

10/15

2008 No.251

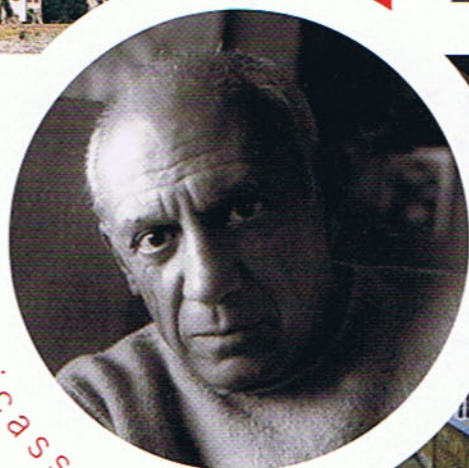
特別定価 600 yen

pen

with New Attitude

完全保存版

世界16都市・26美術館・92作品を現地取材! ピカソをめぐる旅へ。



Pablo Picasso



- バルセロナ・ピカソ美術館
- 国立ソフィア王妃芸術センター
- マラガ・ピカソ美術館
- パリ国立ピカソ美術館
- ヴァロリス・ピカソ国立美術館
- アンティープ・ピカソ美術館
- ルードヴィヒ美術館
- ニューヨーク近代美術館
- エルミターージュ美術館ほか

清流に育まれた日本酒蔵が放つ、栗づくしの粋な焼酎。

そういえば、筋金入りの高所恐怖症である。焼酎を飲んでいて突然思い出した。「四万十 大正」という名前の栗焼酎だ。四万十川か……。数年前に訪ねたときにはその美しさに感動したけれど、橋を渡ったときの怖かったこと。結構な高さがあるのに、幅は狭く、手摺がない。川の真ん中あたりでドボンと飛び込んでいる子もたちを見に行こうと、恐る恐る歩いたけど、ダメ、ダメです。とてもじゃないけど歩けない。大丈夫だからと2人の友人に両手をつかまれズリズリ進んだが、そりゃ見事なへつり腰だった。

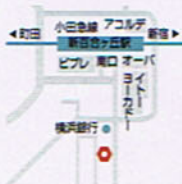
沈下橋。台風が来て水が増したとき、水中に沈んで激流を防ぐような造りになっている橋。水害が多かった四万十の風土が生み出したアイデア橋だ。だから手摺がなかったのだね。なるほど。焼酎の名前「大正」は四万十川の流域にある町の名前。今は合併で四万十町になったが、昔から地元密着型の日本酒で知られた場所だ。日本酒蔵が造った、それも栗焼酎とはなぜに？

「いやあ、家の周りに、こじやんと栗があつたがよ。これをうまいこと使えんろうかと思うて」。蔵の女将さんが土佐弁まじりに答えてくれた。この地域は高知一の栗の産地らしい。たつぷりの栗を使った焼酎はその珍しさと美味しさであつたという間に全国区へ。「ダバダ火振」がそれ。人の集まる場所「駄場」から「ダバダ」、鮎の定置網漁「火振り漁」から「火振」と地元ならではの言葉を上手に重ねたインパクトのある名前だ。「大正」は、栗の使用率を「ダバダ」

の50%から75%にアップさせた、まさに栗だらけの焼酎。ふわりと香る優しい甘さが心地いいし、定温の地下トンネルで熟成させたというまろみも後をひかせる。マロンクワッセみたいなとろりとまあるい栗色ボトルも、美味しさを倍増させる気がする。

この時期、栗のスイーツが真っ盛りだけど、酒好きなら季節感も楽しめる栗焼酎を知っておきたいもの。焼き栗や甘栗と一緒にイケるしね。

ああ、このくらい気持ちよく酔っ払っていたらあの沈下橋も怖くないかもしれないなあ。え、かえって危ないって？ ですね。



栗焼酎「四万十 大正」が飲める店

無冠
ムカン

●神奈川県川崎市麻生区1-6-3 マブレビルGF
☎044-954-0808
営業18時～23時
※日、月
小田急線新百合ヶ丘駅から徒歩4分

今宵も一杯

栗焼酎 四万十 大正

Kurishochu
Shimanto Taisho

原産国 日本

明治26年創業の蔵元無手無冠が手がける、特産の栗をふんだんに(使用率は75%)使った焼酎。四万十にかけて、4万10時間(約4年7カ月)も貯蔵熟成してあるという古酒だ。持ち味のまろやかさがたまらない。

