

かごしまの本格焼酎

あなたが口にするその一杯のために

今までにない焼酎ブームの到来から数年が経ち、「焼酎は臭い・辛い」というイメージは薄まり、また、近年の健康ブームの影響もあり、今や焼酎は根強い支持を受けるまでになりました。なかなか手に入らない幻の焼酎やこだわりのプレミアム焼酎も多く生まれるなど、焼酎に対する世の中の熱気を背景に、焼酎のブランドイメージを創り、世界の蒸留酒の仲間入りを果たしたいところです。

このような中、県と焼酎メーカーとの寄附により、鹿児島大学に焼酎学講座が開設されました。醸造産業の発展につながる高度な知識と技術をもつ人材創りに努めていくこととし、これからの焼酎産業を視野にいれた取組を始めています。

今回の特集では、「創る」をテーマにかごしまの本格焼酎にまつわるさまざまな取組を紹介しようと思います。

薩摩焼酎宣言

「薩摩焼酎」とは鹿児島県産のサツマイモと水を使い、鹿児島県内で製造・ビン詰めした本格焼酎のこと。

「薩摩焼酎」は、ホルダー、コニャック、スコッチなどと同じく、WTOのTRIPS協定(知的所有権の貿易関連の側面に関する協定)に基づく地理的表示を認められている。

本年5月、県酒造組合連合会は「薩摩焼酎宣言」を行い、全世界に向けてPRし、世界中で愛される蒸留酒とすることを誓った。

広めていきます!「薩摩焼酎」

「薩摩焼酎」とは鹿児島県産のサツマイモと水を使い、鹿児島県内で製造・ビン詰めした本格焼酎のこと。

「薩摩焼酎」は、ホルダー、コニャック、スコッチなどと同じく、WTOのTRIPS協定(知的所有権の貿易関連の側面に関する協定)に基づく地理的表示を認められている。

本年5月、県酒造組合連合会は「薩摩焼酎宣言」を行い、全世界に向けてPRし、世界中で愛される蒸留酒とすることを誓った。

焼酎学講座

1

あなたが口にするその一杯のために

人を創る

ロックか水割りか、いやいやお湯割りか?! 焼酎愛飲家には、それぞれの「焼酎学」があることだろうが、昨年4月、日本で初めて「焼酎」を学術的に深めるための真正正銘の講座が鹿児島大学に開設された。本年4月からは学生の受け入れが始まり、焼酎製造学と醸造微生物学の2つの研究室が設けられている。

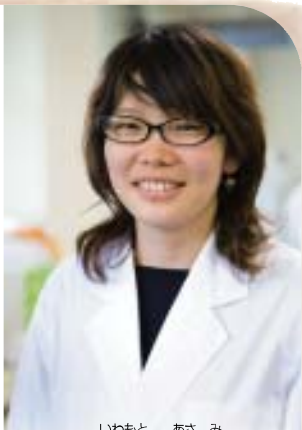
県工業技術センターから鹿児島大学農学部へ派遣され、教鞭をとる准教授の高峯和則



もろみの状態を確認する。

さんに話を聞いた。「この講座は焼酎メーカーと県からの寄附で成り立っていることもあり、焼酎業界の方々が喜んでくれる人材、つまり即戦力となる人材の育成が求められています。焼酎造りは、長い間の経験則に

女性にも喜んで飲んでもらいたい。焼酎が作りたいです。



焼酎学コース 3年 岩元 麻美さん

前期の授業で麹菌の実験をし、興味がわいたのでこのコースを選びました。自分もそうなのですが、臭みのある焼酎は苦手です。そういう方はまだ多いと思います。技術を身につけて、飲みやすくおいしい焼酎の研究をしていきたいと思っています。

将来は、酒造メーカーに就職して、焼酎をもっと親しまれるお酒にしていきたいです。



6月20日に完成したばかりの研究・実習棟(仮称)。

基づいて行われてきた部分が多いのですが、大学の講座になったことで、焼酎に特化した研究ができるようになりました。科学的なメスが入ることで、『なぜ』の部分で理論的に解明できるようにするのはと期待しています」。

