



黒糖焼酎の歴史

焼酎の伝来経路には諸説ありますが、その一つに、約500年前にタイから琉球を経て、奄美群島、薩摩へというルートがあります。黒糖焼酎の原料である、黒糖(サトウキビ)は今から400年ほど前に、奄美大島の直川智が中国から密かにサトウキビの苗3本を隠し持って帰ったことから始まったようです。

黒糖焼酎は江戸時代から奄美群島(諸島)でひそかに製造されていたようです。昭和28年に奄美群島の日本返還に伴い、日本の酒税法が適用されますが、当時の酒税法では黒糖を使ったものは焼酎と認められず、高い税率区分になりかねませんでした。そこで、島民の願いもあり、取り扱いに関して議論され、米こうじ併用を条件に、熊本国税局大島税務署の管轄区域(奄美群島の奄美大島・喜界島・徳之島・沖永良部島・与論島)に限って黒糖原料の焼酎製造を特別に認めました。このため、黒糖焼酎は奄美群島でのみ製造が許されている特別な焼酎となっています。



鹿兒島初! 11月1日は「本格焼酎の日」

焼酎ストリート

Shochu Street 2016

11.1 TUE 2 WED 3 THU

17:30~20:00 17:30~20:00 11:00~17:30

場所 天文館本通り/天神おつきやびらも〜る

県内113全ての蔵元の焼酎が1杯500円で楽しめます。抽選で本格焼酎のプレゼントも。「1万人でいっせいで乾杯」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

県・市町村合同企画 本格焼酎の日11月1日を前に、鹿兒島の焼酎の良さ



よしひろ 鯨島吉廣さん(68)

南さつま市出身。大手酒造メーカー勤務を経て、鹿兒島大学教授、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。

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

鹿兒島県は焼酎文化で「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と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、鹿兒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、今宵も鹿兒島の焼酎で乾杯、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。



鹿兒島の焼酎の魅力が分かる動画はこちら

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



- 「本格」焼酎とは、麴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。
- 鹿兒島の焼酎は「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。