

4
APRIL

2019
VOL.13

Whisky Galore

[ウイスキーガロア]

[大特集]

JAPANESE CRAFT DISTILLERIES

加速する日本の クラフト蒸留所

創刊2周年記念・テイスター座談会

飲んで確かめた288本のトップ50

連載

全国ぶらり旅

長浜・沖島・彦根編

今宵のハーモニ

友田晶子



「ジャパニーズ・プレミアム・クラフト・ラム」の代表となれ！ 奄美黒糖焼酎「里の曙」

しかし、黒糖焼酎ほど手間のかかるお酒はないと思う。だって、まずはサトウキビを栽培して、収穫して、ジュースを搾汁して、それをいったん黒糖にし、一方で、米に麴を繁殖させ米麴を造り、焼酎のもとである醪にする。そこに固めた黒糖を温めなおし溶かしてから加え、さらに発酵させ、米麴&黒糖の醪を造る。その後その醪を蒸留し、ブレンドして落ち着かせ、場合によっては熟成させ（ときに樽熟させ）、瓶詰めして出荷となる。

ラム酒のように、サトウキビのジュースからだけでもアルコールはできるのに、ジュースを黒糖の塊にしてからまた溶かして加えたり、わざわざ米麴を使ったりして、いったいどんな手間かけとんねん。

先日、イギリスから注目のクラフトジンメーカーが来日したので商品説明会に行ったが、驚くことに、彼らはロンドン市内のメーカーからベースとなるスピリッツを購入し、そこに自分らがセレクトしたポタニカルを添加し蒸留するのだという。ベースは他から買ったとんねん。

『里の曙』で知られる町田酒造にうかがい、なんでこんなに手間をかけるのかと質問したら、「黒糖焼酎は、奄美群島で製造し、黒糖と米麴を使用しなけ

ればならないと酒税法で決められているから」とのお答え。こんなに手間をかけても720mlで13000円ほどだ。おまけに『里の曙』はスタンダード商品でも3年ほどの熟成をさせてから瓶詰めするので時間も重ねている。

もういつそ麴を使わないで黒糖スピリッツとして売ったらどうか。焼酎じゃなくてもいいではないか。世界は「ジャパニーズ・プレミアム・クラフト・ラム」に興味を持ってくれると思う。麴の香味が苦手という外国人もいることだし。ジャパニーズ・ウイスキーの成功にもみられるように日本産の厳選黒糖から生まれる丁寧に蒸留されたスピリッツは、間違いなく世界のバースーンから注目されるはずだ。

2018年度の酒類輸出はジンが焼酎の輸出額を抜いた。ジンは前年比340%の伸び、焼酎は前年割れ。ウイスキーも焼酎より3倍以上の輸出金額だ。ジャパニーズ・ウイスキーやジャパニーズ・ジンに続けるのは絶対黒糖だと思う。

ただスピリッツだとわずかながら酒税が高いので、国内は今のままお手頃な黒糖焼酎でいてほしい。東京でも奄美の郷土料理をつまみながらラックスして「サトアケ」を飲む店がある。滋味豊かな貝「とびんや」をつまみ、黒

Photo by Ayumi Fujita



糖豆をポリポリやりながらやる「サトアケ」ロックはもう体がゆるゆるになるほどおいしい。ま、本当は、日本人でも外国人でも、奄美や喜界島など奄美群島に出かけて、ゆるい空気の中飲むのが一番いいんだけれどね。

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・SAKE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。

「里の曙」は通常商品も黒麹も減圧蒸留ですっきり軽快な味わいなので、繊細な貝やお造りにも合う。もちろん黒糖そのものとも。真ん中では出汁たっぷりの「鶏飯」。飲んだ後は最高。奄美出身の奥様とご主人が切り盛りする気の置けない店。奄美皆既日食の年にオープンし、今年10周年を迎えた。

土濱笑店

〒150-0045 東京都渋谷区神泉町12-4
アーガス神泉ビル 2F
☎03-6416-1027
月～土：17:30～23:45 (LO 23:00)
定休日：日曜・祝日 (不定休あり)