広　告　企画・制作=日本経済新聞社クロスメディア営業局

本格焼酎の魅力は自由なスタイルで楽しめるところ

永井　働く女性にとって本格焼酎や泡盛はとてもやさしいお酒と聞きますが、その魅力について学びたいと思います。日本酒造組合中央会の姫野建夫さん、本格焼酎と泡盛はどんなお酒か教えていただけますか。

姫野　本格焼酎は米、麦、芋などを主原料とし、必ず麹を使います。それらの原料を発酵させて単式蒸留機で蒸留したものが本格焼酎です。一度しか蒸留しないので、素材の持つ風味がそのまま生きているのが特徴です。

また、その中でも黒麹を用いた沖縄特産の焼酎を泡盛と呼びます。

永井　原料それぞれの違いがはっきり感じられるのが本格焼酎のよいところなのですね。遠藤さんはどのように焼酎を楽しまれていますか？

遠藤　あられをつまみにいただくことが多いですね（笑）。わさび海老や山椒の味がよく合います。チェダーペッパーというクセのある味も焼酎によく合うと思います。

永井　それはおいしそうですね。元キャビンアテンダントで現在はマナー講師でいらっしゃる美月さんは様々な酒席を経験されていると思いますが、印象に残る飲み方などはありますか？

美月　地方に招かれる機会も多く、地元の飲み方を実践するようにしています。わさびを入れたりしょうがを入れたりして飲んだこともありますが、おいしかったですよ。

永井　姫野さんがお勧めする飲み方はありますか？

姫野　「前割り」という飲み方を一度試していただきたいですね。2、3日前から焼酎に水を混ぜておくことで分子の大きさが異なる水と焼酎がよくなじみ、その場で混ぜるより口当たりがよくなりますよ。

美月　私は、本格焼酎や泡盛の飲み方にルールがあるのか気になります。例えばこの焼酎は常温で、と飲み方を指定されることがありますが、焼酎のタイプによっては「正しいルール」があるのでしょうか？

姫野　それはありません。お湯割りでもロックでもストレートでも、自由に飲めるのが本格焼酎のよさだと私は思っています。

遠藤　私はフルーツで割ることが多いですね。焼酎そのものの味と果汁の味もどちらも楽しめて好きです。

芋、麦、米など地域の味を楽しむ

永井　世界にはWTOが定めた原産地呼称という制度があります。例えばシャンパーニュ地方でつくったものだけがシャンパンと名乗れるわけですが、焼酎にはシャンパンと同じように原産地が呼称となっているものが多いですね。

姫野　シャンパンやスコッチなどと同様のルールが本格焼酎にもあります。沖縄の琉球泡盛、鹿児島の薩摩焼酎、長崎の壱岐焼酎、熊本の球磨焼酎の4つはそれぞれの場所で造られたものだけが名乗れます。

永井　それぞれの地域の味が守られ、それを楽しめるということは私たちにとってもうれしいルールだと思います。ちなみに皆さんのお好みのタイプは何ですか？

遠藤　あられ屋なのでお米つながりで米焼酎と、あとは芋焼酎が好きです。

美月　私は特にこだわりはありませんが、翌日残りにくいと感じる泡盛を飲むことが多いかもしれません。

姫野　甘味が強いのが好きな人は芋焼酎が合うと思います。爽やかな口当たりが好きな方は麦焼酎、米焼酎では芳醇な香りが楽しめます。熟成した泡盛からはバニラの香りがするんですよ。

永井　古酒（クース）と呼ばれるものですね。飲食店で女性が自分の好みをうまく伝える表現ってありますか？

姫野　基本は原料を決めて、香りや口当たりなどの好みを伝えることです。

永井　「濃い感じ」とか、「あんまり芋の味を主張していない感じ」という感じでも伝わりますか（笑）。

姫野　ええ、お店の方は自分の店のラインナップを把握しているので、好みを聞けば最適なお酒を出してくれるでしょう。

本格焼酎は働く女性にピッタリのお酒

永井　本格焼酎や泡盛が働く女性にやさしい点を教えていただけますか。

姫野　蒸留酒は醸造酒に比べ一日酔いしにくいと言われています。また、水・氷・お湯で割ることで、それぞれが自分の好みの度数に調整できます。本格焼酎ならではの香りによるリラックス効果も期待できます。そして何より、焼酎は糖分がゼロなんです。

