

イタリア特集

ワインで元気、パスタで元気

マジカメンテ

トラットリア・ダル・ビルバンテ・ジョコンド

Lupi32

クチーナ ヒラタ

ロッツォシチリア

KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA

ラ フィーリア デル プレジデンテ

BRAMASOLE



11月1日は本格焼酎泡盛の日
**球磨焼酎大使がおすすめる、
 焼肉と球磨焼酎の絶妙コンビネーション**

ワタクシ何を隠そう球磨焼酎大使である。飲食業界の方ならご存知かと思うけれど、球磨とは「くま」と読む。だれ、「りゅうきゅう」とか「あわもり」とか言っている人。

球磨地方は、熊本県南部、最後の清流とも言われる、球磨川の流域の地方を指す。700年続く相良藩に守られた良質の米の産地。丘陵地帯の奥には「隠し田んぼ」があり、不要な年貢の徴収からも守られてきた。米の産地だけれど、温暖な気候風土から、清酒ではなく蒸留酒である米の焼酎が造られてきた。主食の米が原料の焼酎だから実に贅沢。近年では、吟醸酒のようにフルーティーなタイプから、すっきり軽快で癖が

ないタイプ、どっしり米のうま味が感じられるタイプ、樽熟した香ばしく芳醇なタイプなど様々な香味も揃う。

現地を訪れ、びっくりしながらもその味わいの深さに驚いたのは、ストリートでお燗をして飲む作法。アルコール25度をそのまま飲むことさえきついのに、それをお燗にするという。腰が引けたけど、しかしかしこし、これがうまいっ。直火でお燗するとつくり「がら」と超小ぶりのお猪口「ちよく」でさしつさされつするとアルコールのきつさなどみじんも感じなく、上顎と下顎で、濃厚な酒をすりつぶすように味わって飲めば、うま味さえも感じる。



球磨焼酎・全28蔵元こだわりの一本

その時は、朝つぶしたてのイノシシ肉が盛大に提供され、炭火であぶり、酒と合わせた。コリっとした脂身にもすこぶる合い、もう、これ、最高。

この体験、都会でも味わってもらいたい。焼肉屋さんがおすすめるだろうか。新鮮なイノシシ肉が難しけれ

ば、豚肉三枚肉でもいい。塩か甘すぎないタレで焼く炭火焼きの焼肉。韓国焼酎だけじゃなく、ジワリとうまい球磨焼酎を使ってみたい。日本ならではの肉と酒のコンビネーションを堪能できるはずだ。外国からの観光客にもうけると思う。