礁や白い砂浜、どこまでも碧く透明な海に囲まれた、まさに南の楽園だ。

ホホホッ、寒風吹きすさぶ東京の皆さん、ざまあみなさい、と空港に降り立ってみれば、小雨まじりの強い風でブルツと肌寒い。

んもう、なんてえ？

海と島バックの絵が撮れないと嘆くカメラマン菊地さんはじめ、スタッフ全員の「もしや友田が雨女では」という冷たい視線を受

けながら空港を出ると、いきなり美女軍団から歓迎のしるし、貝の首飾りをかけられた。

迎えてくださったのは、黒糖焼酎メーカーのほか、ホテルや酒販店を多角経営する西平本家醸造元代表取締役社長の中村千枝子さん。なんと女性社長。おまけに美人。常務の神律子さん、同じく常務の有村正子さんも女性。そろって皆さん島美人じゃありませんか。

外は小雨だけどこれで一気に心が晴れやかになりました。

ホテルにて名物「鶏飯」と沖縄のソーミンチャンプルーに似た「油ぞうめん」で昼食のあと、早速今回の目玉黒糖焼酎工場へ向かった。南国名産の砂糖きびから造られる黒糖焼酎。奄美諸島全体で二十七社。大島だけでも十社の黒糖焼酎メーカーがあるという。

「そんなにあるのに、知られてな

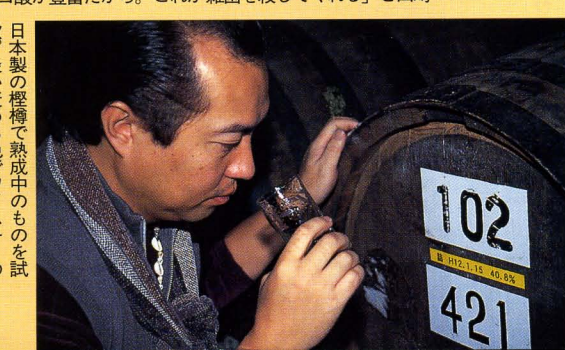


西平本家での仕込み見学。麴のついた米と水に酵母を混ぜて発酵させる。白麴は軽くすきりとした仕上がり。黒麴は酸が強く華やかに



黒糖焼酎

西平本家の麴作り。34、35度で40時間かけ、まんべんなく繁殖するように固まりをほぐしていく。これも人の手だ。麴つきの米を頬張ると酸っぱい味が。「白麴はリンゴ酸が豊富だから。これが雑菌を殺してくれる」と田崎



日本製の樽で熟成中のものを試飲。淡い麦わら色でウイスキーのよう。奄美の神「アマンデー」の名で西平本家で販売(990円)

奄美大島



こちらは町田酒造の皆さん。バックに見えるのが研究用に造った50分の1サイズの蒸留器。ラボやテイスティングルームがある



黒糖を入れた二次仕込みの段階。香ばしく甘い香り。まるで黒ビールのような。蒸留が終われば「里の囀」になる。720ml・1114円



町田酒造の根上工場長が研究用に造った常圧の5年ものと10年ものを試飲。「フーゼル香が多いがまさにラムの風味。素晴らしい」と田崎



トウピンニヤという貝の塩茹で。殻ごと飛ばす(トウピン)貝(ニヤ)からネーミング。揚げもちちは、サツマイモと、もち米を練り合わせて揚げたもの。



アザミとトンコツ野菜の炒め物。アザミのトゲトゲをとり、茎を使う。繊維質豊富で健康食。



豚の耳の和え物 ● 今回の奄美で夕食をとったのは「花かげ」Tel0997-52-7770 11:30~13:30 17:30~23:00日休 女将さんが奄美の家庭料理をつくる。おまかせで3000円~ 常時4、5種類の黒糖焼酎が楽しめる

奄美大島 EAT

STAY
鹿児島県/鹿児島市内の中心街、天門館にある「岩崎ホテルザピエル450」(Tel099-239-8888) 奄美大島/トロピカルステーションホテル(Tel0997-54-1111)

