

つくり手 × 想い

「アカマチ」の鮮やかな色合い、芳醇な香り。「タマン」のすっきりとした塩味——
イトマンズで使用されているパッションフルーツやドラゴンフルーツ、海水塩などの副原料は糸満生まれ・
糸満育ち。イトマンズを支える副原料には生産者たちのたくさんの愛情が込められていました。



写真左から小池証さん、美智代さん

子育てのように愛情を込めて大切につくったパッションフルーツ
アカマチで使われているパッションフルーツを育てているのが、「熱帯果樹園小池さん家」の小池美智代さん。小池さんが育てた果実は「おきなわ花と食のフェスティバル」の果樹部門において2016年、2017年に2年連続で金賞を受賞するほど。
「土壌づくりのため、使えるものは堆肥として有効活用しています。また葉や土に散布する液肥も自然由来の自家製にこだわって、農薬などは極力使わないようにしている」と美智代さん。ここ数年は息子の証さんまさきも栽培を手伝い、パッションフルーツを原料にした商品開発なども行っています。

「花が咲いたら1つずつ手作業で受粉させています。1日1000以上の花に受粉させるが、この作業で手抜きをしたら未熟な実になるので、地道だけどとても大切な作業。他の果物と違って見た目で味の判断ができないので、実際に収穫して味を確認するまでは緊張します」と話すのは証さん。
パッションフルーツ栽培について美智代さんに聞くと「栽培を始めた頃の頃は失敗の連続でしたが、少しずつ試行錯誤しながら改良を重ねています。今年は、つるが高く伸びるよう苗の植え方を変えました。枝の整列や剪定など細かい作業も多いですが、わが子のように愛情こめて美味しくなるよう育てています」と笑顔でその秘訣を教えてくださいました。



薪を追加する外間さんの様子

鍋の様子

特別なことをせず日々向き合ってきた塩
タマンに使われている海水塩は、西崎に所在するシママス本舗青い海の「沖縄の海水塩 美ら海育ち」。糸満沖2キロの海水をくみ上げ、職人の手により薪炊き仕込みで丹念に炊き上げた塩は、強い旨味と程よい苦みが特徴です。大鍋に職人がつききりになって仕上げるため、生産量が限られている貴重な塩だそう。
「薪で炊き上げる美ら海育ちは、気温や湿度、薪などによっても仕上がりが変わってくる繊細な塩です。鍋も同じようにみえるけど、それぞれの鍋のクセみたいなものがあるって、同じように作ると仕上がりが変わってしまいます」と話すのは美ら海育ちを作って20年の外間正博さんまさひろ。鍋ごとのクセやその日の気温、湿度など日々の変化に加え、鍋の様子をみながら薪を足すタイミングや量を判断するそうで、安定して美味しい塩になるよう長年の経験が必要とされます。
「私がしているのは薪を燃やすことだけです。一切余計なことはせずいきついた美ら海育ちの味を楽しんでもらえることがやりがいです」と汗を拭いながら話してくれました。

収穫の様子
開花前のつぼみ

ドラゴンフルーツと一緒に徳元さん

ドラゴンフルーツの魅力を広めたい——
アカマチで使用されているドラゴンフルーツを育てているのは、字米須などでドラゴンフルーツ畑を営む、「株式会社すえひろ」の徳元春雄さんはるお。糸満でドラゴンフルーツを20年以上栽培し、ドラゴンフルーツの石けんなどの商品開発も手掛けます。
「ドラゴンフルーツの魅力はなんといっても栄養価が高く、捨てる場所がないところ。つぼみは天ぷらにすることもでき、葉肉は粉末にして販売したりします」と徳元さんは話します。
収穫最盛期前の開花時期には、白い大きな花が夕方ごろから咲きはじめ、畑一面に広がっている様子はとても幻想的だとか。花の香りに誘われたミツバチによって受粉し、開花から1カ月ほどで実がつかます。
「木の維持管理が大事なので愛情を込めて土の栄養管理や水やりをしています。やはり綺麗に大きな実が出来たら嬉しいね。これまでいろいろ加工してきましたがやっぱりそのまま食べるのが一番おいしいと感じます。これからも良いドラゴンフルーツを栽培してその魅力を広く伝えていきたい」と今後の抱負を話してくれました。

