

From Amami Ukenon

★東洋のガラパゴスから★



奄美黒糖焼酎「FAU」の原料であるサトウキビは安全、安心、良質の「宇検村産」にこだわり、宇検村の契約農家が栽培したものをだけを使っています。ネーミングのFAUは「フロム奄美宇検村(宇検村からの発信)」

「想いを伝える1万本のラブレター」をキャッチフレーズに年に一度、2月14日のバレンタインデーに発売。1万本のお届けしたい想いの中で、その年にできたサトウキビの数により、毎年本数は異なります。FAUは初留取り(初垂れ(ハナタレ)とも言われる、蒸留の最初に流れ出る焼酎しか使用せず、贅沢かつ稀少な限定酒です。冷凍庫でキンキンに冷やしておきますのでとろとろで、フルーティな香り、深みのある味わいと冷たい舌触りと楽しんでいただけるのではないかと思います。

O
c
t
o
b
e
r

奄美大島開運酒造の代表銘柄「れんと」は、音響熟成という独自の製法で造られた黒糖焼酎です。酒名は、製造工程において、貯蔵タンクに一定の音響振動を加えて「ゆっくり」と熟成を促すという独自製法から、音楽用語で「ゆるやかに、ゆっくり」との意味を持つ「Lento」に由来して命名されています。国の天然記念物、固定公園特別保護地区にも指定される湯湾岳の伏流水を仕込水・割水に使用して仕込み、減圧蒸留。そして、約3ヶ月間クラシックを聴かせる事により、自然と音楽のゆりかごの中でゆっくりと熟成されていきます。常に揺るやかな振動を与え分子を小さくする事により、音響振動が熟成を促し、飲み口が円やかにするそうです。



れんと

10月のお薦め

第068号 発行所



更に、香りの良い酵母と味の良い酵母から蒸留した焼酎をブレンドすることで、独自の香りと味わいを生み出しています。マイルドな口当たりは飲みやすく、親しみやすいスッキリとした味わいです。



母の故郷

さてさて、今月は黒糖焼酎押しなんです。ご紹介した焼酎は私の母の生まれ故郷の村で作られております。セントレアから鹿児島経由でストライクが就航したのでとても行きやすくなりました。直行便は成田、関空しかありませんので。母は他界しておりますが今年も奄美に行つて検村名柄と言う所は奄美大島の南西部に位置し、空港か



ら車で海岸沿いを走り西郷どんで脚光を浴びている龍郷町を過ぎ、奄美の中心地「名瀬」を抜けマンダローブの原生林を横目に山を越え湯湾岳が見えてきたらもう少し、人口100人余りの集落に約2時間より早く辿り着きます。そんなに人がいるとは思えないぐらいですが笑。今はトンネルが多くなったので便利になりましたが昔は三倍ぐらいはかかりましたね。コンビニは勿論ありません。携帯の電波も所によっては入りません。マグロの養殖しています。海はめちゃくちゃ綺麗です！後は、何もありません。笑。奄美は自然豊かな島です。ダイビングや釣り、パラグライダー、カヌー、ホエールウォッチング、ウサギや鳥の天然記念物、大島紬、郷土料理、黒糖焼酎、ぜひ一度南の楽園へ行つてみて下さい。

肉肉肉

食欲の秋。今月は**お肉!** 和牛ロース、フィレ、イチボ、ネクタイ、知多三元豚、恵那鶏、仏産鴨、赤ワインとともにガッツリいっちゃってください!!!



7周年予告

アンセドルは十一月十一日に7周年を迎えます。ささやかながら感謝祭を十一月七日(火)〜十一日(日)まで開催させて頂きます。詳細は来月号でお知らせいたします。お楽しみに!!!

