

## MONTHLY SPECIALS

[カフェ&ベーカリーズ]

高倉町珈琲

LeBRESSO 目黒武蔵小山店

ゴンチャ (貢茶)

Lipton Tea Stand

DELI&BAR1899TOKYO

[揚げ物業態]

とんかつおりべ浅草店

くし葉



安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二月



料理人なら知っておきたい、  
薩摩の灰持酒「高砂の峰」と「黒酒」

料理のプロがご覧になるこの雑誌ゆえ、「みりん」に関しての知識をお持ちの方は多いと思う。でも「灰持酒」のことは意外にご存じないのではないだろうか。「あくもちぎけ」と読む伝統の酒であり料理の酒だ。

もろみを搾る前に保存性を高めるため灰(はい)を入れるから「灰持酒」。誰が発明したか長い酒造りの経験から生まれた知恵と技だ。日持ちするから火入れをしないのでいわゆる「生酒」。これに対して加熱して保存性を高めた酒は「灰持酒」(ひもちぎけ)という。火入れすると、全ての酵素は活力を失ってしまうのはご承知の通り。

昔は西日本を中心に各地で造られ

ていたが、戦争で途絶え、戦後少しずつ復活してきた。本みりんの約2倍のアミノ酸、豊富な天然ミネラルが含まれ、「生酒」ゆえに酵素が活きており素材の良さを引き出してくれる。

焼酎のお供に欠かせない本物(一)のあま〜い「つけあげ(さつま揚げ)」作りにはこの酒がないと始まらないし、「とんこつ」など鹿児島郷土料理や家庭料理に長いこと使われてきた。薩摩では地酒(じしゅ)とも呼ばれるこの「灰持酒」、熊本では「赤酒」、島根では「地伝酒(じでんしゅ)」と呼ばれ、この三つで日本三大灰持酒となる。ちなみに「赤酒」「地伝酒」は火入れタ



東酒造  
Tel.099-268-2020

高砂の峰  
1800ml・11181円、  
9000ml・6331円(全て税抜)

黒酒  
1800ml・16600円/9000ml・9000円/  
2000ml・3000円(全て税抜き)

イブだ。

創業大正4年。鹿児島市内で本格焼酎と灰持酒を生真面目に造り続ける東酒造。レトロ感満載のラベルが目を引く「高砂の峰」は庶民に愛されるロングセラー。旨味成分、甘味成分、酵素成分がよりぎゅっと凝縮されているのが「黒酒」。

代表取締役社長福元万喜子さんに伺えば、味付けで使うのではなく、素材の味わいを活かす使い方がお勧めだとか。またそのままタレやドレッシングとしても使える。びっくりするほどじゃぶじゃぶとこの酒を使

用する薩摩「酒すし」には驚かされるが、じゃぶじゃぶ使ってもご安心。だってそのまま飲んでもかなりおいしいのだから。日本酒やみりん特有の麴風味も抑えられているので和食のほか洋食にもエスニックにも、チーズケーキやジャム作り、フルーツポンチにまで使える。

なにごと自然が一番という哲学で造り続けられてきたニッポンの薩摩の「灰持酒」、とにかく料理人の方へおすすめしたい。ヘルシー志向やビオ派のお客様にもきつと喜ばれるにちがいないだろうし。