



# 焼酎は

# お祭りだ



## 県・市町村合同企画

11月1日の本格焼酎の日を前に、鹿児島の焼酎にあらためて目を向けてもらうため、鹿児島県内自治体合同で特集をすることになりました。本市の特産品の一つでもある焼酎。その良さについて考えてみませんか。



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。

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世紀の大工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、安くて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みてください。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、今宵も鹿児島島の焼酎で乾杯、しませんか。

#### INTERVIEW

森 方由子さん(21)  
ミス薩摩焼酎



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。黒ぢよかや薩摩切子、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。人同士を結ぶすてきなお酒です。

#### INTERVIEW

鳥越 慎一さん(44)  
飲食店経営



県外や海外からのお客さんにも、よく焼酎を飲んでもらっています。芋焼酎のおつまみには、地鶏の刺し身やさつま揚げが相性抜群。割り方も自由で、「お茶割り」なんていうのも。これまで、焼酎を通じてたくさんの人と出会えました。焼酎が紡ぐご縁に感謝です。