

カオカオクラブ.mp3

作：神里雄大

だれもかれもが30°以上の酒を飲みながら。

## 1. 泡盛

酒をグラスに注ぎ、ゆっくりと飲みながら、泡盛の製造を行なう。

みなさん、お元気ですか？  
わたしは元気に生きています。  
泡盛をいただきます。

まず、米を水で洗う。米についた埃や雑菌を取り除くため、念入りに。  
水につけ、米に水分を吸わせる。そうすることで米は柔らかくなる。  
4、50分ほど米を蒸す。ふっくらと米はなる。  
それが摂氏40°Cにさめるまで待ち、摂氏40°Cになったら米に黒麹菌を入れ混ぜる。  
そのまま一晩寝かせる。

一晩寝かしました。  
米を平らにならし、そして、もう一晩寝かす。

翌日、マスクが必須。よくかき混ぜ、米に満遍なく黒麹菌を行き渡らせる。  
粉のような菌が宙に舞う。舞っている。

さて、酵母を入れた水に、黒麹菌が行き渡った米を仕込む。  
その日からぶくぶくと、発酵が始まる。  
1日に数回かき混ぜ、アルコール発酵を促す。  
「もろみ」となっていく。  
ぶくぶくぶくぶく……

「アルコールを含む水を沸騰させると、水より沸点の低いアルコールが先に蒸気になる」  
この仕組みを使って、2週間発酵させたもろみを沸かすとアルコール度数70°の蒸気が発生。  
蒸気のアルコール度数は徐々に下がっていく。  
この蒸気を取り出し冷やす、最終的に43°の原酒ができあがる。

3年以上熟成させれば古酒となる。

## 2. 麹菌

**酒をグラスに注ぎ、ゆっくりと飲みながら、親子丼の調理をする。**

友達のみなさん、わたしはいま、親子丼セットを食べています。  
親子丼、豆腐の味噌汁、大根の漬物です。

玉ねぎを薄切りにし、鶏もも肉を一口大に切り、卵は溶いておきます。  
醤油大さじ1、酒大さじ1/2、みりん大さじ1、砂糖小さじ1、白だし大さじ1の調味料と玉ねぎをフライパンに入れ、強めの中火で2分ほど煮立てます。  
鶏肉を加え、さらに火を通します。  
汁気が半分以下になったら、弱火にし、溶いた卵を2/3くらい流し入れ、蓋をして1分。  
残りの卵を回しかけ、さらに30秒弱火のままで。  
さいごに白米のうえに盛ります。  
親の鶏肉、子の卵、の親子丼のできあがりです。  
ではいただきます。

麹菌についての説明がまだでした。  
麹菌は、アスペルギルス・フラブスという緑色の野生の菌を  
数百年かけ飼育慣らしした結果、できたものです。

この緑色の菌は、地球上の天然物質で最も発癌性の高いカビ毒を生成する菌で、  
世界中で普通に見られます。  
それを家畜化したのが、麹菌。

麹菌は、デンプン質を糖分に分解したり、タンパク質をアミノ酸に分解したりします。  
大きく黄色、白、黒の種類があり、作るものによって使う麹菌はかわります。

麹菌を利用して、味噌や醤油、日本酒や焼酎、みりんなどが作られます。  
近所のスーパーで買ってきたインスタントの味噌汁や、パック詰のべったら漬けにも  
麹菌が生きています。  
さて、親子丼を食べ、味噌汁を飲み、漬物をかじりながら、泡盛もいただきます。

### 3. 琉球

#### 酒をグラスに注ぎ、自分のペースで飲む。

こんにちは。親愛なるわたしの兄弟姉妹、おげんきですか？  
わたしはすこし酔っばらってきました。  
でもね、自分がすこし酔ってるというのが認識できるくらいだから、まだ大丈夫。

いま飲んでいるのは、沖縄本島北部の泡盛です。  
北部といえばやっぱり手付かずの大自然が残ってるところだからね。  
美しい水で作られた酒ですね。

口当たりが滑らかですっきりしてます。これはソーダで割るのもおすすめですね！  
まるたっていう酒で、そこまで本土では出回ってないんじゃないかなと思います。  
うちの近所には、沖縄をイメージした商店街があって、その酒屋で買ってきたんです。  
85歳のおばあちゃんがやってる店、沖縄らしいシーサーと沖縄らしい赤瓦が沖縄らしさを演出しています。  
シーサーっていうのはライオンの魔除ですね。  
香港とかにも似たようなのあるらしいね。

