

男子たるもの、  
まずは一献。

旨し酒に言葉はいらない。  
ただひたすらに酔う。それが、  
銘酒への礼儀というもの。

加藤 晴彦



加藤 晴彦

かとう・はるひこ。1975年名古屋生まれ。バラエティー番組、映画、ドラマまでジャンルを超えて多彩な才能を発揮している。あいち親善大使、名古屋広報大使、中日ドラゴンズ球団海外広報を務める。メインMCを務める中京テレビ「スポーツスタジアム」(毎週日曜日17時〜)も絶賛放送中。



伝統の技と革新的な技術により、濱田酒造が手塩にかけて育て上げた芋焼酎の逸品。「黒海童 純芋(720ml・25%)」は料飲店限定商品。お問い合わせは濱田酒造まで。小売価格1,362円(税抜) 濱田酒造株式会社 お客様相談室 ☎ 0996-21-5260 www.hamadasuzou.co.jp

芋

に始まり、芋に終わる。醗酵たる香りゆえに、焼酎好きをしてそう唸らせる芋焼酎も、かつては知る人ぞ知るという時代があった。そんな芋焼酎の黎明期から、いち早くその深遠な世界に魅了されていたのが、映画、TVの枠を超えてマルチなタレントを発揮する加藤晴彦さんだ。「芋焼酎がまだ市民権を得ていない時代でしたから、居酒屋でもなかなか置いていませんでした」いまではとても考えられませんが、よね、と笑う加藤さんが、芋焼酎をプロデュースしたのもその頃のこと。TVの企画とはいえ、いかに芋焼酎と熱い付き合いをしてきたかの、それは証でもある。「焼酎って、どんな料理にも合うし、どんな飲み方でもいける。とてもユニティリティーなところが気に入ってます」とはいえ、飲み方ひとつとってもこだわりがないわけではない。黒海童のような芋の銘酒を前にした時には、まずはボトルを手で目で愛でる。次に、グラスから立ち昇る香りを十分に堪能する。その後、おもむろに味わう。それが、焼酎の達人の作法だ。「芋焼酎本来の高い香りと深い味わいを楽しむためには、ひと口めは絶対にストリートかロックと決めてます。でないと、焼酎に失礼な気がして……」



鶏と同じく毎日博多から直送されてくるスープは新鮮な鶏の脚ガラののみを使用して、専用釜で4時間かけて炊きだされる。コースは、3,750円から。

そんな達人の酒は、いたって愉快な酒だ。ザルのように飲んで20代には、仲間の酔いに合わせのために、家であらかじめきしめしてから飲み会に参加するということもあったとか。もちろん、時にはひとりで飲りたくなることも。そんな時のために、部屋にはいつも焼酎の甕がスタンバイし、1対1に割り水された旨し酒がいまや遅しと達人を待ち構えている。まさに、酒なくて何の己が板かな。といった風情だが、では加藤さんにとって焼酎とは？「長く連れ添った夫婦みたいなのかも。一緒にいれば言葉はいらない。理屈抜きに、なによりも愛しいもの。だから一生飲み続けます(笑)」



博多華味鳥 銀座四丁目店  
水炊きの本場。博多から直送の銘柄鶏「華味鳥」ならではの旨味を、スープから締め始めるまで存分にご堪能あれ。〒104-0061 東京都中央区銀座4-9-13 銀座4丁目タワーB1 ☎03-3547-3211 毎月〜日11:30〜15:00 (L.O.14:00)、17:00〜23:00 (L.O.22:00)