焼酎学講座の成果が詰め込まれた焼酎が、近い将来世に出回り、日本中そして世界中の人々が口にする事となる日が楽しみです。



焼酎の味、香りの違いを比べる。



併設の販売所では、県内各地の焼酎が販売されている。



自己満足に陥らないように

まつもと たかし
ブレンドー 松元 太さん

焼酎はし好品ですので、どうしても自分の好みの味にブレンドしがちです。自己満足に陥らないように、世間ではどのような味の焼酎が好まれているかを常に把握しながら、皆さんに愛される味になるような調合を心がけています。

芋焼酎

2

あなたが口にするその一杯のために

昭和41年、鹿児島島の焼酎を県外に売り出そうという動きの中、県内酒造メーカーの共同出資により作られた焼酎が「さつま無双」。双(ふた)つと無い焼酎という意味からこの名がついた。現在は、さつま無双株式会社において年間約150万本が作られ、全国各地に届けられている。

「4年前の焼酎ブーム以前と比べると、出荷量は4〜5倍に増えましたね」と語るのはさつま無双(株)企画部課長の久木原利英さん。

「さつま無双の最大の特徴は、県内のそれぞれの蔵から集められた焼酎をブレンド(調合)して商品になるということです。出荷量の急激な伸びにも柔軟に対応できるといえるのが、さつま無双の強みです。そして、ブレンド技術も他社には負けません。それぞれの蔵から届く焼酎は、年により、また時期により味が違いますが、ブレンドーの技のおかげで、安定した味をみなさんにお届けできています」。鹿児島島の焼酎にかける思いが詰まった「さつま無双」。県外PRが功を奏した今だからこそ、改めて味わってみてはいかがだろうか。

本物を創り続ける



「1つのタンクに6万リットルが貯蔵されています」と久木原さん。



木樽蒸留の焼酎は県内でも珍しい。「かめつぼ仕込み 木樽蒸留」の名でグループの三和酒造(株)から販売されている。

さつま無双株式会社
☎0120-606069
住 所 / 鹿児島市七ツ島1-1-17
営業時間 / 午前9時〜午後5時



貯蔵タンクにスピーカーを取り付け、焼酎にクラシック音楽を聞かせる。熟成が早まり、味に丸みが出るという。



「紅さんご」が貯蔵されている樽。洋酒のような味わい。世界に通用する黒糖焼酎を目指す。

奄美黒糖焼酎

3 あなたが口にするその一杯のために

黒糖焼酎の原料は、その名のとおり黒砂糖。黒砂糖の産地である奄美諸島の各家庭で、数百年前から作られていた。昭和28年、奄美諸島がアメリカから日本に返還される際に、特例として奄美諸島5島（奄美大島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論島）のみで製造が認められており、地域限定の焼酎と言える。「地元宇検村」とともに大き

く世界へ羽ばたいていきたい」と語るのは奄美大島開運酒造工場長の杉元直さん。奄美大島開運酒造は、平成8年から黒糖焼酎の製造を始め、焼酎ブームの波に乗り、島の焼酎であった黒糖焼酎を全国区に広める役割を果たした。「くせが少なく、軽い飲み口で、しかも糖分ゼロの黒糖焼酎は、焼酎初心者や女性に受け入れてもらい

やすいと思います」と杉元さん。

音響効果を利用した「れんと」や宇検村産の黒糖を100%使った「FAU」、樽貯蔵の「紅さんご」など、一ひねり加えた黒糖焼酎づくりに力を注いでいる。さらに、焼酎を作る際に出る粕に残る機能性成分に着目し、焼酎粕を利用した健康飲料（自社特許）や醸造酢（県工業技術センターと共同特許）を開発し、販売も始めている。

この攻めの姿勢が、黒糖焼酎そして「宇検村」の売り込みに大いに役立つであろう。

消費者の「わがまま」にこたえられるように

こまつ だいすけ ぶくやま かつや
製造責任者 小松 大介さん 製造 福山 克哉さん

生産量は以前の3倍に増えましたが、味を落とすことなく、変わらぬおいしさを守っていきたいと思います。これからは、消費者の「わがまま」にこたえられるような新商品を作れるように、勉強を重ねていきたいと思っています。



