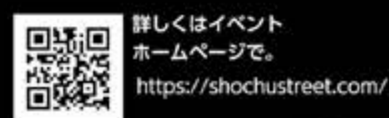


本格焼酎の日である11月1日から3日間、
天文館に、鹿児島初「焼酎ストリート」が出現。



県内113全ての蔵元の焼酎が6杯500円で楽しめます。抽選で本格焼酎のプレゼントも。「1万人でいっせい乾杯」や奄美出身の人気デュオ・カサリンチュのライブ、前園真聖さんのトークショーなども行います。



焼酎は **よめが** だ

県・市町村合同企画 本格焼酎の日11月1日を前に、鹿児島県の焼酎の良さにあらためて目を向けてもらおうと、県内自治体有志で組んだ合同特集です。



よしひろ
鮫島吉廣さん (68)
高志つまま市出身。大手酒造メーカー勤務を経て、鹿児島大学教授、全国初の焼酎学講座を開講。同大焼酎・発酵学センター客員教授。同市在住。

皆さんは「ダレヤメ」という言葉を知っていますか。鹿児島弁で「ダレ(疲れ)を「ヤメ(取る)」。仕事の後、本格焼酎(以下、焼酎)を飲んで一日の疲れとストレスを癒やし、明日への活力を養う、鹿児島島の晩酌のことです。なぜ鹿児島にダレヤメ文化が根付いたのでしょうか。鹿児島大学の焼酎の専門家・鮫島吉廣さん(68)に、その背景を尋ねました。

風土が生んだ「鹿児島」のお酒

「鹿児島は焼酎発祥の地。16世紀の大工の落書きに庶民のお酒として広まっていた記録が残っています。18世紀には当時高価な米の代わりに、安く育てやすいサツマイモが使われるようになりまし。さらに清酒作りに向かない暑い土地柄が、焼酎造りに合う麹菌の導入や製造法の工夫につながります。また奄美地方では、黒糖の産地ならではのサトウキビを原料にした黒糖焼酎が造られるなど、鹿児島独自の焼酎として進化を続けてきたのです。

鹿児島島の味付けは、しょうゆをはじめ甘くこってり。その味に合うのがすっきりとした「焼酎」。お湯割り、水割りなど自分の好みの濃さで、アルコール度数を変えて食中酒として楽しめる、世界的にも特に珍しい蒸留酒なのです。さらに鹿児島大学の最近の研究で、焼酎は「水やほかの酒よりも、食後の血糖値の上昇を抑える効果が高い」ことが分かりました。糖質やプリン体も含まず、まさに健康を考えて飲むなら焼酎が一番。

県内には113の蔵元があり、その数は日本一。各蔵元が作る豊富な銘柄と多様な味わいは、毎日飲むお酒として無限の楽しさを秘めています。

これらの素晴らしい要素が、私たちにダレヤメ文化を根付かせたのです」

焼酎を最高のおもてなしに

鹿児島県は焼酎文化で「おもてなし」を掲げる条例まで制定した、自他共に認める焼酎王国。体に優しい焼酎は、地域独自の歴史と文化がぎゅっ詰まった最高の一品です。県外の人にぜひ焼酎の良さを伝え、こだわりの飲み方や多様な銘柄を勧めてください。皆さんのおもてなしが、鹿児島島の魅力を高めてくれます。「ダレヤメ」が全国に広まる日を夢見て、今宵も鹿児島島の焼酎で乾杯、しませんか。

※お酒は20歳になってから、適量で。
※飲酒運転は法律で禁止されています。
※妊娠中や授乳期の飲酒は控えましょう。

鹿児島島の焼酎の
魅力が分かる動画は
こちらから

<https://www.youtube.com/watch?v=c7iKH8H5Puo>



- 「本格」焼酎とは、麹にイモや黒糖などの主原料を加えて発酵を進め、できたもろみを単式蒸留器でじっくり蒸留して造られる、砂糖やアルコールなどの添加物が一切無い焼酎。原料の風味が豊かで、味わい深いのが特徴。
- 鹿児島島の焼酎は「薩摩焼酎」として世界貿易機関(WTO)のトリプス協定で、地理的表示の産地指定を受けています。
- 昭和62年、日本酒造組合中央会が、新酒がおいしい季節の11月1日を本格焼酎の日と制定。平成19年には、奄美大島酒造組合が「こ・く・とう」と読める5月9、10日を奄美黒糖焼酎の日と制定。

INTERVIEW **森 方由子さん**(21)
鹿児島市在住

芋焼酎のお勧めの飲み方は「お湯割り」。香りが立ち、鹿児島島の料理の味を引き立ててくれます。黒ちょかや薩摩切子、そらぎゅうなどの酒器にも鹿児島ならではの歴史や文化が隠れていて魅力的ですね。焼酎を飲む人はみんな笑顔。人同士を結ぶすてきなお酒です。



2015ミス薩摩焼酎

INTERVIEW **崎本 彩さん**(21)
鹿児島市在住

「黒糖」焼酎だから糖質が多い」とよく誤解されますが、本格焼酎は全て糖質ゼロ。ダイエットにも最適です。黒糖焼酎は奄美地方でしか造られない特別なお酒。すっきりした味わいで、どんな割り方も合います。私は紅茶割りでよく楽しんでますよ。



2015ミス奄美黒糖焼酎