

市報

お

鹿児島県・市町村合同企画

SATSUMA
SHOCHU

奄美黒糖焼酎

おもてな

焼酎は
おもてなしだ



10
vol.136

特 集

焼酎はおもてなしだ

目 次

- 焼酎はおもてなしだ…………… 3
- まちの話題…………… 12
- 市からのお知らせ…………… 14
- 教育委員会だより…………… 24
- 図書館だより…………… 26
- 情報掲示板…………… 28
- 市民の広場・今月のプレゼント… 31
- せり市結果…………… 32
- 私たちの“美味しそお”発見伝 33
- 戸籍の窓…………… 34
- くらしの情報…………… 35



今月の表紙

若い女性と焼酎。実に新鮮でいいものです。

年配の方や男性のイメージが強い焼酎ですが、緑茶やウーロン茶、ソーダやお好きなジュースなどで割っても美味しく飲めるため、若者や女性にも親しみやすいお酒だと思います。

「秋の夜長」― 涼しい風にあたりながらダレヤメをするのもいいですね。

広告

買物支援戦隊

カイモソジカー

配達予定日

月	末吉町
火	大隅町
水	財部町
木	末吉町
金	大隅町
土	財部町

営業時間

9:30 ~ 17:00

電話受付時間

8:00 ~ 20:00

休業日

日曜・祝日・年末年始

お家の前で見て買えます

移動スーパー岩下

お名前・ご住所・電話番号を配達員までお伝え下さい

070-4724-2967

特集

焼酎は

おもてなし

だ





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・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たり。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

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。黒ぢょかや薩摩切り、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
2 WED 17:30~20:00
3 THU 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。

大隅

岩川醸造



二次仕込をしている板の間。ここで一次仕込みの終わったもろみに、芋と水を加え、その後発酵を進めていく。

明治三年から続く岩川の味

大隅の中心街にある岩川醸造株式会社は、まだその地が岩川村だった頃からある。明治三年、今から150年近く前に創業したのだ。まだ酒税法は面影もなく、その地元の村人たちが飲むお酒をつくって分ける、というのが酒造会社の始まりだそうだが、岩川醸造もまさにその時代からの始まりだ。

焼酎をつくるとき、同じ水、同じ芋を使っているけど、つくられる蔵によって違う焼酎ができる。それには蔵の「空気」が大きく作用しているんだそう。ずっと焼酎をつくっているその建屋などには、微生物がそこかしこにいて、それらが製造の過程で焼酎に入ること、その蔵の

個性が出てくる。「だから、建屋も機械も簡単には変えたりできないんです」と吉元工場長は話す。

「明治三年からやっているわけですけど、あまり大規模な改修は簡単にできないんです。今までここでつくりあげてきた味、岩川の味がある。他社さんとの違いはそこからです」

岩川醸造は、紙パックの焼酎などの価格が手頃で毎日飲める酒、いわゆる経済酒も製造している。メインブランドである『おやつとさあ』は販売開始からもう20年以上になり、毎日飲んでも飽きないと県内で親しまれている。手頃な価格にも関わらず、その品質は決して低くない。なぜ価格帯を下げ、供給することができているのだろうか。

「やはり原料である芋だとかを地元でかなり融通してもらっているのは大きいと思います。かなりの芋を曾於市で提供していただいているので」

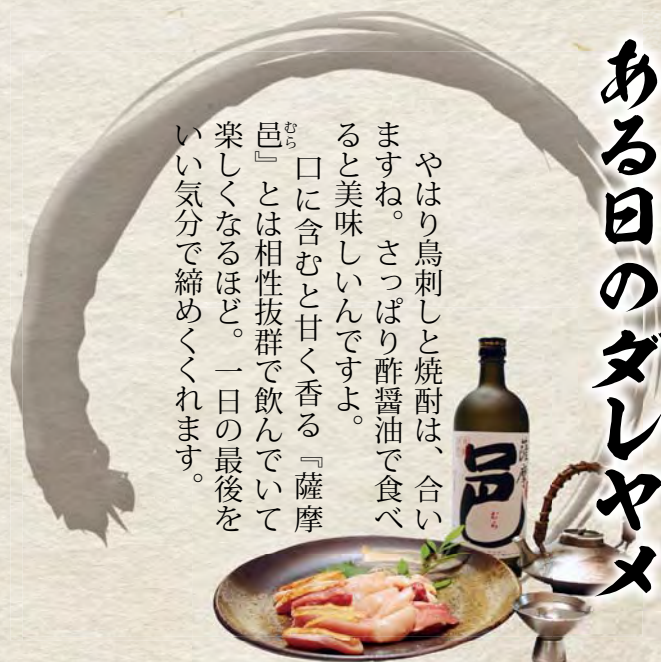
2年ほど前から柚子リキュールの製造も始めた。これは曾於市の特産である柚子を焼酎にいられてつくられている。地元の焼酎と地元の柚子で作られたリキュール。きつと他にはない、「曾於市のお酒」になっていくだろう。



