



4



3



2



1

**1** 粒露蒸留器の一部(左)、木桶蒸留器の一部(右)  
古くから自家製焼酎の蒸留の際などに使われた。味や風味が独特で、現在でも使用しているメーカーもある

**2** なんて薩摩拳とも言われ、一説には薩摩藩主 島津義弘が朝鮮の役から帰還した際に始めたのが最初だと言われている。本数の呼び方に特徴があり、0本は「おいやらん(誰もいない)」、1本は「天皇陛下(この世に一人)」、2本は「下駄ん歯(下駄の歯が通常2つあることから)」など、県内でも地域によって呼び方が異なる

**3** 酒筒  
花見などの宴会に焼酎を持参する際に使った竹製の筒

**4** 徳利  
ガラス製の瓶が普及する以前は、酒屋が貸し出す徳利に量り売りの焼酎を入れて持ち帰るのが主流だった

## 鹿屋には焼酎以外の銘酒があった!?

酒と言えば焼酎のことをさすと言われるくらい、県内では焼酎が身近なお酒の代表格となっていますが、江戸時代から明治時代にかけて鹿屋市内で焼酎以外の酒(あられ酒)が作られていたことはあまり知られていません。

その名も銘酒「桜川」といい、藩主の島津家や琉球王にも献上されるほどの名品でした。名前の由来は、お酒の中に含まれる成分が、桜の花びらが散るように見えたことから琉球王によって名付けられたと言われており、島津家が開く宴や高貴な方をもてなす際に使うお酒は、「桜川」と指定されていたそうです。

江戸時代に書かれた三国名勝図会という書物には、「桜川」について「此の酒の絶品なるもまた水の力にもよるべし」と書かれています。当時醸造に使っていた水については、酒屋の宅地内の井戸水を使っていたという説と、鹿屋城(現在の城山公園)内の湧き水を使用していたという2つの説がありますが、いずれにしても市内に良質な水が豊富にあったことがわかります。

残念ながら明治16・17年頃に起こった2度の火災などにより、廃業してしまいましたが、南国鹿屋の地で焼酎以外の酒が造られていたというのは大変興味深いことです。



島津家から下賜された看板

**焼酎にまつわる道具と遊び**  
江戸時代から明治時代にかけて、焼酎の自家製造に使われた道具が、粒露蒸留器です。これは日本でも旧薩摩藩内ではか発見されておらず、世界的にも貴重なものです。市内でも各地で粒

されたこともあったそうです。  
大始良で焼酎製造が盛んだった理由として、原料となるサツマイモがたくさんあり、湧き出す水の質が良かったこと、燃料の薪炭となる木が多かったことなどがあげられます。大始良だけで明治時代中期には44、規制が厳しくなった大正時代中期でも11の製造者(場)が焼酎製造を行っていました。

**焼酎製造の始まり**  
1546年、ジョルジェ・アルバレスというポルトガル人が山川地方(現指宿市)に半年間滞在し、後年書いた「日本報告」という見聞記に、当時山川では「米露を使った焼酎製造が盛んに行われていたようで、粒露がない家でも、他の家から借りて焼酎製造を行うことも少なくなかったようです。

**江戸・明治期の市内の焼酎製造**  
江戸時代から自家製造が禁止される明治30年代までは、焼酎を各家庭で原則自由で作っていました。この頃市内で焼酎製造が盛んだった地域に大始良地域があり、大始良の焼酎は風味がよいことで有名で、藩公巡視の際に賛美

また一説には16世紀から行われていると言われる宴席の遊びに、今も鹿屋島県と宮崎県の南部に残る「なんこ」があります。これは向かい合う二人が「なんこ珠」と言われる棒を3本ずつ持ち、うち何本かを手のひらの中に隠して出し合い、相手が持っている本数を当てたり、双方の合計本数を言い当てるものです。負けたほうが焼酎を飲み、勝ったほうにも「花」と称して献杯したりして飲ん方(宴会)を盛り上げました。

江戸時代から自家製造が禁止される明治30年代までは、焼酎を各家庭で原則自由で作っていました。この頃市内で焼酎製造が盛んだった地域に大始良地域があり、大始良の焼酎は風味がよいことで有名で、藩公巡視の際に賛美

から作る蒸留酒(米焼酎)を飲んでいた」という記述があります。  
また「焼酎」という文字が日本で初めて登場するのは、永禄2年(1559年)のことです。伊佐市大口の郡山八幡神社の改築を行った大工が、「施主がケチで一度も焼酎を振る舞ってくれなかった」という内容の愚痴を木片に書き記し、約400年後の1954年に発見されています。

一日の疲れとストレスを癒やし、コミュニティションにも役立てられる焼酎。市内には現在3つの酒造会社があり、焼酎の製造を行っています。  
では鹿屋ではいつ頃からお酒が造られていたのでしょうか。残念ながら酒造りの始まりについて、はっきりとわかるものはありませんが、最も古い記録として8世紀に書かれた「大隅国風土記」という書物があります。

# 鹿屋と焼酎

## 鹿屋市内の酒造会社

### 大海酒造株式会社

代表銘柄: さつま大海  
所在地: 白崎町2-1  
電話番号: 0994-44-2190  
FAX番号: 0994-40-0950



### 有限会社神川酒造

代表銘柄: 照葉樹林  
所在地: 永野田町346-5  
電話番号: 0994-40-4010  
FAX番号: 0994-40-4012



### 小鹿酒造株式会社

代表銘柄: 小鹿  
所在地: 吾平町上名7312  
電話番号: 0994-58-7171  
FAX番号: 0994-58-8363



**進化し続ける焼酎**  
普段何気なく飲んでいる焼酎も、歴史をたどればさまざまな変遷を経て進化し続けながら現代に伝わっていることがわかります。また現在でも県内13の蔵元が、蒸留方法や、使う芋の種類などに工夫を凝らし、美味しい焼酎を作るため切磋琢磨しています。  
一杯の焼酎の中に詰まっているのは、焼酎作りに関わった人たちの思い。たまにはその思いにじっくりと耳を傾けながら、焼酎を味わってみるのもいいかもしれません。

《参考文献》鹿屋島県本格焼酎技術研究会(2000)『鹿屋島の本格焼酎』春苑堂出版