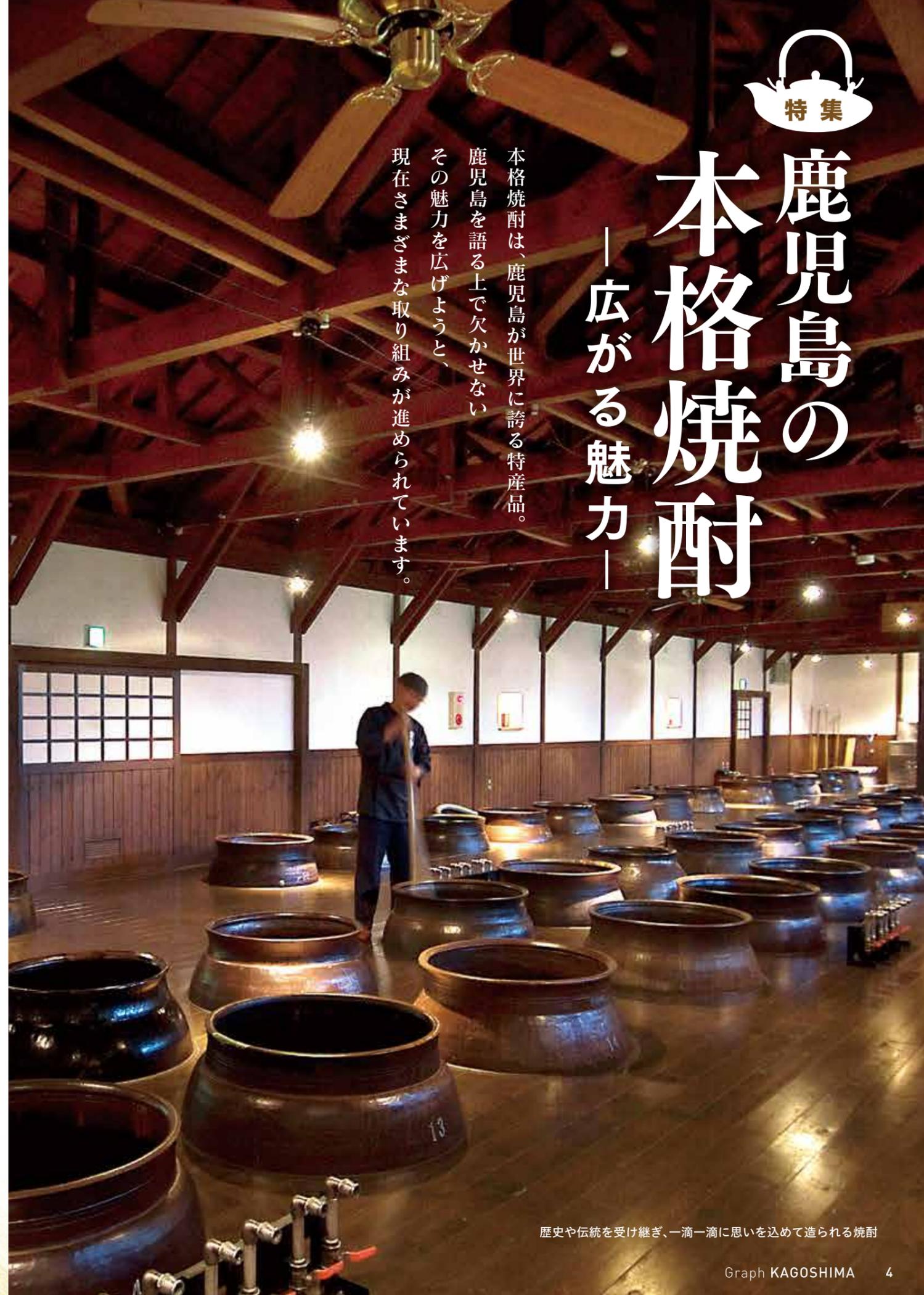




# 鹿児島の本格焼酎

## 「広がる魅力」

本格焼酎は、鹿児島が世界に誇る特産品。鹿児島を語る上で欠かせないその魅力を広げようと、現在さまざまな取り組みが進められています。



### 広く親しまれてきた焼酎

「酒」といえばもちろん焼酎といわれるほど、鹿児島は多くの人が焼酎を愛する焼酎王国です。県内各地には114もの蔵元があり、恵まれた自然や風土の中で芋焼酎や黒糖焼酎をはじめ数多くの焼酎が造られています。

