



(上) 蒸留酒を作るための装置 (原理)

(下) ビンボー学生時代に実行した“うおつか流”自家蒸留システム

★ 自家製蒸留器の原点は「The Great Escape (大脱走)」という映画だった

蒸留酒を作るための装置はこのようなものです (左上図)。焼酎、泡盛、ウイスキー、ウォッカなどの蒸留酒はおおむねこのような仕組みで作られます。この図ではどぶろくを沸騰させていますが、これをワインに代えると「ブランデー」になり、トウモロコシや麦を醗酵させた液体にすると「ウイスキー」や「バーボン」ができるのです。

簡単に解説しますと

- ・ どぶろくを入れた鍋を火にかける
- ・ 沸騰して蒸気が出てくる
- ・ 蒸気が鍋ぶたのパイプを通る時に冷却されて液体 (アルコール) ができる

このような仕組みで焼酎やウイスキーのような蒸留酒ができるのです。ですが……ビンボー学生にこのような蒸留設備はとてもしませんでしたが、作れませんが、やる気だけはありました (「やる気」というより「呑む気」ですが)。そこで食力の原則通り「身近にあるもので工夫する」を実行した結果がこのような蒸留システムだったんです (左下図)。どぶろくを入れた鍋を火にかけるところは変わりませんが、どぶろくの真ん中に空の井を

「今日からできる台所術」

塩と冷蔵庫でできちゃう〳〵熟成〳〵。 「チキン棒」を作ってみた！

「忙しくて料理ができない」「どうやって料理の基礎を学んだら

いいのかわからない……」。そんな悩みを抱えながらも、食文化

史研究家・魚柄仁之助さんの指南のもと、いわしの手開きに保温

調理と、食材の持ち味を引き出すスキルを身につけてきた、編集

部の若手・高橋と小林。三度目となる来訪を果たした二人を待ち構えていた今回の課

題は「熟成」だった。



❖おうちでできるしっとり鶏ハム、名づけて「チキン棒」！

「行楽シーズンですなあ。お花見弁当に、こんな一品はいかが？」。魚柄さんが差し

出したのは、魚肉ソーセージを思わせる、何やら棒状のもの。手際よく包丁で切って「さあどうぞ」。

「いただきます！ ん、おいしいっ！ ハム、ですか？」（小林）。小林はそう言いながら、さらにもうひと切れパクリ。

「正解。手ごろな鶏ムネ肉で作った細巻きの鶏ハム、名付けて『チキン棒』！ も

ちろん、わが家の自家製ですよ。小

林の食べっぷりに、早くも魚柄さんの

「ニヤリ」が飛び出した。

高橋も、「手作りハム、聞いたこ

とはあるけど、作ったことないです

……。」と言いつつ、箸を伸ばす手が止

まらない。

あっという間にひと皿を平らげる

と、「どうやって作るんですか!?」「味

