January 2018 VOL. 06

Whisky Galore

［ウイスキーガロア］

［特集］

JAPANESE WHISKY

ジャパニーズウイスキーの可能性と未来像

アイリッシュウイスキーの逆襲［第2弾］

映画 ウイスキーと2人の花嫁 公開記念

ウイスキーガロアがやってきた！

友田晶子

ラグジュアリーなレストランのディジェスティフとして推したい「BUNISE WAZZE」は本格芋焼酎

２０１８年ＮＨＫ大河ドラマは「せごどん」だ。西郷隆盛の薩摩式呼び方でなんとも愛嬌がある。鹿児島には面白い方言がいくつもある。「オジャッタモンセ」はいらっしゃい、「ジャッドン」はだけど、「ウンダモシタン」はよく知らないのこと。フランス語だといっても通じそうだ。西郷さんもきっとそう呼ばれただろう「ヨカニセ」とはイケメンのこと。ヨカは良いでニセは男の人。「二才」と書くらしいが、未熟な若者を「青二才」というから想像がつく。イケメンの反対は「不二才（ブニセ）」でいわゆる「ブ男」のことだ。

毎年11月1日の本格焼酎の日には、本場鹿児島で焼酎セミナーを開催したり、焼酎ストリートに繰り出し乾杯したり、焼酎蔵を見学するツアーを行っている。今年はすでに大河ドラマの撮影が始まっており、街のそこここから「来年は薩摩の年にするぞ」という闘志やら期待やらをふつふつと感じた。はい、大河ドラマの経済効果、すごいですからネ。

そのなかで今年は魅力的な「不二才」に出会った。地元南薩摩産の黄金千貫で造られるクリーンななかにも芋らしいふくよかさを楽しめる芋焼酎だ。造り手は１９０８年創業の佐多宗二商店。「晴耕雨読」のブランドでも知られる蒸留所だ。

焼酎蔵と書かず蒸留所と書くのにも訳がある。なにせ、蔵にある蒸留器がすごい。日本式の直接加熱器が5基にイタリアやドイツから取り寄せた間接加熱器が3基、すべてに通し番号が付けられ、それぞれの個性を生かした商品造りを行っている。さらに「シャラント式アランビック」（コニャック用の蒸留器）まで所有しており全く驚いた。現社長の佐多宗公さんは自らを蒸留屋と呼ぶ。「蒸留したらなんでも同じ」という焼酎の捉え方に疑問を感じ、蒸留の多様性に注目し、焼酎の可能性を広げるチャレンジをしている。

印象的だったのは「BUNISE WAZZE（ブニセ・ワッゼ）」。一見スコッチかと思うスタイリングだけどまぎれもなく芋の本格焼酎。フレンチオークとシェリー樽で熟成させ、バニラやカスタードクリームみたいに馨しい香りと、滑らかで緻密で甘美な口当たりがまったくもって驚きの芋焼酎だ。お湯割りとかオンザロックではなく、クリスタルのグラスでディジェスティフとして飲んでほしい。できれば、フレンチの極上スィーツとともに。焼酎は食事と合う蒸留酒だけど、食後酒として世界に羽ばたける力量をもっていると常々感じている。この「BUNISE」、国内はもとより世界のラグジュアリーレストランの食後酒にラインナップされてもいい作品だと思う。

「WAZZE」の意味は薩摩弁で「とても」「すごく」の意味。つまり「BUNISE WAZZE」の直訳は「ひどいブ男」ってことになる。そんな名前でいいんですか?と問えば「WAZZEは〝プレミアム〟の意味なんだよ」と、にやりと笑う佐多さんは実にヨカニセだ。

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。

Photo by Kozo Furubayashi

洗練フレンチのサヴールさんで楽しめる。奥に見える「AKAYANE」シリーズの『山椒スピリッツ』は目が覚めるほど「山椒」の風味！ 思わず鰻のかば焼きが食べたくなる、いや、ほんと。

Restaurant Saveurs Complices
（レストラン サヴールコンプリス）
〒106-0041 東京都港区麻布台3-4-11
麻布エスビル 1F
☎03-5545-5857
17:30 ～ 21:00（L.O）
定休日：日曜日、年末年始、お盆時期