#### 新しい酒を自分のペースで。

うん、これまたうまい！  
今度のは、瑞泉をやつですね、有名なやつです。深いコクですね。  
いま気づきましたけどね、これはコースですね。  
古酒のことをコースって言うんですよ。知ってました、皆さん？  
皆さん…  
ちょっと高いやつ。これは誰かからもらったやつだね、たぶん。  
ここの酒造所は、沖縄が琉球王国だった時代にルーツを持つらしいですよ、  
すごいですね。ってことは何年前からなんでしょうかね。  
琉球王国はだいたい600年前から140年前まで続いたらしいから……  
えーと、600……、100……、4……300年かな？

琉球王国の時代には首都の首里の限られた場所でしか泡盛は製造できなかったらしいですよ。てことは泡盛っていうのは王様に献上される酒ってことですよ。特権てやつですね！

……何の話だっけ……、

沖縄にいますよ、わたしはいま！みなさんもいますか？  
ああ～沖縄のご飯食べにいきたいなあ。  
わたしも最近自炊よくするんですけどね、チャンプルーたまに作りますね。  
チャンプルーっていうのは、沖縄の言葉で「混ぜる」みたいな意味で、野菜とか豆腐とか肉とかを一緒に炒めるやつですよ。  
でもね、何年前かにインドネシア行ったときにびっくりしたんですけどね、インドネシアでもチャンプルーという言葉があるんですよ。意味は同じく「混ぜる」！

わたしがよく作るのは豆腐チャンプルーですね。豆腐とランチョンミートと玉ねぎとかテキトーな野菜炒めて、あと卵も入れるかな。

隠し味にわたしはコーレーグースー入れますね。コーレーグースーってね、唐辛子ですね。泡盛にとוגがらしを漬け込んだやつね。コーレーグースーっておいしいですよ、沖縄そばはもちろんラーメンとかパスタとかね、あと刺身！刺身醤油に数滴垂らしてください！

あー刺身食べたいなあ……。

あれ、これ瑞泉か？　なんか違うんですか。

首里城このまえ燃えちゃったな。

首里城って日本の城っていうより中国に似てるんだよね。龍とか。

琉球は中国に貢ぎ物をして、中国から王の称号をもらってたんだよね。

あー頭痛いかも……。

あれ、さっき瓦の話したっけ？　首里城の屋根瓦。赤いやつ。琉球瓦。

あれって朝鮮半島から来たやつが琉球瓦になったらしい\*1ですよ。

朝鮮半島とも貿易やってたんだよね。

なんかいつのまにか「まるた」に戻ってた。

まるたの酒造所の近くに芭蕉布の有名な集落あるんですよそういえば。

芭蕉布って布ですよ。芭蕉の布。芭蕉って涼しいんですよ。

だいじょうぶ、話飛んでるのわかってますよ。

何が言いたいかって、芭蕉っていったら松尾芭蕉じゃないですか。

芭蕉って大袈裟に言うとバナナのことなんですよ。

つまり松尾芭蕉は松尾バナナってことですよ。

松尾バナナは150年くらい生きて日本全国をひたすらに歩き回ったらしいですけど、長寿の秘訣はバナナを食べまくったからなんです。いま、吉本ばななって作家もいますが、彼女も松尾芭蕉みたいにバナナ食べまくってますよ。