お湯割り・水割り・ロックなどいろいろな飲み方ができ、酔い覚めもさわやかな体の疲れがとれることから、「だいやめ」（疲れ止め）といって古くから広く親しまれてきました。

### 本格焼酎とは？

焼酎は、ウイスキーやブランデーと同じ蒸留酒の一つです。蒸留方法によって、単式蒸留焼酎と連続式蒸留焼酎に分けられます。

単式蒸留焼酎は、アルコール度数45度以下のもの、蒸留は基本的に1回です。芋・米・黒糖などの原料や、麴などの味いや香りを強く感じられるのが特徴です。

一方、蒸留を繰り返し、より純粋なアルコールに水を加えたものが連続式蒸留焼酎（アルコール度数36度未満）で、酎ハイやサワー、梅酒などに使われます。

単式蒸留焼酎のうち、穀類、芋類、黒糖など指定された原料と麴を使用し、水以外の一切の添加物を加えずに作られたものを「本格焼酎」と呼びます。約500年の歴史を持つ本格焼酎は日本を代表する蒸留酒で、その伝統的製法が高く評価されています。



**奄美黒糖焼酎**  
黒糖と米麴を原料としたもので、奄美群島だけに製造が認められた焼酎。地域ブランドとして認定されています。



**薩摩焼酎**  
鹿児島県産の良質なサツマイモと水を使い、鹿児島県内で製造・容器詰めされた焼酎。国際的に認められているブランドです。

鹿児島の本格焼酎のブランド化を図るため、薩摩焼酎については世界貿易機構（WTO）の協定に基づく「地理的表示」の認定、奄美黒糖焼酎については「地域団体商標」の登録を受けています。

### 古くから愛されていた焼酎。鹿児島に残る「焼酎」最古の文字

建久5年（1194年）に創建されたといわれる伊佐市の郡山八幡神社から、焼酎という文字の日本最古の記録が発見されています。永禄2年（1558年）に神社の改築工事をしていた大工が棟木札に残したもので、工事の際、施主から一度も焼酎が振る舞われず、がっかりしたということが記されています。

約460年前から使われていたことや、日常の酒として焼酎が飲まれていたことがうかがえます。



社内の資料館に展示されている棟木札▶

郡山八幡神社（国重要文化財）鹿児島県 伊佐市 大口大田郡山1549

### 「焼酎文化」でおもてなし

鹿児島県では、焼酎関連産業のさらなる振興と、県外からの来客への「焼酎文化」によるおもてなしを県全体で進めようと、「焼酎文化でおもてなし条例」が定められています。焼酎による乾杯や郷土料理、酒器などの「焼酎文化」をお楽しみください。

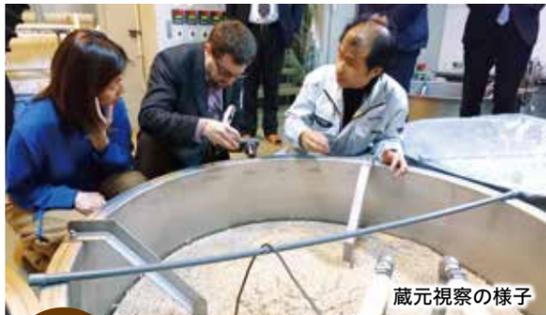


歴史や伝統を受け継ぎ、一滴一滴に思いを込めて造られる焼酎



鹿児島を訪れたWSET幹部が焼酎を試飲の様子

WSET(ダブルユーエスイーティー)とは、ワインとスピリッツの世界最大の専門家養成機関。70カ国以上に教育機関があり、世界に通じるWSET認定の資格取得に向けて年間約8万5千人が学んでいます。



蔵元視察の様子

**2019年 2月** WSET幹部を鹿児島に招き、蔵元視察へ

焼酎をより深く知ってもらおうと、WSETの教育プログラム作成者、アントニー・モスさんを鹿児島に招き、蔵元で製造工程を視察してもらったほか、特色ある鹿児島の食文化にも触れていただきました。

