

特集

焼酎で

おもてなし

「焼酎文化でおもてなし条例」が始まりました。

"Shochu" de "OMOTENASHI"

鹿児島県の特産品である「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、平成26年1月、「かごしま本格焼酎の産業振興と焼酎文化でおもてなし県民条例（略称：焼酎文化でおもてなし条例）」が施行されました。

鹿児島の本格焼酎の特徴や文化などを知り、鹿児島らしい「おもてなし」に活用してはいかがでしょうかでしょう。



本格焼酎のいろは

焼酎は、ウイスキーやブランデーなどと同じ蒸留酒の一つ。清酒、ビール、ワインなどは醸造酒にあたります。さらに焼酎は、単式蒸留焼酎（乙類）と連続式蒸留焼酎（甲類）に分けられます。単式蒸留焼酎はアルコール度数45度以下のもので、蒸留は基本的に1回だけなので原料の風味を強く感じられるのが特徴です。それに対し、蒸留を繰り返した、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、耐ハイやサワー、梅酒などに使われます。

単式蒸留焼酎のうち、一定の条件を満たしたものを、本格焼酎と呼びます。

【本格焼酎】
本格焼酎とは、穀類、芋類、黒糖など指定の原料と麴を使用し、水以外の添加物を一切加えずに発酵させたアルコール含有物を単式蒸留器により蒸留したもののことをいいます。

県内の酒造業界では、焼酎のブランド化を図るため、芋焼酎については世界貿易機関（WTO）の協定に基づく「地理的表示」の認定、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。

【薩摩焼酎】
鹿児島県産の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のこと。80を超える薩摩焼酎の蔵元があり、サツマイモの品種や麴菌、蒸留方法などの違いによって香りや味わいのバリエーションが豊かです。

【奄美黒糖焼酎】
黒糖焼酎は、日本では鹿児島県奄美群島だけで製造が許されています。同じサトウキビを原料にしているお酒にラム酒がありますが、黒糖焼酎は米麴を併用して造られているため、米の風味も加わり、より芳醇なコクと旨みを感じられます。

鹿児島の本格焼酎の主原料

芋は、コガネセンガンを使用するのが主流ですが、その他にムラサキイモや紅芋、安納芋など多様な品種のサツマイモが使用されています。

黒糖は、イネ科の植物であるサトウキビの汁を煮詰めて造られます。

果糖・芋

麴菌

麴の原料となる蒸した米や芋に種麴菌を混ぜ、2昼夜かけて「麴」をつくり、原料の芋や黒糖を糖化したり、良い香りを醸したり、クエン酸をつくり、もろみの腐敗を防ぎます。

多くは米を使用した米麴が主流ですが、近年では技術の発達により芋麴もできるようになり、100%芋の焼酎も造られるようになりました。

白麴

香味ともにスッキリといてバランスが良く軽快な甘み特徴。毎日飲んでも飽きのこない美味しさ。

黒麴

黒麴独特の複雑な香りと濃厚でしっかりとした甘みが特徴。コクと深みが出やすい。

黄麴

ふんわりとした甘い香りと余韻のある甘みが特徴。

焼酎造り 積み重ねてきた技術の結晶

鹿児島県工業技術センター 食品・化学部
鹿児島県の芋焼酎造りは焼酎ブームが起こるずっと前から変わらず、先人たちが確立した造り方を一途に守り続けています。ではなぜ万人に受け入れられる焼酎になったのか。

以前の焼酎は「イモ臭い」と言われ、県外では敬遠されることが多くありました。それは、製造過程でサツマイモの傷んだ部分などが混ざった臭い、焼酎に含まれる油分が酸化した臭いがあることが初めて飲む人には受け入れられなかったのです。サツマイモを丁寧に洗浄し、小さな傷や傷んだ部分を一つ一つ取り除き、蒸留された焼酎に浮かんでくる油を丁寧にすくい取る。そして、それぞれの工程を化学的に管理することによって、品質の安定した本来の味わい深いおいしい焼酎が造られるようになりました。

また、サツマイモのデンプンやタンパク質をブドウ糖やアミノ酸、クエン酸などに変える働きのある麴菌の特性の分析、ブドウ糖などをアルコール発酵させ、さらにほかに甘いリンゴやバラ、紅茶などの香りがする成分を生成する働きをもつ酵母の種類の多様化、目指す焼酎に合うサツマイモの種類の選別のほか、カメ仕込みや長期熟成などそれぞれの努力と技術が現在の焼酎造りの一端を担っていると思います。

求められる焼酎

〜幅広く愛される焼酎〜

平成15年ごろの本格焼酎ブームのころには、「手造り」や「カメ仕込み」といった伝統的製法のこだわりを前面に出した「こだわりの焼酎」が焼酎ブームを牽引しました。少量生産品だったため、必然的に限定品となり、原料の安心感や製法の伝統性は消費者の安心安全・本格的なものを求める志向に合致して、大きな消費につながりました。そして、そのブームは焼酎そのものの良さだけでなく、他のいくつかの要因が重なった結果だといえます。その一つが「焼酎を通して鹿児島を知る」というふるさと志向によるものだと思いますね。