海人文化 × クラフトビール



海人文化のまち糸満でクラフトビールが誕生した。その名もITOMAN／S(イトマンズ)。糸満で提供される新鮮な海産物料理とのペアリングに特化した飲料として開発されたこのクラフトビール。調べてみるとたくさんの糸満が詰まっていた。

イトマンズ誕生！

海人文化のまち糸満の活性化につなげた糸満市と、国際的なビール品評会などで多くの受賞歴がある南都酒造が、「糸満の魚料理と合わせたくなる、糸満の魚料理が食べなくなる」そんなコミュニケーションツールになることを目指して共同開発したクラフトビール、イトマンズ——。

刺し身やバター焼き、マース煮など繊細な味の料理や塩味が強い料理、旨味の強い料理など、糸満の海産物料理と一緒に味わう（ペアリングする）ことで、その魅力をさらに引き立てることができるよう「Taman（タマン）」と「Akamachi（アカマチ）」の2種類が誕生しました。

糸満の魚料理と相性抜群のイトマンズですが、実はそれだけではなく副原料に糸満産のドラゴンフルーツやパッションフルーツ、さらに海水塩が多く使われているんです。

ビールに糸満産の原材料がたくさん使われているってわかったら、なんだか応援したくなりますね。

今回の特集では、イトマンズ製造者や副原料の農家の皆さんなどにお話を聞いて、その魅力に迫ります。この特集を読みながらイトマンズをグラスに注いで、生産者の皆さんの愛情も一緒に感じてみませんか。

※お酒は20歳になってから。また、ゆつくり適量を楽しみましょう。飲酒運転は法律で禁止されています。

クラフトビールってなんだろう？

地ビールとは違うの？

さて、ビールといっても世界を見渡せば100種類以上のスタイルがあります。日本で最も飲まれているビールは、ピルスナースタイルと呼ばれ、金色に輝く見た目と爽やかな飲み口と苦みが特徴です。

日本では、1994年の酒税法改正で、年間最低製造数量が2000キロリットルと定められていたものが、60キロリットルと大きく引き下げられたことを契機に、大手メーカーにしか実質的に製造・販売できなかったビールを、小規模の事業者でも製造・販売できるようになりました。この改正によって日本で「地ビールブーム」が到来したものの、一部の醸造技術が乏しい事業者の参入で低品質な商品が出回ったり、価格の割高感、消費者がピルスナースタイル以外の味に馴染めなかつたりと、いくつかの理由が重なりブームは下火に。

しかし、近年では醸造技術の向上に合わせて、醸造所のこだわりのビールが「手作り」「職人技」「技術」などを意味する「craft（クラフト）」になぞらえてクラフトビールと呼ばれるようになると、個性豊かなビールの味わい、造り手の想いなどを感じることができるようになり、造り手の人気が高まっています。現在、沖縄県においても11もの醸造所があり、各醸造所こだわりの個性豊かなクラフトビールが注目されるとともに、気軽にクラフトビールを味わうことができるお店も増えてきています。



南都酒造所工場長

がなは せいご
我那覇 生剛 さん

南都酒造所工場長に聞きました！イトマンズの魅力は？

イトマンズの魅力は何といっても糸満産の果実などを贅沢に使っているところ。イトマンズは通常のビールと同量の麦芽を使用していますが、そこからさらに副原料として果実をたくさん加えています。コストはかかりましたが、果実の良さを活かしながら味や見た目などを妥協せず、糸満の海人文化に融合できるようなビールを目指して開発しました。イトマンズをきっかけに、糸満市の飲食店や副原料である果物などの利用・消費拡大に繋がり、一緒に盛り上がっていけるよう貢献できたら嬉しいです。

エールとラガーの違い

ビールは発酵方法の違いで大きく3種類（上面発酵、下面発酵、自然発酵）に分けることができます。

エール（上面発酵）

古くから世界中で造られてきたスタイル。発酵温度は15℃～25℃で、3～5日かけて発酵させます。芳醇な味わいで飲みごたえがあるのが特徴といわれています。スタイル例：IPA、セゾン、ヴァイツェン

ラガー（下面発酵）

冷蔵技術の発達に伴い広がったスタイル。発酵温度は約10℃で長期間熟成します。ラガーはドイツ語で貯蔵を意味する。爽やかなでゴクゴク飲めるのが特徴といわれています。スタイル例：ピルスナー