また、同氏を講師に「WSETから見た焼酎」をテーマとした本格焼酎セミナーも開催され、参加者からは今後の世界展開へ向けた期待の声が多く上がりました。



セミナーの様子

**2018年 10月** WSET本部(英国)で焼酎の魅力をPR

本格焼酎の認知度を高めようと、県と県内酒造メーカー8社でWSET本部(英国)を訪問し、海外のバイヤーの方々を対象としたセミナーを開催しました。

セミナーでは薩摩焼酎や奄美黒糖焼酎の製造方法や特徴などを説明。WSET幹部からは「鹿児島の焼酎は地域に根付いた酒で、ワインの世界のボルドーのように日本の焼酎をリードする入口的な存在だ」と高い評価をいただきました。

**焼酎の魅力が鹿児島から世界へ!**

近年、焼酎は国内だけでなく海外からも注目されています。英国に本部を置くワインとスピリッツ(ウイスキーやウオッカなどの蒸留酒)の世界的な専門家養成機関WSETが、今夏からスピリッツ部門の認定資格を新設し、「焼酎」を教育プログラムに取り入れることになりました。

この好機を生かし、世界中に焼酎を広めようと、県と県酒造組合などが一体となり、積極的にPR活動などを展開しています。



焼酎で一斉に乾杯!



たくさんの人でにぎわう会場の様子

11月1日の「本格焼酎の日」に合わせ、鹿児島市の繁華街、天文館に出現する「焼酎ストリート」(主催:県酒造組合)では、県内全ての蔵元が集まり、代表銘柄などを味わうことが出来ます。期間中は国内外から多くの方が

訪れ、飲み比べを楽しむ人でにぎわっています。若い方にも県産焼酎の魅力を知ってもらおうと、3年前からスタートしました。東京や大阪、福岡などでもこの日に合わせてイベントが開催されています。



焼酎ストリートでは新酒をPR

焼酎の魅力発信の担い手が集う  
かごしま焼酎マイスターズクラブ

焼酎に関する専門的知識を有する人材、焼酎マイスターが集まった「かごしま焼酎マイスターズクラブ」。メンバーは現在114人で、月一回の勉強会を通じて焼酎の知識・技術の向上を図りながら、イベントでの焼酎のPR活動を行っています。焼酎の蔵元と消費者をつなぐ語り部として、今後ますますの活躍が期待されています。



県庁エントランスホール

焼酎王国といわれる鹿児島には、本土から離島まで全域に焼酎の蔵元が息づいており、その数はなんと114にも上ります。銘柄は2000を超え、各地の蔵元はサツマイモをはじめ黒糖や麹、水などの原料を吟味し、数多くの焼酎を製造しています。現在、県庁1階のエントランスホールにはなんと500以上の銘柄の焼酎を展示しており、来庁される多くの方に鹿児島の焼酎をPRしています。

**鹿児島の本格焼酎が天文館に集結!  
本気で飲ませる3日間「焼酎ストリート」**

**県内の蔵元の焼酎  
県庁に勢ぞろい!**

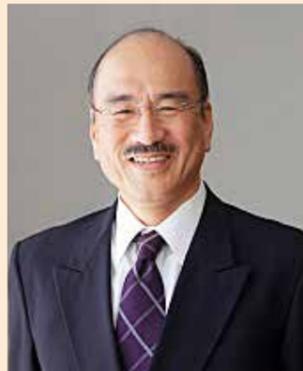
**海外展開への思い**

日本は少子高齢化、人口減社会の到来により、酒類市場が縮小傾向にあり、今後は海外市場の開拓が必須となってきます。

WSETにおいて、焼酎を教育プログラムに取り入れてくれることは、世界に出て行くための大きな一歩になると期待しています。

海外市場では、スピリッツ産業として20兆円にも及ぶ巨大なマーケットがあり、素晴らしい焼酎王国鹿児島の「薩摩焼酎」、「奄美黒糖焼酎」をもってすれば、どれくらいのビジョンが描けるのか非常にわくわくしています。

鹿児島県酒造組合 濱田 雄一郎会長



県内  
114番目の  
蔵元

**焼酎蔵元のニューフェイス  
「みしま焼酎 無垢の蔵」**

昨年9月、三島村の黒島に県内114番目となる蔵元、村営焼酎蔵「みしま焼酎無垢の蔵」が誕生しました。地元産のさつまいもを原料とした焼酎「みしま焼酎」が、5月1日より村内の酒屋などで販売されています。