松尾芭蕉の師匠に芭蕉芭蕉っていうフィリピン人がいて、その人が琉球王国に芭蕉を持ってきたんです。

500年くらい前に。もちろん船で。それで布織って着物にするんですよ。

次はね、ちょっと本島から離れちゃいましょうね。

## 自分の好みに合わせて割った酒を、自分のペースで好きなだけ。

いま飲んでるのはね、宮古島のミルク酒ですね。変わり種でしょう！

ミルクといっても練乳です。練乳で割ったやつです。

これはもう、泡盛の香りが苦手だと言う人でもぜんぜん大丈夫なやつです。

わたしもちょっと、実は泡盛の独特のアルコール臭が苦手なんです、

でもこれなら問題ないですね！

これは、濃厚で甘くて子どもでも飲みそうですよね、まじでうまいですね。

気づいたら酔ってるやつね。

でもね、わたしはもう酔っ払っちゃってますからね、怖いものなんてまじでないから。

宮古島は、サンゴ礁が隆起してできた島で、石灰岩がいい感じで、

水がいいんだよ。だから宮古島の泡盛はおいしいって評判なの。  
まあこの話、宮古島の酒造所の人に聞いた話なんですけど。  
ああ〜宮古島行きたいなあ。

目を閉じれば、宮古島のきれいな海と、宮古そばを思い出す。  
宮古そばっていえば、カレー粉を入れるんですよ。  
そばって言うけど、沖縄そばも宮古そばもラーメンとうどんのあいだのうどん寄りかな。  
麺は小麦粉、スープは鰹出汁とか豚とかですね。宮古そばのほうがあっさりめかな。  
カレー粉すごいいいですよ。  
宮古島といえば、みなさん知らないでしょうけど、日本で初めてサツマイモが来たところなんです。当時は琉球に支配されてたけど。  
なんとかって人がサツマイモを中国の福建省から持ち帰ってきたんだって。  
で宮古島から日本にサツマイモが広がるとしたらそうじゃなくて、  
それとは関係ないところで何年か後に首里にもサツマイモが来たんだって。  
で、それが日本の薩摩地方に伝わって、だからサツマイモっていうんですって。  
琉球は薩摩から攻撃を受けて支配下に入ったんですよ、そのときにサツマイモが日本に持ち帰られたんだよね、たぶん。  
サツマイモといえば芋焼酎じゃないですか。芋焼酎もあったな。

## 趣向を変えて、気分を新たに。

ああ、ミルク酒のあとの芋焼酎、もう味がわからない。  
琉球は中国と薩摩、両方の属国になったんですよ。  
でも、宮古島とか石垣島とか奄美とかはみんな琉球支配だったんですよ。

石垣島も奄美大島もいいところですよ。っていうかね、いい島たくさんあるんだよもっともっと。  
愛をもっと。焼酎をもっと。

そもそも泡盛って焼酎のことだからね。琉球から日本に伝わって各地で焼酎が作られるようになったわけよ。  
だから焼酎って泡盛のことだから。って言うほうがいいかも。  
沖縄は米使ってますよ。タイ米をね。インディカ米っていうやつ。パラパラのやつ。  
そもそも泡盛の最初の最初はタイから伝来したらしい\*2ですよ。  
ラオロンっていうやつらしいんだけど。  
このまえタイ行ったときに、向こうで知り合ったゴーチャンって人に教えてもらったのが、ラオロンじゃなくて、ラオカオってやつだったんだけど。それもやっぱり米の焼酎だったんだけど。ラオカオ。

あータイ行きたいなあ。  
ラオカオ本当は国外に持ち出しちゃいけないらしいんですけどラオカオ、  
うちにあるんですよ。今度紹介しますよ。

あー、泡盛だと思ったら、芋焼酎飲んでたこと忘れてた。  
やっぱわたしは泡盛が好きだな！  
芋焼酎も好きだな。  
どれも好き。

**細胞のひとつひとつが開き、活性化する。**

話しているとキリないですね。宮古島がなんで琉球王国に支配されたのかとか、宮古島のカレー粉の話もしたいし、宮古島ってそばにカレー粉入れるんですよ。すごくないですか。

**細胞が少しずつ閉じていく。**

ちょっと、また今度でいいですか。

**最後にもう少しだけ。**

昆布あるじゃないですか。昆布。

日本料理に欠かせないやつ。あれって北海道でとれるんだよ。

沖縄ではとれないんですよ。でもね、昆布って沖縄料理でめっちゃめっちゃ使うんですよ。ダシが効いてるんですよ！

昆布ロードっていうのがあってね、北海道からはるばる来て、からの琉球にも入ってきたんですよ。

えっとね、中国とか朝鮮半島とか東南アジアとか日本とかが繋がって、琉球を中継して、

船はドンドコドンドコ。

ハブだったんですよ。

でもさー、いまだってそうであってもいいよね。

**長く短い沈黙、そして染み渡るアルコールの力を借りて一言。**

今度ラオカオいっしょに飲みましょうよ、家族のみなさん。

==

注釈

\*1 浦添城跡や首里城跡から13世紀～14世紀に造られたとみられる、朝鮮半島をルーツとする高麗瓦が出土。これが沖縄最古の瓦と考えられる。その後、大和系瓦、明朝系瓦と異なる技術を用いた瓦が登場し、17世紀初め頃に現在でも使われる赤瓦が成立したものと考えられる。

\*2 中国大陸や東南アジアで製造されていた蒸留酒がどのように現在の日本地域に伝来したかについては、大きく4つの説があるが、この作品ならびにリサーチでは、比較的有力とされているインドシナ半島から琉球経路説を採用している。