お話を聞いたひと
岩川醸造株式会社
常務取締役工場長
吉元 雄二さん

岩川醸造の焼酎を飲みたい人は…

- ▼曾於市内の各小売店
- ▼川畑酒店 (末吉) 0986-76-0071
- ▼道の駅 すえよし 0986-79-1900
- ▼道の駅 おおすみ弥五郎伝説の里 099-482-5666 など



やはり鳥刺しと焼酎は、合いますね。さっぱり酢醬油で食べると美味しいんですよ。
口に含むと甘く香る『薩摩邑』とは相性抜群で飲んでいて楽しくなるほど。一日の最後をいい気分で締めくくれます。

末吉

木場酒造



写真はかい入れという作業。機械に頼らず五感を働かせ、常にもろみの状況を把握しながら最適な発酵を進めていく。

大正より伝承される焼酎づくり

末吉町の中心街ほど近くある木場酒造有限会社は、大正元年（1912年）に現在の場所で創業。木場修一社長は四代目にあたり、醸造法は現在まで継承され、仕込みから熟成までこだわりを持って醸し続けている。

取材に伺ったのは9月頭。1～8月は社長自ら全国の取引先へ足を運び、この取材直前にも東京の取引先へ営業に行ってきたという。秋口より芋の収穫が始まれば、今度は年末まで製造に入り、自らで一切を行う。そう聞くと、ただただ大変そうなイメージがあるが、それは大手にはできない、自社だからできる強みでもあると社長は話す。

「自分が造っている焼酎なので、お客様へ自信を持っておすすめでき、なおかつ説明に説得力が増す。また経営者でもあるので、その場で決断ができるのも大きいですね」

弱者には弱者の戦略で、自分たちにしかできないことを強みに経営をしていく。そうしなければ、変遷する中で生き残っていくことはできない。常に状況を知り、考えていくことをやめないその姿勢は、昔ながらの焼酎蔵でありながらも、現代のマーケティングに通ずるものがあるのではないだろうか。

「三代目が『高砂』を造り、地元だけで経営が成り立っていた時代がありました。しかし、酒税増税や少子高齢化に伴う飲酒人口の減少、強者の安売りなどで経営が厳しいときがきて、全国的に売り出す必要が出てきた。そこで『一人蔵』を発売しました」

これは時代に合わせて焼酎を造るということにつながっている。他の銘柄もずっと同じというのではなく、味を進化させているという。

その進化には息子である晋一郎さんの存在もある。東京農業大学・醸造科学科で醸造学を専攻し卒業され、さらに酒質を向上させていきたいと話していた。今後の木場酒造を社長とともに支えていく。



お話を聞いたひと
木場酒造有限公司社
代表取締役社長

木場修一さん

木場酒造の焼酎を飲みたい人は…

- ▼曾於市内の各小売店
- ▼道の駅 すえよし 0986-79-1900
- ▼道の駅 たからべ 0986-28-5666
- ▼道の駅 おおすみ弥五郎伝説の里 099-482-5666 など



ある日のダレヤメ

このあたりに昔からある
「揚げおかべ」ともすぐく合
うんです。
揚げおかべの甘みを楽しん
だあと、『一人蔵』を飲むと
キリッと締まって、何往復も
してしまいます。

大隅

大隅酒造



熟成の工程。甕だけではなく、外にはタンクもあり、最低でも3～4カ月は寝かせることで焼酎の風味や香りを安定させる。

求められる「焼酎」の素をつくる

曾於市と霧島市の市境にある坂元工業団地内の大隅酒造株式会社は、平成16年誘致企業として設立され12年目になる。大隅酒造は製造された「原酒」を他のメーカーに出荷する「桶売り」が出荷の大半を占めている。

複数のメーカーと取引をし、各メーカーが求める「原酒」をつくる。相手が求める酒質を確実な完成度で同業者に販売するというのは、確かな技術と信頼があつてこそ出来ることだろう。

各メーカーの要望に応じた様々な酒質の焼酎をつくるのは、大変なことと思えるが、代表取締役である鹿島社長に聞くと、「もちろん簡単ではありませんが、徹底した品質・製造管理のも

とに、伝統の技術を用いて焼酎づくりを続けていますから」と話す。

「ただ焼酎の原酒を作れば売れる訳ではないです。各メーカーさんそれぞれに今の消費者ニーズにあつた焼酎を考えていらっしゃると思います。いも臭い方がいいとか飲みやすいものをとか求めるものもそれぞれ違います。当社は先方の希望する酒質通りの原酒を製造することが大切であり不可欠なんです」