問い合わせ先 三島村役場 TEL.099-221-3141



焼酎王国かごしまここにあり!  
盛り上がりを見せる鹿児島焼酎業界。その活動の一部をご紹介します。





芋選別の様子

芋独特の甘い香りと深い味わい

### 【薩摩焼酎】

80を超える蔵元で製造されており、サツマイモの品種や麹菌などの違いにより香りや味わいのバリエーションが豊かな焼酎。和洋中、どんな料理とも相性ぴったりです。



黒糖液を作る様子

黒糖の甘い香りとしっかりした味わい

### 【奄美黒糖焼酎】

黒糖のやさしく甘い香りが広がる焼酎。米麹を併用して造られるため、米の風味も加わって、より芳醇なコクと旨みを感じられます。焼酎初心者にもオススメで、女性からも人気があります。



本格焼酎を  
楽しもう！

### 飲み方のキホン

同じ焼酎でも飲み方で味わいが変わります。自分好みの飲み方を見つけてみませんか？

#### お湯割り



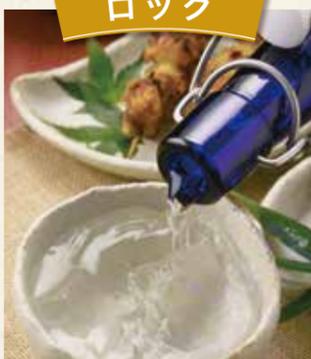
焼酎の飲み方の王道！「お湯が先、焼酎が後」が基本。こうすることで自然と対流が起こり、よくなじみます。焼酎をゆっくり注ぐと、芋の香りが立ち上がり、まろやかになります。

#### 水割り



好みに合わせて自由に割ってOK。そそぐ順番は「焼酎が先、水は後」。水は軟水のミネラルウォーターがオススメです。

#### ロック



すっきりと飲みたい人にオススメ。氷を入れた後、軽くかき混ぜて、グラスを冷やしてから焼酎を注ぎます。氷が少し溶けて冷たくなったら飲み頃です。

#### 前割り



焼酎をさらにおいしく！水割りをつくる要領であらかじめ好みの割合で割り、そのまま一晩寝かせます。焼酎と水がよくなじみ、まろやかな口当たりに変化します。



黒豚しゃぶしゃぶ

鶏飯丼

きびなごの刺身

### 郷土料理と一緒に本格焼酎を楽しむ「かごまふるさと屋台村」

鹿児島中央駅近くにあるかごまふるさと屋台村では、鹿児島の郷土料理と本格焼酎を楽しめます。25の個性溢れる店舗が並び、鹿児島の方言による接客も人気です。ぜひおこください。

問い合わせ先 NPO法人 鹿児島グルメ都市企画  
鹿児島市 中央町6-4 Tel.099-255-1588

## 鹿児島 本格焼酎の応援団



### 上海初！ 鹿児島の焼酎を楽しめるバー

昨年8月、林棟甫さんが私財を投じ、上海に鹿児島の本格焼酎と料理を楽しめるバー「JAZZ IN SHOCHU 鹿児島料理」をオープンしました。上海で、焼酎や食・伝統的工芸品など、鹿児島の魅力を発信していただいています。

## かごしま 焼酎大使

県では、鹿児島の本格焼酎の海外における認知度向上、消費拡大などを図るため、本格焼酎に深い愛着と関心、造詣を持ち、海外で本格焼酎の魅力を発信する意欲と機会を有する方を「かごしま焼酎大使」として委嘱しています。現在、2名の方が「かごしま焼酎大使」として海外で活動しています。



リン ドンフウ  
林 棟甫さん  
中国上海市在住  
中国の俳優・声優・司会業



まつだ くにのり  
松田 邦紀さん  
パキスタン大使館  
特命全権大使

### 02

### 焼酎には 血栓予防効果も

食欲増進効果や催眠効果、ストレス緩和効果などのほか、血栓症予防の効果はワインの1.5倍もあるとされています。適量を守り、焼酎と上手に付き合ってみてはいかがでしょうか。

〈注意してください〉

・飲酒運転ならびに未成年者の飲酒は法律で禁じられています。 ・お酒と上手に付き合い、適度の飲酒をお楽しみください。 ・妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。

### 01

### ダイエットや体にうれしい 糖質・プリン体ゼロ

焼酎には糖分が含まれていないため、ビールや日本酒よりも太りにくい特徴があります。また、痛風の原因といわれるプリン体が含まれていないのも焼酎のいいところです。

焼酎  
×  
健康

豆  
ち  
き