

(200/1/31)



# ペルーの地酒「ピスコ」

【リマ30日玉城真理子】ペルー自慢の酒をいつか古里沖繩の食卓に届けたい。ペルーの地酒「ピスコ」の生産に真糸人として初めて取り組み、商品化に成功した北中城村出身の城間ミゲールさん(57)と真糸二世。ペルー・リマ市内のホテルで30日(日本時間三十一日)に開催されたWUB世界大会の特産品展示会にも出展し、各国支部から集まった真糸人経営者からも注目を集めた。三年前に蒸留工場を立ち上げ、これから市場開拓に乗り出す。一番の目標は沖繩への輸出だ。

## 城間ミゲールさん(57)

北中城村出身

# 古里沖繩の食卓飾りたい

## 息子と夢共に「二人三脚」で

ペルー産の地酒といえ煙で採れたブドウを使えば真っ先に挙げられるピスコ。ペルーの海岸沿いで採れるブドウ(マスカット)を使った蒸留酒で、ほのかなブドウの香りとさっぱりした味が特徴。アルコール分は四二度。

城間さんはリマから約百四十キロ離れたカニエーテ地区で約九万平方メートルのブドウ畑を持つ。当初はブドウ栽培だけの農業を営んでいたが、もうけが少なく三年前から自らの

自慢の酒「ピスコ」を「多くのウチナンチュに飲んでもらうことが夢」と話す城間ミゲールさん(左)と息子のアキラさん(30日、ペルー・リマ市内のリマスイスホテル

志川市(現うるま市)出身は試飲の後、「飲みやすくてもおいしい。アルゼンチンにもぜひ出してほしい」と話していた。

ペルーにはワインの造り方を教える学校があり、父のミゲールさんはその学校でピスコの造り方を学んだ。「多くのウチナンチュに飲んでもらえるような商品に育てていきたい」と話し、古里沖繩への輸出が父、息子二人の目標だ。

出展したWUBの展示会でも注目を集め、アルゼンチンで店を経営する屋宜ヨシコさん(66)は