

2

FEBRUARY

2021

VOL.24

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

特集

Highland Malt

スコットランド文化発祥の地

ハイランドモルト

23蒸留所を一挙掲載

新春企画

ガロア的BAR巡り





おせちに飽きたら、お肉と焼酎！ TWS C最高金賞受賞の 「古代一壺」をステークキと

昨年、コロナに追い打ちをかけるように集中豪雨に襲われた熊本県球磨地方。球磨焼酎大使を仰せつかっている身としては、さて、蔵元はどうなったかといてもたつてもいられなかったが、数軒が甚大な被害を受けたという報せに心がつぶれた。

少しでも「募金サイト」を立ち上げたり、「飲んで応援」キャンペーンに、飲むことなら任せると参加してきた。が、新年を迎えても元には戻っていない。東京都内でもあちこちの飲食店が球磨焼酎をオンリストしてくれているのがあるがありがたい。

球磨焼酎は、スコッチやテキーラと同じWTO、TRIPS協定で認められた世界的地域ブランド酒で、国産の米を使用し球磨地方で蒸留することが条件。現在は27蔵。フルーティで華やかなタイプ、すっきり軽快で癖がないタイプ、どっしりコクのあるタイプ、樽熟しキャラの立ったタイプなど実にバラエティー豊富。間違いなく好みを見つけれられる焼酎群だ。どっしり派のリーダーは「六調子」。六調子酒造の池邊道人代表は、熟成酒の魅力を長いこと発信しており、TWS C 2020焼酎部門では同社樽熟成「古代

「壺」が見事最高金賞を受賞した。

この焼酎、なんでも、スコットランドのハイランド地方と同様の温度と湿度で24時間管理された樽貯蔵庫にて長期貯蔵するとか。12年から29年の樽熟成原酒が絶妙にブレンドされている。うむ、だからなのか、TWS C最高金賞。

思うに、熟成は、元の酒に力がないとできないし、時間もかかる。樽だつて高いし、そもそも置いておく場所がないと不可能。蔵に胆力がないとできない。シンプルにすごいと思う。

飲める店は八丁堀「焼酎ダイニング だけん」。私が球磨焼酎をストレートのお燗で飲むことを知っている唯一のお店だ。「古代一壺」は、樽からくるバナナ香がしっかりとあり、アルコールは38度で、なかなかパンチがある。フレンチやイタリアンを食べたあとのディジェスティフにぴったりだが、ここでは料理に合わせる。「鹿児島県産黒豚の味噌漬けステーキ」だ。味噌のコクと甘さ、ステーキの香ばしさととの相性と言ったらないから。常々、コクとポリウムのある球磨焼酎には絶対肉だと思っている。だつて、焼酎が肉の脂分を流し、旨味を引き出し、またもう一口飲みたくなるという無限

Photo by Ayumi Fujita



ループを体感できるから。おせちに飽きたらカレーもねって、これを知っているのは完璧昭和人だと思うが、おせちに飽きたらお肉と球磨焼酎と言いたい2021年新春。まだまだ飲んで応援が続く。

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イング、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。近著として『ビジネスエリートが知っている教養としての日本酒』が昨秋発売。

焼酎ダイニング だけん

東京都中央区八丁堀2-19-10 泰昌堂ビル1F

☎03-5244-9804

営業時間：17:00～23:00

(フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)

定休日：日曜日・祝日

※新型コロナウイルス感染状況により営業時間、

定休日は変更になる可能性があります。