

2

2019
VOL.12

FEBRUARY

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

[大特集]

The World of GIN
世界のジンが大集合

127本を一挙紹介

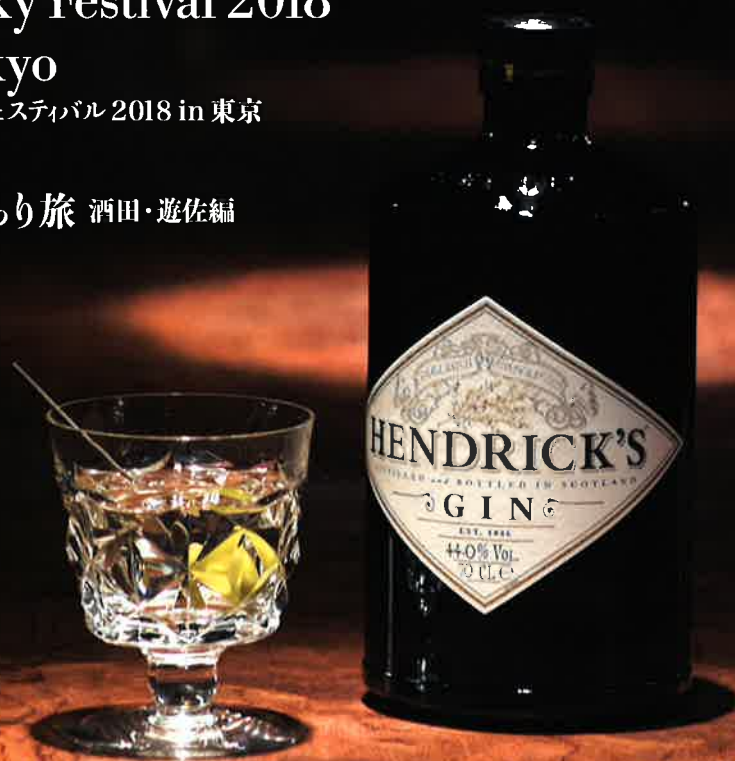
特集

**Whisky Festival 2018
in Tokyo**

ウイスキーフェスティバル 2018 in 東京

連載

全国ぶらり旅 酒田・遊佐編



究極のエコ循環と 豊かな農村文化が生み出した、 福岡筑後「古式粕取焼酎弥久」

「カストリ」と聞いて、戦後日本に
出回った劣悪な密造酒をすぐにイ
メージできる人はもはや少ないかも
しれない。

「カストリ」は「粕取り」。本来は、
清酒の酒粕を蒸留したもので、清酒
のあるところでは蒸留器があればど
こでも造れる。本場といえば米ど
ころ、酒どころの九州北部、とくに筑
後がそのメッカだ。蒸気が通りやす
いように酒粕にもみ殻を混ぜ蒸留す
る。複雑で個性的で野趣あふれる、
実に魅力的な味わいの焼酎になる。

ルーツは江戸時代。もとは稲作の
肥料だったとか。通常の清酒粕には
アルコール分が残るので粕にはよく
ない。しかし、一度煎じて肥料にす
ると収穫が倍になることを農民たち
が経験から発見したのだ。つまり焼
酎粕が重要で焼酎は副産物ってわけ
でも、上質の肥料ができ、それを
使って田植えをし終えて、さあ骨休
めだ！というタイミングで行われる
祭事にこの焼酎は欠かせないものと
なり、いつのころからか「早苗饗(さ

なぶり・さなぶり)焼酎」と呼ばれ
るようになった。春の青空と早苗の
緑。一仕事終えた宴はそれはそれは
のびやかで晴れやかなものだったろ
う。

米が清酒になり、酒粕が焼酎にな
り、焼酎粕が肥料になり、その肥料
がよい米を作る。これ、究極のエコ
循環でもある。なんだか気持ちよく
酔えそうじゃないか。

清酒メーカーとしても人気だけど、
実は粕取焼酎造りで明治に創業した
久留米の株式会社「杜の蔵」が、早
苗饗の魅力を新たに知ってもらおう
と長年温めた作品を世に出した。

「古式粕取焼酎 弥久」だ。
昔ながらの木製セイロと銅製カブ
ト釜で蒸留し、さらに12年以上熟成
させてからポトリングした。香ばし
く不思議に甘い香り、舌に乗せれば
トロリと滑らかでつるんと喉の奥に
流れる。余韻にはまた心地いい香ば
しさが戻り、もう一口ほしくなる。
アルコール30度以上だけど断然スト
レートがいい。

東京で最初に飲む店となったの
が三鷹の「ひねもす」。おつまみは、
スコッチ・ハギスだぜ。本場スコッ
トランド同様マトンを使ったスパイ
シーな煮込み料理。ウイスキーファ
ンにはぐっとくるんじゃない。「弥
久」の香ばしさと素敵なハーモニー
を奏でてくれる。食後に一杯ならよ
もぎ風味のアイスとも好相性。

稲穂の国の農村から生まれた個性
あふれる蒸留酒。これ、日本がもつ
と誇ってもいい酒文化だよね。清酒
や焼酎ファンはもとより、洋酒愛好
家にも味わってもらいたいなあ、と
3杯目あたりからふつつつと頭に浮
かんできた。

ともだあきこ ソムリエとして酒類業界に
携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カ
クテルと幅広く精通。一般・プロ向けセミ
ナー、料飲店・ホテル旅館等へのコンサル
ティング、観光PR支援等を行う。2016
年より一般社団法人日本のSAKEとWINE
Eを愛する女性の会(通称:SAKE女の会
代表理事。最新の書籍に『ソウになる!日本
酒の教本』『ソウになる!ワインの教本』な
ど。

ひねもす
〒180-0006
東京都武蔵野市中町1-21-10
奥野ビル1階
☎0422-27-8444
平日: 18:00 ~ 0:00 (23:00 L.O.)
土日祝日: 17:00 ~ 23:00 (22:00 L.O.)
不定休

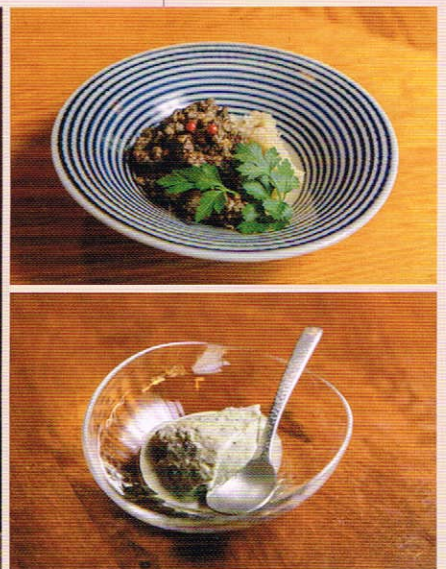


Photo by Ayumi Fujita