

# Galoe

【特集】

## Scotch Blended Whisky

スコッチブレンドドウィスキー



新旧ホテルバーの世界

日本のクラシック酒類所蔵酒類

全国各主要酒造場



## 侮るなかれ米の酒、熊本「球磨焼酎」 肉にも魚にも相性抜群

読者の皆さんは焼酎という何を思  
い浮かべるだろう。芋、じゃないかな  
きつと。

町の居酒屋に行っても、メニューに  
載っている焼酎は、6割、いや7割は  
芋の銘柄だからね。なんでもっと米焼  
酎を置いてくれないのかなあ。味わい  
のバリエーションもあって、歴史もあつ  
て、なんてたって日本の主食である  
米100%の焼酎なのに。って、なん  
でこんなに力込めて書くかという  
アタクシ何を隠そう球磨焼酎大使なん  
である。

熊本県南部、球磨川の流域に広がる  
一大穀倉地帯の球磨(くま)地方。  
700年続く相良藩に守られ、丘陵地  
帯の奥には「隠し田んぼ」があり不要  
な年貢徴収から守られてきた。  
米の産地だけれど温暖な気候風土か  
ら清酒ではなく米焼酎が造られてきた。  
この地の米焼酎の歴史は実に500年。  
ちなみにサツマイモが東南アジアから  
琉球を経て薩摩の国に入ってきたのが  
18世紀だから、焼酎としては芋よりず  
いぶん古いのだ。

米焼酎だから軽くて飲みやすいのだ  
ろうと思われるが、香味のバラエティ  
は実に豊富。すつきり軽快で癖のない  
タイプはもとより、パイナップルみた  
いにフルーティな吟醸系もあるし、ミ

ネラルや土の香りを感じるとっしり濃  
厚タイプや樽熟した香ばしいタイプも  
魅力的だ。

現地を訪れ知ったのはストレートで  
お燗をして飲む昔ながらの飲み方。ア  
ルコール25%のお燗に「瞬腰が引けた  
けど、直火でお燗できるとっくり「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  
顎で酒をすりつぶすように味わって飲  
めばうま味さえ感じる。

初訪問の際には、朝つぶしたての猪  
肉が盛大に饗され、炭火であぶり、濃  
厚な味わいの「武者返し」をはじめ  
様々な銘柄のお燗と合わせた。コリッ  
とした脂身にすこぶる合い感動の宴会  
となった。

東京でなら、熊本名産の馬肉と楽し  
める店がある。「銀座おちよぼ」。熊本  
出身のご主人が新鮮な馬肉を球磨焼酎  
とともに手頃な価格で楽しませてくれ  
る。銀座でも安心価格の店。

猪も馬もちよぼという人、豚肉で  
も牛肉でもいい。和牛おしの焼肉屋さ  
んなら韓国焼酎じゃなく、こは日本産  
の米焼酎を置いてほしい。ワシヨクと  
SAKEを楽しみたいという外国人観  
光客にとっても絶対喜ばれると思うし  
ちなみに軽快なタイプにはお寿司も抜

Photo by Ayumi Fujita



群。そりゃ米同士だからね。繊細な貝  
類とか白身を引き立ててくれる。樽熟  
タイプは炙った穴子と香ばしさの相乗  
効果! ああ、料理がうまくなる米の  
酒、球磨焼酎、もっと注目してほしい  
なあ。

ともだきこ 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を愛する女性の会(通称・S  
AKE女の会)代表理事。最新の著書に『ツウに  
なる! 日本酒の教本』『ツウになる! ワインの教  
本』など。

### 銀座 おちよぼ

〒104-0061  
東京都中央区銀座6-3-12  
数寄屋ビル 3F  
☎ 03-3571-0634  
17:30 ~ 24:00 定休日 日・祝日