



絶海の孤島が生んだ奇跡の焼酎「あおちゅう・青酎」を体感する企画を実施



青ヶ島は、伊豆諸島で都心から最も離れている人口約170人、日本でも屈指の絶海の孤島です。

そんな島で生まれた「あおちゅう・青酎」は、かつて島外へ出稼ぎに出ている男たちのために妻たちが庭先で醸造した自家製焼酎で、その造り方と味は代々受け継がれてきました。

現在、あおちゅう・青酎には「青酎」「伝承」「あおちゅう」「青宝」「恋ヶ奥」というブランドがあり、杜氏によってそれぞれ独自に培った技術のもとで味が異なる焼酎が販売されていますが、生産量自体が少ないため、幻の焼酎とも言われています。

青ヶ島の焼酎「あおちゅう・青酎」の期間限定販売会



今回の企画では、全10種類のおおちゅう・青酎を期間限定で販売。渋谷ヒカリエの「d47食堂」と世田谷区奥沢にある「dたべる研究所」、下北沢にある「発酵デパート」の3店舗、そしてWEBストアで販売されました。

「飲み比べセット」と「あおちゅうにぴったりの青ヶ島の肴セット」を提供



地のお酒には、やはりその地の肴が合うものです。渋谷ヒカリエの「d47食堂」では、「あおちゅうにぴったりの青ヶ島の肴セット」を期間限定で提供。島であおちゅう・青酎を楽しむときのお供になっている品々を今回の企画に合わせてセレクトしました。

気になるメニューは、「くさやと明日葉の醤油マヨネーズ和え」、「真鯛の刺し身と島だれ」、「明日葉の天ぷら」、「里芋と明日葉のいもつきと、イカの塩辛」、「島海苔のせ冷奴」の5品。

中でも、島内の学校給食で提供されているという「くさやと明日葉の醤油マヨネーズ和え」は、島の人々にとっては馴染み深い逸品です。



『d design travel TOKYO ISLANDS』の発刊



D&DEPARTMENTが手がけるガイドブック『d design travel』は、1冊ごとに1つの都道府県をまるごと特集し、その土地の個性を引き出す雑誌です。今回はその別冊版として、タブロイド版フリーペーパー『d design travel TOKYO ISLANDS』として制作。あおちゅう・青酎や青ヶ島の魅力を特集しました。冊子は、D&DEPARTMENT 国内の全8拠点や関連店舗で配布。特集ウェブサイトも公開しました。
 特集サイト：https://www.d-department.com/item/TOKYO_ISLANDS.html

『発酵デザイナー小倉ヒラクさんに聞く 野生の力で醸す青ヶ島の焼酎「あおちゅう・青酎」の魅力』オンライントークを開催

「見えない発酵のはたらきを、デザインで可視化する」ことをモットーとする発酵デザイナーの小倉ヒラクさん。全国で発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを精力的に展開しています。



そんな小倉さんをゲストに招いたオンライントークイベント『発酵デザイナー小倉ヒラクさんに聞く 野生の力で醸す青ヶ島の焼酎「あおちゅう・青酎」の魅力』が、2020年12月に実施されました。

青ヶ島とあおちゅう・青酎の魅力を語る1時間は、青ヶ島とその暮らしの紹介からスタート。小倉さんが「最低3時間は必要！」と言いながら青酎の魅力や希少性を熱弁した後は、待ちに待ったあおちゅう・青酎のテイastingへ。

味わいの異なる10種を飲み比べながら、杜氏の名前が刻まれた「あおちゅう・青酎」の呼び方や、それぞれの味やにおいの違い、おすすめの飲み方などのレクチャーがありました。

興味深い話題がたくさん詰まったオンライントークの様子は、特設サイトの見逃し配信からご覧いただけます！

特設サイト：https://www.d-department.com/item/DD_EVENT_24816.html



今回の一連の企画で、青ヶ島を訪れたD&DEPARTMENTの相馬さんは、「限られた世界の中にいることで、島内にあるもので工夫して生活する人々の知恵や、あおちゅう・青酎の歴史を強烈に実感できてとても面白かったです。一度青ヶ島に行った後に今こうしてあおちゅう・青酎を飲むと、青ヶ島が恋しくなりますね」と、語ります。



また、小倉さんは、「これまでは、資産としての価値を認識してもらい長く残せるよう、醸造学や日本の醸造の歴史から見る“あおちゅう・青酎の立ち位置”をはっきりさせることに取り組んできました。今後は、それを運用する人が求められていると思います」と、将来に向けた展望を語りました。