「いよねえ」という田崎。日本のソムリエとしての目がキラリと光った。

西平本家醸造元の工場長小俣都美夫さんに案内していただく。工場内は蜜の甘い香りと麴の香ばしい香りに包まれている。「まず米を蒸して、麴を造り、水

と酵母を入れ、一次仕込みをします」
「そうか、まずは醸造酒を造らな

いと蒸留できないのだ。」
「本島の清酒のように麴に蒸し米を入れて醸造するのではなく、すべて白麴のついたクエン酸を多く含んだ米で発酵させる。暖かい地

方特有の雑菌繁殖を防ぐ方法です」と田崎。
「発酵が進んだら、はじめの半分

ほどの麴がついた蒸し米をさらに入れ、酵母の働きを強めながら二次仕込みをするのがこの特徴。最後に黒糖の蜜を入れ、十分アルコール発酵を行ない黒糖の風味を

生かす。アルコール十五度程度になつたら発酵終了だ。蒸留前のものをテイスティングすると、まるで黒ビールのように甘く芳醇で、後味に酸味が残る。

蒸留は昔ながらの常圧蒸留釜で三時間。十五度だったアルコールが濃縮して四十度を越える。

去年蒸留した一年ものをテイスティング。黒糖の甘味がしつかり残るがスッキリとキレがいい。他にも泡盛に使う黒麴で仕込みを試してみたり、一個十万円もするという檉樽で熟成させてみたりと研究にも余念がない。

「素人から始めましたからまだまだ勉強。やればやるほど難しくなりますね」と笑顔で語る工場長。

勤続十五年のお言葉だ。
もう一軒訪ねたのは、平成二年創業の町田酒造。近代的な工場です。

さまざまな研究とともに新しい黒糖焼酎造りに取り組んでいる。

二次仕込みの段階で黒糖を入れる

るところと、軽やかに仕上げる減圧蒸留を行なうところが特徴。

「最近の若い人は意外に樽香に興味を持っていませんが」という田崎に、

「今は研究中。データが整理されてから試していきたい」と町田實孝社長。研究用につくられた五分の一サイズの蒸留釜が並ぶ姿をみて思わず納得いたしました。ハイツ。

農学博士のもとさまざまな実験

研究が行なわれているし、ブラジルでビンガ造りの経験をもつチャレンジ精神旺盛な工場長が造り出した樽仕込み五年ものと十年ものは、蜜の甘さとふくよかな味わいがまるでダーク・ラムのような調和をみせていた。

「機械の判断では同じでも人間の舌は違いを認識できます。やはり官能検査が大切ですね」という田崎が焼酎用のテイスティンググラスのアイディアを披露したのを機に、まだまだうかがいたいことがあると後ろ髪ひかれながらも、次の取材地へ移動した。

「ところで、なぜ黒砂糖？ 普通の白い砂糖は使わないの？」と友田がシンプルな問いを投げかけた。皆さんも、思いませんか？ すると田崎は、

「いままら、君、何をいっておるのだ」といわんばかりの表情。
砂糖きびから絞られたジュースを煮詰めて黒砂糖になる。白い砂糖はそれを精製したものなのだから。な、なに一つ。

焼酎造りにはミネラル成分豊かな黒砂糖のほうがいいし、なによりわざわざ精製した白砂糖を使う必要がないと。そうだったのかあ。それじゃ実際に黒砂糖工場へ行ってみようということ、見学にうかがったのが水間黒糖製造工場。ちょうど砂糖きびの搾り汁を煮詰めた水分を蒸発させているところ。

奄美諸島には27社の黒糖焼酎がある

かきまぜながら二時間で餡状になる。ここでしか味わえないからとすすめられたできたての黒糖餡を頬張る。上品な甘さでオイシイッ。さらに空気を入れ攪拌して固めて出来上がり。天然のミネラルと自然のままの甘味がぎゅつと凝縮したものの。これが黒糖なのだ。「ジュースをとっておいたらワインになりました。美味しい造り方があれば教えて」と田崎に質問する水間ご夫妻。いただいた黒糖ワインは上出来でしたよ。ごちそうさまでした。

さて、どうしても訪ねたかったのが伝統工芸品本場奄美大島紬の織場。着物好きには垂涎的であり、高価なことでも知られている。が、実際の工程を見ると思わずあの金額に納得してしまった。

くとその部分が白く残るので、それをあらためて縦横合わせて織りこんでいく。つまり反物の上から柄を書いたり色づけするのでなく、あの細い絹糸一本一本に柄をつけ、縦糸横糸の点々で全体の柄を造っていくという、全く気の遠くなるような作業で反物一反を生み出すのだ。白の部分と染めの部分の織り方で

