

# この盃を受けてくれ

第三回

酒文化ノコミュニケーションの勧め



【上】 地ビール井平に六白黒豚のしゃぶしゃぶに挑戦する吉田さん（右）。  
【左】 河内源一郎は焼酎造りに欠かせない「河内白麹」を発見した。

【写真家】小平尚典

# 勸君金屈危

いまや時の人ともいえる「坂本龍馬」は、新婚旅行の地として鹿児島霧島温泉をわざわざ訪れたという。なぜ鹿児島を選んだのか？ 高知と黒潮でつながっているからなのか？ それとも将来の盟友・薩摩を意識したのか？ 鹿児島空港へ向かう機内で読んだ雑誌には、どうやら西郷隆盛が奨めたいらしいと書いてあった。今回は、鹿児島空港のほぼ隣にある「錦灘酒造」にお邪魔する。入り口でいきなり中欧の面影のある建物に出くわした。

焼酎と言えば鹿児島。その焼酎造りに欠かせない河内白麹を発見したのが（近代焼酎の父）といわれる河内源一郎である。錦灘酒造は、この人物の三代目が跡を継ぐ、山崎ある焼酎酒造会社なのである。焼酎屋なら



次々と空いていた。

ではの技術力により、焼酎だけでなく、本場チエコで学んだ地ビールなども手がけている。こだわりの合鴨農法による米作り、麴を用いた飼料作りやリサイクル技術開発など新事業にも取り組む三代目ご夫妻は、アイデアと行動力の持ち主。酒造所に併設するレストラン「リトル・プラハ」で、麴菌を使って製造した餌で育てられた六白黒豚のしゃぶしゃぶをいただいた。お供は、本場チエコビールスナービールをなんとか鹿児島で実現出来なかと試行錯誤の末ついに完成した地ビール。実に美味しい。早速、味研に調べてもらったところ、

ご主人は武道家、剣術の使い手でもある。その気合いで、発泡酒「前立腺の友」、「麴の力」を造り上げた。いつまでも「現役」でありたいと望む男性諸君にはおすすめの健康飲料という。麴の香りがはのぼりとして爽やかな飲み口だ。最後に焼酎もいただいたが、伝統の味はさすが。おすすめるは「てんからもんだ」。芋焼酎でありながら果実酒のような香りを発し、「キリッ！」とした口当たりの淡麗辛口に仕上げている。是非、皆さんにも薩摩半人のDNAを感じる錦灘ブランドを味わってみてほしい。



【右】 ビールの本場、チエコを彷彿とさせるクリーム色の落ち着いた建物が異彩を放つ。  
【左上】 霧島高原ビール醸造中。【左下】 併設のレストラン「リトル・プラハ」で一杯。

# 勸君金屈危

霧島高原ビール「ボヘミアン・プロンド」はモルトの苦味と旨味が強い本格派、「ボヘミアン・ガナーネット」はまろやかな旨味が特徴の黒ビール。気がついたら、美味しい肉料理につられてグラスが



※注・酒文化ノコミュニケーションとは味覚センサーなどを用いて味を科学的に探求する「味香り戦略研究所」が消費者視点に立った本物の味、新しいお酒の楽しみ方などを、全国の蔵元や酒場を訪ねながら探求する新企画である。  
<http://www.mikaku.jp/>

DATA

【錦灘酒造株式会社】  
鹿児島県霧島市海辺町876-15  
電話 0995-58-2535