このように桶売りがメインである大隅酒造だが、自社の銘柄でも製造している。それが、『さつま志布志湾』と『大隅』である。

『さつま志布志湾』は前身である酒造会社の銘柄を引き継ぐ形のもので、『大隅』は、曾於市に工場設立後に商品開発された本格焼酎である。

今回のインタビューの中で何度も「地元である曾於市の方々に飲んでいただきたい」と話されたのが印象的であつた。

「本格焼酎は、地場産品であることの意識が大事です。何より財産である地元の芋でできた焼酎なのでやっぱり地元の人たちに愛される焼酎にしたい。この大地で昔から飲まれていたものですからそれを感じて飲んでいただきたいです」

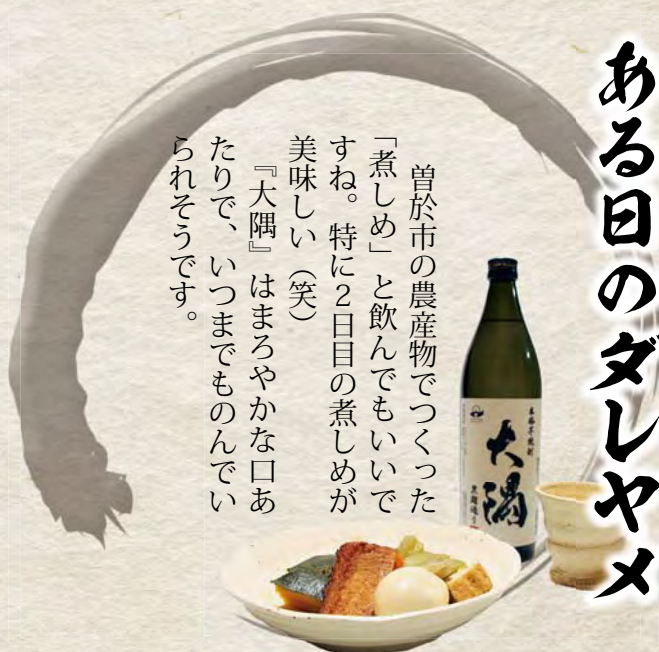
地元のお酒を地元で飲んで、経済がまわる。それはとても幸せなことだと改めて感じた。



お話を聞いたひと
大隅酒造株式会社
代表取締役
鹿島 秋人さん

大隅酒造の焼酎を飲みたい人は…

- ▼曾於市内の各小売店
- ▼川畑酒店 (末吉) 0986-76-0071
- ▼道の駅 すえよし 0986-79-1900
- ▼道の駅 おおすみ弥五郎伝説の里 099-482-5666 など



ある日のダレヤメ

曾於市の農産物でつくった「煮しめ」と飲んでもいいですね。特に2日目の煮しめが美味しい(笑)
『大隅』はまろやかな口あたりで、いつまでものんできられそうです。



講演を行う永山修一さん

8月11日、末吉総合センターで南峰文化研究会主催の「島津荘」についての講演会が開かれました。講師は、ラ・サール学園の永山修一さん。当日は、市内外から90名の方が参加しました。

「島津荘」とは中世の南九州にあった日本最大の荘園です。この荘園を開発したのは、平李基であり、その墓は末吉町の橋野地区に伝わっています。

「荘園」という理解が難しいテーマでしたが、様々な資料や写真を使った分かりやすい解説に、参加者は聞き入っていました。

郷土の歴史をさぐる



大自然を駆け巡るランナーの皆さん

8月21日、「第1回悠久の森ランニング大会」が開催されました。当日は市内外から504人のランナーが集まり、大自然の中にある遊歩道を駆け巡りました。

目標タイムを目指して懸命に走る選手や、思い思いに自分のペースで走る選手、友人と楽しみながら走る選手に沿道からは温かい声援が贈られていました。

参加者は「大自然の中を走るのは気持ちよかったです。沿道での龍虎太鼓の演奏など皆さんのおもてなしに力が湧きました」と話しました。

悠久の森ランニング大会 開催



手作り筏で川を下る参加者

市子ども会育成連絡協議会と市教育委員会は毎年、「曾於市子ども会イン・リーダー研修」を開催しています。

本研修は、子ども会のリーダーとして必要な知識と技術を習得し、リーダーとしての資質を高め、地域の子どもの活性化を図ることを目的に開催しています。

今回は2団体から4人の参加があり、イン・リーダーの役割などを学んだ後、ドラム缶を使った筏作りを行いました。今回の参加者が子ども会のリーダーとして活躍することを期待しています。

子ども会のリーダーを養成



曾於市の将来を担う子どもたち

8月17日、「曾於市子ども議会」が開催され、市内小・中学校代表23人の子ども議員が、堂々と質問を投げかけました。

3回目になる本事業は、議会や市政に関心を持ってもらうことを目的に行っています。

子ども議員からは「ごみ問題への取り組みについて教えてほしい」「図書館の本を充実してほしい」「教室にクーラーを設置してほしい」などの要望が出されました。将来を担う子どもたちが、真剣に質問している姿はたのしく、今後の活躍が期待されます。

曾於市子ども議会 開催