いかようにもグラデーションを作り出すことができるし、白い部分に色付けすれば色大島になる。「大島紬のポイントはその点々。これを『緋』といいます」想像を絶する細かい作業ゆえに理解できなかった友田に何度も説明してくださったのが、南絹織物の南祐和さん。

大きいものから五マルキ（一束にするという方言で緋の大きさの単位、七マルキ。九マルキ（方言で『コンマルキ』と発音する）と増えるほどに格が高くなるんですよ」「デジタルテレビの画像と同じです」と、田崎はこんなときも理解が早い。独特の技術がいるデザインだけで十万円。くくり、染め、色付け、

奄美大島

黒砂糖工場。常に新鮮なジュースが必要な砂糖きびは、搾る分だけそのつと収穫する。収穫の時期は冬場。一本一本丹念に搾ると白濁した汁が出てくる。まだ8割水分、2割糖分の状態。搾り粕を置いてみて搾り汁をなめてもほんのりと甘い。当たり前か…。集めたジュースを薪をくべて沸騰させながらゆっくりと水分を蒸発させながら2時間後にはとろりとしたカラメル色の水餡状になる。●水間黒糖製造工場Tel0997-62-2431 ここだけしか買えない黒糖は、素朴でほっとりと優しい味がする。1袋・600円



大島紬



色付け体験。これ売り物ですよ。いいんですか。ワーツ、ずれたー。キャッツ、ダメーッ…職人にはなれそうもない

縦が束になった絹糸、横が木綿糸でくくりをした部分。これはずすと白い部分がでてくる。束になった絹糸をほぐして細い一本にする。気が遠くなる…

田崎もつのがぶどう柄のデザイン画。手前は七福神の逸品。紬の成立ちを1から教えてくださる南さんは国立奄美サンサン王国の国王でもあらせられる！

今日は4マルキの男物を織っているマツおばあちゃん。両手両足をリズムカルに動かしながら細かい柄を巧みに合わせ柄を織りこんでいく。88歳の元気の秘密は、毎日決まった時間に織り機に向かうこととお茶うけの黒糖だとお嫁さんが話していた。いつまでもお元気で！



昔ながらの織り機。試しに織らせていただいたが、どういう仕組みになっているのかさっぱりわからない。一本一本織りながら、5センチほどになったら、細かい柄のずれを指でしごきながら直す●南絹織物Tel 0997-52-0381

ACCESS

全日空、鹿児島へ



東京から鹿児島までのアクセスは全日空が便利だ。一日5便。1時間50分のフライトでそこは、南国・鹿児島だ。そこから奄美大島までは、エアニッポンに乗り換える。フライトは55分。気分はすっかりリゾートだ。

今回、ワインライフの読者の皆様にご紹介したい旅は「鹿児島フリータイム2・3日」だ。かなりお得なプランだ。

このフリータイム・プランの日程は次の通り。

- *設定期間/2000年4月1日から10月31日までの半年間、毎日出発
- *2日コース：1泊1朝食 3日コース：2泊2朝食
- *宿泊ホテル/城山観光ホテル
- *日程

1日目 羽田空港(全日空)→鹿児島空港 ホテルまでは各自負担

☆到着後、フリータイム

2日目☆終日フリータイム

3日目☆出発までフリータイム

ホテル→鹿児島空港(全日空)→羽田空港

ホテルから鹿児島空港までのアクセスは各自負担

*旅行代金

●2日コース/3名1室一人38,100円~78,200円、2名1室一人38,800円~78,700円(出発日によって料金は異なる)

●3日コース/3名1室一人48,100円~89,300円、2名1室一人49,100円~90,300円(出発日によって料金は異なる)

費用が安くすむのは、4月1日~8日、5月8日~7月19日、9月18日~22日、9月24日~9月30日の平日出発。

宿泊先の城山観光ホテルは、市街地から桜島までを見下ろす眺望抜群のデラックスホテル。チェックイン13:00、チェックアウト11:00というのも鹿児島の旅を満喫する見逃せないサービス。

詳細は「ANA'S九州」パンフレット(P41)または、全日空スカイホリデー予約センターTel03-5769-8800(日・祝休平日9:00~17:30<4月1日からは18:00まで)まで。インターネットでもお得な情報が見られる。アドレスは、<http://www.anaskyholiday.co.jp/>



