

10
OCTOBER

2021
VOL.28

Whisky Galore

[ウイスキーガロア]

特集

ローランドモルトを訪ねて

最新の蒸留所20カ所を紹介

特別企画

東京ウイスキー&スピリッツ

コンペティション2021

審査員の声とフィードバックを考察

ハモニカ横丁の喧騒に包まれ、 黒糖レーズンパンと 「紅さんご」のハーモニニーに浸る

さて、黒糖焼酎を初めて飲んだのはいつ頃だったかしら。そもそも、焼酎を飲み始めたのが80年代のチューハイブームの時に、本格焼酎は、下町のナポレオンと吉四六あたりが最初だったと思う。正直、黒糖の焼酎があることは長いこと知らなかった。

思い返せば初黒糖焼酎体験は2000年の奄美の取材旅行だ。思いのほか大きい島とジャングルみたいな雰囲気には驚いた。2003年には、沖縄から奄美を経由し鹿児島へと北上する「国道58号線、焼酎街道」の取材旅に参加し、船中で学んだ奄美の歴史に複雑な思いになった。2019年には喜界島にわたり、サトウキビ栽培から蒸留、熟成まで、ものすごく手間のかかる製法を知り、ため息が出た。

奄美大島開運酒造を訪ねたのは2003年だ。当時は株式会社として出来立てで、働く人たちも若くはつらつとし、とにかく勢いがある企業という印象。タンクにクラシックを聞かせる「音響熟成」の「れんと」はもうすでにそのころ人気で、飲みやすい味わいと美しいボトルデザインは焼酎初心者的心をわしづかみにしていた。以降、「れんと」、よく飲みましたねえ、ほんと。

同社の「紅さんご」は長期樽熟タイプ。

アルコール40度とは思えないほど柔らかく優しく、なによりオークのフレイバーのつけ具合が、もう、絶妙。「れんと」の成功からもわかる通り、各商品のコンセプト作りとそれに沿う製造技術が、さすがなのである。洋酒業界もこの味わいにすっかりはまっちゃって、TWS C 2021焼酎部門の最高金賞のうえ、「ベスト・オブ・ザ・ベスト」だもんねえ。実は私の審査結果も、これ、ベストだった。だって、おいしいんだもの。

コロナ緊急事態にも負けないぞというお酒応援団が集まる、東京・吉祥寺、ハモニカ横丁には、東京「紅さんご」を売るといふその名も「奄美」という店がある。小さくカジュアルな店内だけど、かの隈研吾氏のデザインであるからして、心せよ。アテは、「紅さんご」に漬け込んだレーズンパン。うんまいっ。そして奄美のスーパーフード、長命草のお浸し。癖がなくシンプルさがうれしい。アンテナショップも経営しており、店内でも奄美のさまざまなお土産を購入できる。

残暑ならクーラーなしで汗をかきつつ、この店流の、ソーダに「紅さんご」をフットさせる飲み方で数杯やるのもいいし、秋風を感じはじめたらストリートをやろう。洋酒好きも唸らせる絶妙なパランスをダイレクトに楽しめる。



コロナ明けには再び島を訪ね、ユネスコも世界自然遺産と認めた、あのジャングルみたいな雰囲気をもう一度しっかりと体感しようと思いつつ、今宵はハモニカ横丁の喧騒に包まれ、黒糖レーズンパンと樽風味の心地いいハーモニニーに浸ろう。

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。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。近著に『ビジネスエリートが知っている教養としての日本酒』。

アンテナショップ「奄美(amami)」

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-1-9 2F ハモニカ横丁内
営業時間：18:00～23:00 (L.O.22:30)

定休日：不定休

※新型コロナウイルス感染拡大状況により営業時間等が変更になる場合があります。



今宵のハーモニニー

友田晶子

