



だ

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。

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・鯨島吉廣さん（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世紀の大功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た。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、鹿児島独自のお酒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む、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

INTERVIEW 森 万由子さん(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、鹿児島の料理の味を引き立ててくれます。黒ぢやかや薩摩切子、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。人同士の結びつきが素敵なお酒です。



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いますよ。



2015ミス奄美黒糖焼酎

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。

鹿児島初! 11月1日は「本格焼酎の日」

焼酎ストリート

Shochu Street 2016

11.1 TUE 17:30~20:00
11.2 WED 17:30~20:00
11.3 THU 11:00~17:30

場所 天文館本通り / 天神おつきやびらもへる

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。



詳しくはイベント
ホームページで。
<https://shochustreet.com/>

焼酎は

県・市町村合同企画 本格焼酎の日11月1日を前に、鹿児島の焼酎の良さ



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、鹿児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、今宵も鹿児島県の焼酎で乾杯、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>

鹿児島 本格焼酎の 基礎知識



- 「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。

焼酎のふるさと伊佐

国指定重要文化財の郡山八幡神社。建久5年（1194年）に菱刈氏の始祖である菱刈重妙が、豊前（現在の大分）の宇佐神宮の神霊を勧請し建立したといわれています。

昭和29年の本殿改築・復元の際、柱貫の先端から、釘で打ち付け、塗り込められた木片が発見されました。その木片には次のような宮大工の落書きが残されていました。

永禄二年八月十一日 作次郎
 神社の改築工事の座主（施工主）は
 大変なケチでいらつしやつて
 施工中に一度も焼酎をくだされな
 かった
 なにぶんにも私たちは困つたものだ
 ※座主…大寺の寺務を統括する主席
 の僧職
 ※こす…方言で「ケチ」のこと
 ※をちやりて（おじやりて）
 …いらつしやつて

永禄二歳八月十一日 作次郎
 其時座主ハ大キナこすてをち
 やりて一度も焼酎ヲ不被下候
 何共めいわくな事故



県有形文化財

国指定重要文化財
郡山八幡神社

工事中に一度も焼酎を飲ませてもらえなかったことに対する愚痴です。

この落書きからは、450年以上前の永禄2年（1559年）にはすでに伊佐で一般庶民に焼酎が飲まれていたことが伺えます。そして、これが日本における「焼酎」の文字の最古の記録であることから、伊佐は「焼酎発祥の地」といわれているのです。この木片は、平成27年に県有形文化財に指定されました。

伊佐焼酎～歴史ある三蔵元 伊佐の名を冠した焼酎～

大口酒造株式会社

昭和45年創業
 銘柄：伊佐錦、黒伊佐錦



伊佐の11蔵が集まり協業組合を設立。最高品質の本格焼酎づくりをめざす。

「伊佐錦」の名は、一般公募で一番多かったもので、ラベルの題字は地元出身の文豪・海音寺潮五郎氏によるもの。

昭和62年に販売開始した「黒伊佐錦」は、商標に初めて「黒」を使った商品で「黒ブーム」の火付け役になった。黒伊佐錦は来年3月に30周年を迎える。

大山酒造合名会社

明治38年創業
 銘柄：伊佐大泉



「伊佐」は地名から、「大泉」は尽きることのない美しい泉をイメージして名付けられた。

美味しい焼酎は、よい麹があってこそ。機械化が進む中、今も麹室で麹蓋を用いて、昔ながらの手作業で手間暇かけて丁寧な白麹を作っている。

個性的なTVコマーシャルや県内各地で開催する「伊佐大泉 presents ○○」と題したイベントも話題。

合資会社甲斐商店

明治37年創業
 銘柄：伊佐美



創業以来、黒麹で造っている。一次仕込みは甕で仕込んでおり、甕は徳島県の大谷焼のものを使用。

「伊佐美」の名付け親は、鹿児島市生まれの旧日本軍陸軍大将で菱刈氏の末裔でもある、菱刈隆大将。華やかなラベルは、菱刈大将がこの地を訪れた際に「伊佐の米は美味しい」と、日の丸に「伊佐美」と書いたものが基となってデザインされた。