

8

AUGUST

2020

VOL.21

W h i s k y

Galore

[ウイスキーガロア]

特集

Islands Malt

アイランズモルトと
スコットランドの島々

特別企画

アウターヘブリディーズ
写真ギャラリー

速報

東京ウイスキー &
スピリッツコンペティション
洋酒部門の受賞結果を発表



ほのかな屋久杉の香りが、肉をおいしくしてくれる その名も「29」と名付けられた本格米焼酎

焼肉に季語があるならば絶対に「夏」だと思ふ。炎を目の前にして、ジュージューと食欲をそそる音と香ばしい煙を浴びながら、一緒に汗もかきながら、モリモリと夏の英気を養うなあんていうのがびったりだから。

お酒は「焼酎」。焼肉には韓国焼酎といたいけれど、ここはやはり日本の焼酎で。冷たいビールでもレモンサワーでもなく、ワインだってノンノンだ。なぜなら「焼酎」こそ夏の季節だから。江戸の昔より、庶民の暑氣払いには井戸水でキーンと冷やした焼酎と決まっていた。

肉と一緒に飲むために生み出された本格米焼酎がある。その名も「29」。ラベルにある肉の絵からして「ニク」と読みたくなるけれど、商品名は「ニジュウキユウ」。340年の歴史を持つ京都伏見の日本酒蔵、玉乃光酒造が造る本格米焼酎だ。

ゴージャスなお肉をリーズナブルに楽しませられる『焼肉グルメ296』は、ジュシーな霜降りや旨味たっぷりの赤身に「29」を提供してくれる焼肉店。肉の旨味を引き出し、脂を適度に洗い流すので、また一切れ、また一口と肉が欲しくなる。これ、どうも

「29」がもつ不思議に淡く香ばしい風味、「屋久杉熟成」に秘密があるようなのだ。

玉乃光に尋ねてみると、なんでも「屋久島産杉の倒木をカンナで削って巻物状にし、それをネットに入れ、タンクの上に吊るして、じっくり時間をかけて空気中で熟成させる」とのこと。ほう、そんな熟成法、初めて聞いた。

「漬け込んでしまおうと焼酎と表示ができません」からだ。なるほど。「屋久杉に含まれる香気成分は通常の杉と比較して30%ほど多いため、これが可能となる」のだとか。たしかに屋久杉のフレーバーはかなり強い。「縄文時代からある稲作と屋久杉の融合に思いを馳せ、生み出された」とのこと。深い。「29」なんてふざけた名前とか思っちゃったけど、ごめんさい。

こんなに手間のかかる手法だからこそ、米焼酎だけど適度な香ばしさがあり、それが肉と合うツボとなっているわけだ。うーん、これはぜひ読者の皆様にも体験していただきたい。

緊急事態宣言解除後、世間は通常モードに戻り、飲食店等も通常営業可能になったものの、なんだかまだ恐る恐るで、先が読めずに不安もある。しかし、適度なストレス発散とっつか

Photo by Ayumi Fujita



り体力をつけて前進するために、たまには、焼肉、やっちゃおうよ。人間、炎を前にすると元気になるDNAがあるというし。夏のお酒、肉に合う本格米焼酎でしっかり暑氣払いして、さあ、頑張ってくださいませ。

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を愛する女性の会（通称…SAKE女の会）代表理事。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。

ニクロー
焼肉グルメ 296 成増南口店
東京都板橋区成増2-12-8-5F
☎03-3979-9296
営業時間 ランチ 11:30～14:00 (LO13:00)
ディナー 17:00～23:00 (LO22:00)
定休日 なし