インパクトのあるものへのニーズに対応して、「初留取り^{しよるひ}」や「原酒」などアルコール度数が高めのもの、「無ろ過」や「荒ろ過」などのろ過を繰り返さないことで生まれる濃醇な旨味を残したものが次々と登場しました。それらは、特に県外大都市圏の市場の主流の飲み方であるオンザロックや水割り、ストレートなどに合致した焼酎として歓迎されました。

変わらず愛される焼酎とは、鹿児島が誇る伝統的飲み方としての「お湯割り」や「前割り（お燗）」に向けた焼酎ですね。サツマイモ由来の特微的な香りや甘みとともに米麴由来のkokoroや旨味、あるいはキレが適度に合わさったもので、適温で温めると旨さが増幅して至福の酔い心地があり、さまざまな料理とも相性が良い。そして酔いざめも良いのが好まれる理由でしょう。「お湯割り」や「前割り燗」は芋焼酎の楽しみ方の「奥座敷」ともいうべきで、世界中のあらゆる蒸留酒の中でも稀な「温めて楽しむ」飲酒文化です。その独自性の高さは世界的な日本食ブームにおいても近い将来注目されていくと考えられます。

鹿児島は県内のあちこちに多数の蔵元がある珍しい地域です。清酒やワインなどは「〇〇地方」が生産地として有名だったりしますが、鹿児島は離島も含め全県域で生産しています。そして、そのためか、焼酎の根強いファンが多いことも特徴ですね。焼酎好きな方は、一銘柄をこよなく愛して飲む人が多いので、味の変化にもとても敏感です。焼酎は、お湯との割合を自分で調整したり、焼酎の特徴に応じて飲み方を変えたりできるお酒です。伝統と文化をまとった焼酎を多くの方に楽しんでいただきたいですね。

日本酒サービス研究会・
酒匠研究会連合会
焼酎唎酒師*1 専任講師
宝納酒店代表取締役
若松 隆男さん
*1 旧称、焼酎アドバイザー





“女性のためのカワイイ焼酎”
[kupi kupi]

近年、サツマイモに由来するフルーッ様の香り成分の解析が進むとともに、焼酎製造技術の進歩により、原料の芋や麹、酵母の特性を生かし、現代の消費者が好むような風味を焼酎に付与する挑戦的な取り組みも始まっています。また、女性をターゲットにしたおしゃれなボトルの商品づくりなど新たなユーザー開拓への取り組みもなされています。

さらに、芋焼酎に炭酸ガスを注入してシャンパンなどのように発泡性の清涼感を楽しめる商品なども生まれています。こうした新しいタイプの焼酎は、夏向けのものをはじめとして季節感を追求しているものが多く、秋の新焼酎のほかに季節感のある商材が少なかつた芋焼酎に新しい側面ができました。



“女性のためのカワイイ焼酎”
[Rin Precious]

SHOCHU NEW FACE

焼酎の新しい取り組み

—焼酎ニューフェイス—



焼酎の統一ブランド
「アイスなお酒」「KAORII」

鹿児島の本格焼酎市場を活性化するため、県内の蔵元が共同で、同じコンセプトの商品開発に取り組み、販売を開始した焼酎。

「アイスなお酒」は、県内7つの酒造会社による夏向けのコラボ企画の商品。冷蔵庫で冷やしてそのまま飲めるようにブレンドされ、アルコール度数は12度で統一。北極に住む動物のパッケージには、ユニークなストーリーが込められています。女性や若い世代にも受け入れられ、手軽に楽しんでもらえる一品。



「地殻変動が起こり、なんと鹿児島が北極へ移動!？」
北極育ちの動物たちは夏になると、氷山になった桜島の氷でロック焼酎を楽しみます!



スパークリング焼酎

従来の焼酎ユーザーだけでなく、より幅広い層に気軽に焼酎を楽しんでもらうべく開発されたスパークリング焼酎。各酒造会社があくまを持してぞくぞく発売開始。定番のお湯割りの味わいはまた違い、泡がはじけるときに芋本来の優しい甘さと香りが広がる。低アルコールで、乾杯酒としてもはもちろん、食事中にも飲みやすい発泡性の芋焼酎です。

「KAORII」は、若い世代がおしゃれに楽しめる芋焼酎をコンセプトに開発された8つの酒造会社によるコラボ企画の焼酎。ロック・水割り用、お湯割り用、ストレート用など「飲み方」ごとにボトルが統一されているのが特徴です。TPOに応じて選び、飲み分けて楽しんでもらえる一品。



《ストレート用》 《ロック・水割り用》 《お湯割り用》