美月　原料由来の甘みはあっても糖分はゼロなんですね。

遠藤　初めて知りました。それは女性にとってとてもうれしいですね。食べ合わせでカロリーコントロールすれば、さらにベルシーですね。

永井　皆さん、焼酎を飲むときは何を食べていますか？遠藤さんは先ほどあられとおっしゃっていましたが。

遠藤　あられ以外だとチーズですね。チーズと焼酎って意外に思われるかもしれませんが、合うんです。

美月　私は、焼酎と白ワインは近いと感じます。白身魚などのときに焼酎を楽しんでいます。

永井　確かに白ワインと本格焼酎には似た印象を受けることがありますね。最後に、遠藤さんと美月さんに本日の感想をお願いします。

遠藤　本格焼酎は女性にとってよいことずくめなのだと分かりました。女性が焼酎と一緒に楽しめるような新しい提案をしてみたいと思いました。

美月　翌日に残りにくいというのは、働く女性にとって大きなメリットだと感じました。これからも各地域の焼酎を楽しみ、人とのコミュニケーションの輪を広げたいと思います。

永井　ありがとうございました。

フリーアナウンサー
永井美奈子さん

日本テレビアナウンサーとして、「マジカル頭脳パワー！」、「24時間テレビ」、「ザ・サンデー」等を担当。退社後は、フリーアナウンサーをはじめ海外ドラマの声優にも挑戦するほか、インタビュアーとしても活躍。現在は、クラシックコンサートやイベントの司会、講演会、朗読、エッセイ、子を持つ親の立場でのプロデュースなど幅広く活動中。慶応義塾大学研究員。成城大学非常勤講師。

人財コンサルタント　CA-STYLE主宰
美月あきこさん

大学卒業後、17年間国際線キャビンアテンダント（CA）としての接客経験から、感性や勘、据える技術を磨く。現在は、CA経験を生かした「サンプリング調査」や顧客サービス部門へのコンサルティング、エアライン受験サポートを行うCA-STYLEを主宰。人財育成コンサルタントとして年間180回以上の接遇研修や講演で全国を飛び回る。『20代で絶対知っておきたい、働く女性のマナー』など著書多数。

株式会社つ・い・つ・い 代表取締役
遠藤貴子さん

ついつい食べてしまう「ちょっと、贅沢なあられ」屋として株式会社つ・い・つ・いを2008年に28歳で創業。『日本の伝統食を若者や海外の方へ』をモットーに「世界一のあられ屋」を目指す。13年に「日経ウーマン・オブ・ザ・イヤー　キャリアクリエイト部門」受賞。店舗はルミネ北千住。六本木ヒルズ、伊勢丹、東京駅、ヒルズマルシェ、渋谷ヒカリエなどに出店経歴あり。

＼＼ 自由な飲み方で楽しめる本格焼酎と泡盛 ／／

本格焼酎と泡盛の「ちょっといい話」

11月1日（金）、本格焼酎と泡盛について楽しく学ぶセミナーが丸の内MY PLAZAホールで開かれました。第1部で人財育成コンサルタントとして活躍する美月あきこさんによる「今さら聞けないお酒のマナー」講演が、第2部で「自由な飲み方で楽しめる本格焼酎と泡盛」をテーマに、トークショーが行われました。トークショーの司会進行役はフリーアナウンサーの永井美奈子さん。美月あきこさん、遠藤貴子さん（つ・い・つ・い代表取締役）、姫野建夫さん（日本酒造組合中央会）が本格焼酎・泡盛の楽しみ方について語り合いました。トークショーの後は本格焼酎と泡盛の試飲会も開催！　参加者はその魅力をたっぷりと堪能しました。

【今さら聞けないお酒のマナー】（美月さんの基調講演より）

01 美しい姿勢で飲んで印象度アップ！

頭のてっぺんから髪の毛を1本引っ張るイメージで背筋を伸ばし、口角を上げます。背中の肩甲骨あたりに「天使の羽根」があるイメージで持ち上げます。おへその奥（丹田といいます）に力を込めて姿勢を保ちましょう。

02 こう飲めば美しく見える グラスの持ち方

グラス類は下を持ちます。片手を添える際は揃えた指先をグラスの底の中心に置きます。グラスを動かす際はウエストラインから顔までにするとエレガントに見えます。グラスが汚れないよう飲み口は1カ所に定めましょう。

03 お酌はこうする、こう受ける

笑顔で声をかけ、相手の反応を見て注ぎますが、注ぎ口と相手のグラスをよく見ましょう。無言はNG。お礼やご挨拶をしましょう。お酌を受ける時は両手で、飲めない人もぶっきらぼうに断らないようにしましょう。

【試飲会】

米・芋・麦・その他の原料からなる本格焼酎・泡盛を皆で味わいました！

対談後は場所をホールからホワイエに移して試飲会が行われました。会場に用意されたのは米・麦・芋・泡盛・その他原料の5つの試飲コーナー。それぞれに蔵元のスタッフが特長や醸造方法などを解説し、出席者はその説明に耳を傾けながら様々なタイプの本格焼酎や泡盛を楽しみました。会場には遠藤さんが社長を務めるつ・い・つ・いのあられも用意され、本格焼酎・泡盛とあられのマリアージュを楽しみました。