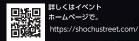
本格焼酎の日である11月1日から3日間、 天文館に、鹿児島初「焼酎ストリート」が出現。



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。



だ •市町村合同企画 県 き耐の日1 本有志で 組んだ合同特集です。

後の

焼酎は

水やほかの酒よりも

抑える効果が高

のです

さらに鹿児島大学の最近の研

NTERVIEV

める、世界的にも特に珍しい蒸留酒な コール度数を変えて食中酒として楽し 水割りなど自分の好みの濃さで、

よしひろ 鮫島吉廣さん (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

ヤンター客員教授。同市在住。

※妊娠中や授乳期の飲酒は控えましょう

鹿児島の焼酎の

こちらから

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

魅力が分かる動画は

皆さんのおもてなしが、 国に広まる日を夢見て、 を高めてくれます の焼酎で乾杯 み方や多様な銘柄を勧めてくださ ぜひ焼酎の良さを 詰まった最高の一品です に認める焼酎王 を掲げる条例まで 地域独自の 歷 ませ 伝え 史と文化がぎ タ んか 体に優し こだわ 鹿児島 定 ヤ 県外 漥 ž りの の人に 0

鹿児島県は焼酎文化で 「お

 \odot

焼酎を最高のおもてな E

にダレヤメ文化を根付 数は日本 て無限の楽 むなら焼酎が一 と多様な味わ これらの素晴ら 体も含まず 県内には1 ことが分か 3の蔵元があ いた健 秘めて 要素が かせたので 作る 飲むお酒と 糖質やプリ 考えて飲 私たち その 銘柄

 「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。

ます

また奄美地方では、

黒糖の産曲

-ウキビ

を原料にし

麹菌の導入や製造法の工夫につな

が

かない暑い土

地柄が、

焼酎造りに合

(になりま)

さらに清酒作り

て育てやすい

サツマイモが使われるよ

紀には当時高価な米の代わりに、 まっていた記録が残っています。 大工の落書きに庶民のお酒として広

安く

18 世

糖焼酎が造られるなど、 ならではのサト

鹿児島独自

お酒として進化を続けてきたので

芋焼酎のお勧めの飲み方は「お湯割り」。 香りが立ち、鹿児島の料理の味を引き 立ててくれます。黒ぢょかや薩摩切子、 そらき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。丿 同士を結ぶすてきなお酒です。

2015

がすっきりとした

[焼酎]。

お湯割り

森 方曲子

鹿児島市在住

じめ甘くこってり。

その味に合う

Ø

鹿児島の味付けは、

しょうゆをは

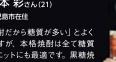


風土が生んだ「鹿児島」のお酒

「鹿児島は焼酎発祥の地。

16世紀の

「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 しんでいますよ。



専門家・鮫島吉廣さん(68)に、その背

景を尋ねました。

たのでしょうか。

| 鹿児島大学の焼酎の

なぜ鹿児島にダレヤメ文化が根付い

力を養う、

鹿児島の晩酌のことです

疲れとストレスを癒や

2015= Kanoya City Public Relations 4

れ)」

いますか

鹿児

島弁で「ダ

(<u>疲</u> 本

を

ヤメ(取)る」。

仕事

Ó

後、

言さんは

ダ

言葉を

格

焼酎

(以下、

焼酎)を

飲んで一日の 明日