織りと三十工程をふんで一反出来上がるのに最低六カ月。七福神柄のゴージャスな逸品を見せていた

だいたが、反物で上代五百万円也……。

けれど、大島紬は作家というのがおらず、三十工程を三十人で分業していくことを考えれば一人あたりの賃金は決して高いとはいえない。

男物の織りで知られるのが笠利町。八八歳の今も現役に織り続けていらつしやる東篠マツおぼあちゃんのお宅にもお邪魔した。四十日て男物一反を織るといふプロ中のプロ。十五のときから妹弟の子

守をしながら覚えましてという手捌きは機械よりも正確だ。

「大島紬は、山から木、野から泥海から珊瑚やのり、染めが男、織りが女と、奄美にあるものすべてを使って生まれるんです」

伝統工芸士でもある南さんの言葉が、一三〇〇年の歴史をもつ大島紬のいちばんの魅力を教えてくれたようだ。

島紬に衣装がえだ。「コンマルキの総緋(さらに格が高い)です」

とすかさず習ったことを応用するのも友田のいいところ。品があつて皆さんさらに美しい。

ちよつぱり緊張ムードで試食していただく最初の皿は『チャーミートンと白菜のマスタード煮』。『昨日食べた豚しゃぶからヒントを得ました。肉そのものが美味し

いから煮るだけでOK。白菜も出汁のきいたスープにささつと通すだけ。いかがですか」と田崎。

「昨日食べたものから考えるなんてスゴイ。少し塩がきいてるけどワインが進みます。でもお肉なのに白ワインでいいんですか?」と

大島紬美女軍団の第一声。うーん、いい質問。豚肉はあつさりしているし出汁と白菜を生

かすには白の方が断然おすすめ。キリリとした酸味とミネラル風味豊かなフランス、ロワール地方の

サヴニエールを合わせてみた。出汁の味がぐつと生きてくるよう。チャーミートンは煮込んでも柔

らかいと気に入った様子の料理人田崎。だけど意外に白菜がメインの料理かもしれせんね。二皿目は『キビナゴの桜島大根

キビナゴをアンチヨビに見立て 黒糖赤ワインソースにはシララーズ

茶美豚



チャーミートンと白菜のマスタード煮

SAVENNIERES CLOS DE VARENNES 1996

チャーミートン三枚肉を適宜切り、ねぎと一緒に沸騰させたお湯で煮、火が通ったら白ワイン、塩、胡椒、醤油で味を整え、十分にスープを煮だす。豚肉をとり、スープにマスタードを加え少し煮詰める。白菜の柔らかい部分を沸騰したスープに入れさっと煮る。しゃきっと煮えた白菜を下に敷き、その上から豚肉を盛りつける。



右からサヴニエール（¥4000ラック・コーポレーション）、ロゼ・ドゥ・カロン（本誌P9参照）、シラズ（¥2550〈参考小売〉ファームストーン）



右から、西平本家の神律子さん、中央が社長の中村千枝子さん、左が有村正子さん。大島紬での登場は美しかったです！

COOK

キピナゴの桜島大根ピザ

ROSE DE CALON

ブイヨン、白ワイン、塩、砂糖で味付けしたスープで桜島大根の薄切りを下茹でし、歯ごたえが残る程度に煮えたらザルに。トマトピューレ、ホールトマトを煮詰め、塩、胡椒、ニンニクで味付けしたピザソースを作る。焼き皿に大根を敷き、ピザソースをたっぷり塗る。大根の上に生のキピナゴを並べ、塩、コショウをしっかりふる。モッツアレラチーズとパルミジャーノチーズ、ドライバジルをたっぷりのせオーブンで焦げ目がつくまで焼く。

「美味しそう」と香ばしそうな出来具合に歓声。
「こんなふうには大根を使うなんて想像もしていなかった。臭みもなくてすね」と中村さん。田崎アレ

ンジにびっくりといった雰囲気。「身のつまった桜島大根は甘味があつてしゃきつとしてます。これにアンチョビに見立てたキピナゴを合わせてみました」
鹿児島JAの中村さんのご実家

