

春日やの

芋焼酎 蔵座幸一 黒麹無濾過薄濁り

ひとくち含めば、ふわっと雲の中をただよう気分。

安珠さん あんじゅ 写真家、作家



そもそも、親友の実家でもあるお店に

惚れ込んだのが先だった。千葉の我孫子
にあり、屋号は『春日や』。全国の酒蔵
が信頼する、知る人ぞ知る酒屋さんだ。

「日本酒ブームのずっと前から先駆者な
んです。最高の状態で飲んでほしいから、
と地下を掘って、いち早く『日本酒セラ
ー』を作ったのも、足で歩いて探した地
酒に手書きの紙を添えて、よさを伝えた
のもこのお店でした。壺から量り売りし
てくれる焼酎もあって、そのおもてなし
にわくわくするんです。春日やさんが開
く利き酒会に参加したこともあります」
と、安珠さんの話は止まらない。

多くの名酒の中で選んだのがこの一本。
熊本の名工、杜氏・蔵座幸一が手がけた
芋焼酎で、肥沃な大地で育った国産さつ
ま芋「黄金千貫」を原料に、よい水と黒
麹仕込みで芋の風味と上品な甘みを醸し
出している。

「スキツとして辛口で、芋の甘みがある
んです。ひとくち飲んだとたんに広がる
ふわっとした感じは、まるで雲の中にい
るみたい。どんな料理にも合って、女性

にも好かれるはず」

どれだけ酒豪なんだろうと思いきや、
じつは安珠さん、なめる程度でお酒が飲
めない（エッ？）。でもなぜか酒のおい
しさがわかる。子どもの頃から味覚と嗅
覚には人一倍自信があり、「わかっている
ねえ」と呑べえにも驚かれるそうなのだ。
「このお酒をだれかに差し上げるときに
は、春日やさんの物語をひとしきり熱く
語ってから、期待して飲んでもらって喜
ばれ、『これを選んだ安珠えらい！』と
褒められる（笑）。愛するものを共有し
て、みんなが幸せになれる手みやげなん
です」

日本のいいものを次の世代に伝えたい。
杜氏や春日やさんの「愛の連鎖」に加わ
り、安珠さん自らこの芋焼酎の伝道師に
なったのでした。

さすがやのいもじょうちゅう ぞうざいこついちく
ろこうじむろかうすにこり ●千葉県我孫子市我
孫子4-38-20 ☎04-7185-1911 ⑨9時
〜20時（日・祝日は10時〜19時）、無休。7,200円
3,000円（箱入り）。無濾過生酒、斗瓶取り啤酒
といった貴重な一品や、壺から量り売りする焼酎
の長期熟成古酒など、酒好きをうならせる品揃え。
ネット販売も。 <http://kasugaya.com/>



雑誌『アサヒカメラ』では写真
とエッセイで綴る「安珠の写
真家のフォトツリー」を好評
連載中。7月18〜23日、東京
ミッドタウンで写真展「Dream
Linking☆」を開催予定。バリ
でも開催が予定されている。
詳しくは<http://www.anju.jp.com/>



手みやげをひとつ