奄美大島開運酒造
☎0120-520167
住 所 / 大島郡宇検村湯灣2924-2
営業時間 / 午前9時～午後6時

自分好みの一杯を創る

「直火対応の黒ぢよか」で楽しむ焼酎講座

- 1.まず前日までに焼酎と水を好みの割合で混ぜ、一升瓶などに入れておく。
- 2.飲む直前に、割った焼酎を黒ぢよかの7~8分目まで入れる。
- 3.ガスコンロの弱火にかけ、2~3分温める。
- 4.お気に入りの杯に注ぎ、くびっと味わう。



直火対応の黒ぢよかとそらきゅう。
真っ黒ではなく、緑の風合いが荒木陶窯の特徴。

黒ぢよか

4

あなたが口にするその一杯のために

気の合う仲間と飲む焼酎が一番おいしく感じるものだが、どんな酒器で楽しむかも、焼酎のおいしさを大きく左右する。

今から400年以上前に、島津義弘公が朝鮮から連れて帰った陶工たちによって始められた薩摩焼。庶民が愛用した黒薩摩の代表作品といっても過言でないのが黒ぢよか。黒ぢよかに入った焼酎を、お互いの杯に注ぎつつ注がれつ、心地よい酔いに浸る。無骨な薩摩作人の大切なコミュニ



「薩摩焼は、生活に一番身近な美術品と言えますね」と荒木さん。

ニケーションツールだったのだろう。「焼酎ブームが来るまで、黒ぢよかはめったに売れなかったんですよ。3年くらい前からですかね、注文が入るようになったのは」と日置市東市来町美山で荒木陶窯を開く荒木 秀樹さんは語る。

「黒ぢよかは、いろいろの炭でじっくり温めるものですが、いくらか説明してもガスコンロでそのまま温めてしまい割ってしまうお客さんが後を絶たなかったんです。そこで、直火対応の黒ぢよかを作り始めました。薩摩の土と天然の釉薬にこだわり、薩摩焼の風合いの出る物ができるまで試行錯誤を繰り返して、やっと直火対応の黒ぢよかの完成にこぎつきました」。

時代とともに変化した黒ぢよかで焼酎を酌み交わし、話を花を咲かせる。炭でなくガスを使う現代のコミュニケーションツールが『創』られている。



美山のメイン通り。美山祭元祭りの様子。



美山には14の窯元があり、それぞれの個性を生かした薩摩焼が作られている。

荒木陶窯 ☎099(274)2733
住 所 / 日置市東市来町美山1571



濱崎さんの笑い声を聞くためにやって来る常連客も多いそう。



焼酎バー

5

あなたが口にするその一杯のために

「バー」といえばウイスキーやカクテルを頭に思い浮かべるが、数々の焼酎銘柄を取りそろえる「焼酎バー」なるものがある。焼酎の飲み比べができ、焼酎に合うつまみを肴に、カウンター越しに焼酎バーテンダーと会話を楽しむ。

「うちの社長が焼酎のうまさを感じて、もっと多くの人にその良さを伝えたいということで7年前にお店をオープンしました」と焼酎バーS・A・Oの店長濱崎太亮さんは話し始めた。

「鹿児島では昔からなじみの焼酎ですが、意外にもいろいろな銘柄を飲んだことのある人は少なかったですよ。蔵元によつて、また、その銘柄によつて、いろいろな個性があります。蔵元の焼酎にかける熱い気持ちを冷まさず、一杯の焼酎に詰めてお客さんにお出ししたいですね」。焼酎への興味が高じ、自ら芋切りや瓶詰め作業を手伝うために蔵元を訪れるとい

う濱崎さんは、焼酎の歴史や酒器、つまみなど、焼酎にまつわるものについて勉強中。焼酎の銘柄は1200種類はあるという。その中から、自分に合う1本との運命的な出会いのチャンスが「創」られるのが焼酎バーなのかもしれない。

創

さつまいもサラダ(600円)。
さつまいもの甘みが、意外にも焼酎と合う。▼



砂ずりボン酢(500円)▶
甘酢のさっぱり感と砂ずりの歯ごたえが絶妙。



焼酎に
合う
つまみ
紹介

◀地鶏のユッケ(700円)。
卵の絡まった地鶏がうまい。



焼酎バーS.A.O ☎099(239)4461
住所/鹿児島市東千石町5-2 緒方ビル2F
営業時間/午後7時~午前4時