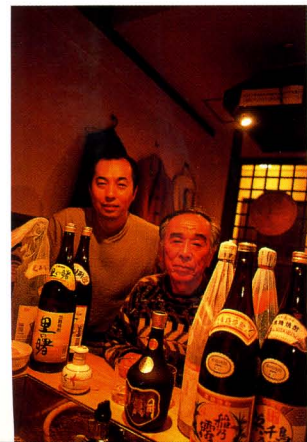
で栽培している桜島大根。東京で買えば六〜七千円だ。生で食べてもみずみずしく美味。香ばしいキピナゴとトマトソースを引立ててくれる。合わせるワインはめずらしいボルドー、シャトー・カロン・

セギュールのロゼだ。まろみのあつて辛口がトマトの甘酸っぱさと合っているバランスがいい。
「見た目よりあつさりしてすね。」

豚肉といえはトンコツが普通です。赤はちよつと渋いけど、焼酎にも合います」と女性陣。焼酎は飲むだけでなく鍋に入れたりトンコツに入れたり料理にも使うのだとか。



鹿児島ではキピナゴを刺し身で音印刺で食べるか、天ぷらで食べるのが普通だが、炭火で焼いてみたら、これがウマイウマイ



キピナゴの炭火焼を食べた店が鹿児島市内の「蔵大虎」Tel099-1239-4659 ジャンルを問わないお酒の品揃えが圧巻



キピナゴと桜島大根

豚美と
桜島大根



豚肉と桜島大根の黒糖赤ワインソテー
SANDALFORD MOUNT BARKET MARGARET RIVER SHIRAZ 1996
赤ワインに、島ザラメ(黒糖)、八角を入れ煮詰める。塩、醤油少々で味を整えたところに、大き目の角切りにした大根を入れ煮、柔らかくなったら全体を冷めます。コチジャン、ゴマ油、きび酢、砂糖で味をつけ、チャーミートン三枚肉を漬けこむ。十分に味がしみた大根と豚肉をソテー。マリネ液を煮詰め、ソースとする。

「黒糖を使うことによってコクが出ます」という田崎の選んだワインはオーストラリアのシラズ。八角の香りがワインのスパイスシーさと重なってなんとも素晴らしい相性だ。これにはアジアンフードの大家として知られる写真家菊地さんも思わずカメラを箸に持ちかえた。

今回お世話になったトロピカルステーションホテル料理長、里巖さんの「こんな少ない材料で、身近な大根や豚肉が変身した」とおっしゃる言葉が田崎の料理をまさに言いあてているような奄美タツキングタイムだった。

毎度のことながら夜は奄美料理と島歌で大宴会とあいなつた。田崎が東京の料理屋で出会い、気に入ったという『氣』のボトルがバシバシ空いていく。

「蒸留酒なのにこれだけ食中に飲めるところがいいですよ。次は熟成酒造りをされてはいかがですか。瓶を使うのがベスト。そうだなあ、場所は洞窟の中や海の中で寝かせる、なんてできたらいいですよね」

田崎のアイディアに皆さんちよっぴり目からウロコを感じ、奄美深海貯蔵「瓶寝かせ」ってわけですね。これ、イケルかも。

たとえばメーカーが集まって熟成酒を造るとか、先に買ってもらって三年後に売るシステムにする

「しよう……」

まるで奄美と我々との出会いを物語っているみたい。ああ、いよいよ焼酎が美味しくなってくる。

「琉球は王国だったけど、奄美は植民地的なところがあつて上下貧富の差がなかった。だからこうしてみんなで飲もうよ、踊ろうよとなるわけです」

泥大島をいかにも粋に着こなした南さんの言葉。奄美は南国の明るさばかりでなく、どこかしつぽりと落ち着いた情緒を感じさせてくれる島だ。

◆黒豚、チャーミートンの問い合わせ先
JA鹿児島県経済連
Tel 0997-258154 15

◆黒糖焼酎の問い合わせ先
西平本家 Tel 0997-15210059
町田酒造 Tel 0997-625011

耐が結んだ今回の縁。グラス片手に太鼓をたたいたり踊ったりうれしそうな田崎や島の人々を見ると、糸くり節のような心配は、まずいらなそう。



左から「花かげ」の女将の国山恵子さん、紺観光課の山田忠憲さん、友田さん、南絹織物の南祐和さん、島唄を唄ってくださった皆さん、田崎、西平本家の中村千枝子さん、鹿児島のソムリエの城下久美さん。飲めや、歌えや、踊れや…