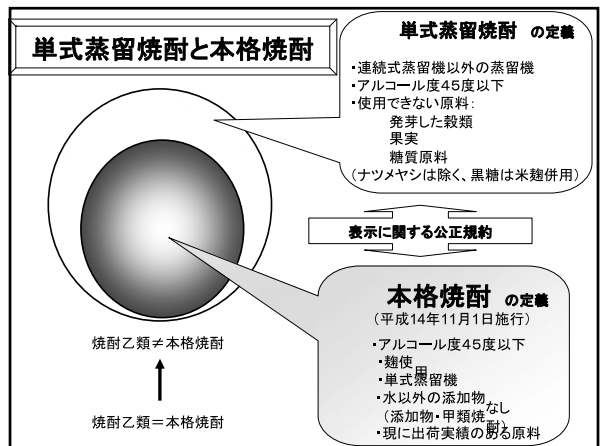
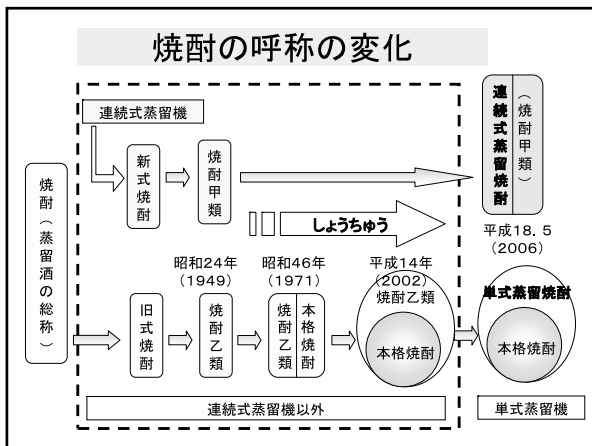
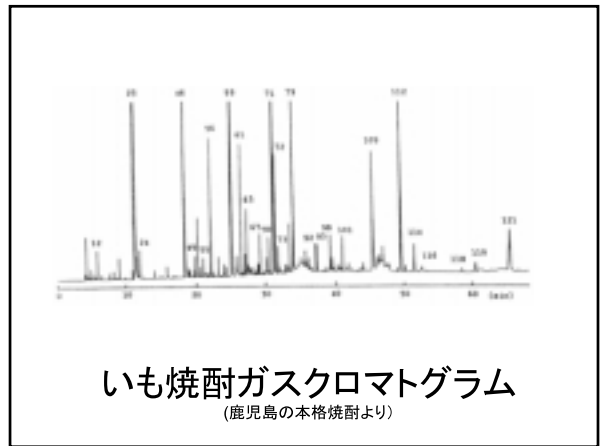
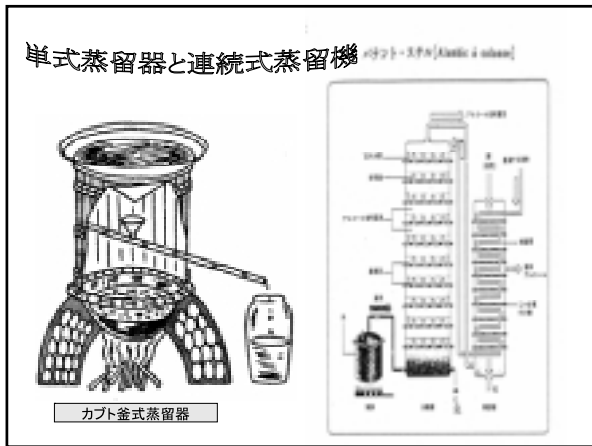
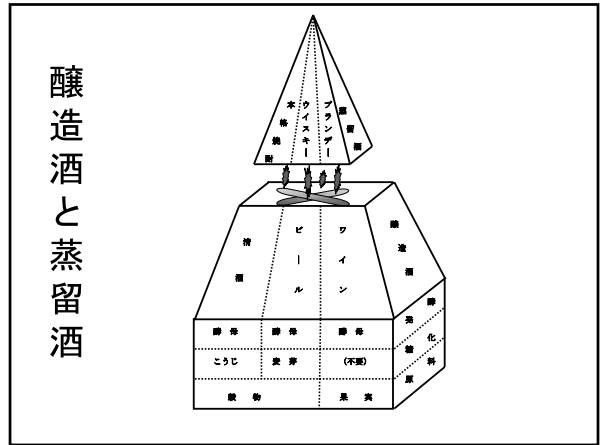


# 「薩摩の風土と芋焼酎」

農学部焼酎学講座 特任教授  
鮫 島 吉 広



## 本 格 焼 酎 の 原 料

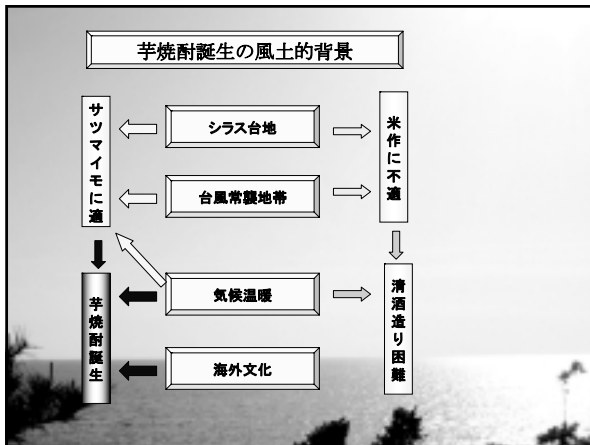
- ◎ 穀類・イモ類・清酒粕・黒糖
- ◎ 財務大臣が定めるその他の物品

『財務大臣が定めるその他の物品』(49品)

あしたば	小豆	あまちゃづる	アロエ	ウーロン茶
ウメの種	えのきたけ	おたねにんじん	かぼちゃ	牛乳
ぎんなん	くず粉	くまざき	くり	グリーンピース
こらの実	ごま	こんぶ	サフラン	サボテン
しいたけ	しそ	大根	脱脂粉乳	たまねぎ
つるまた	つるつる	とものきの実	トマト	なつめやしの実
にんじん	ねぎ	のり	ピーマン	ひしの実
ひまわりの種	みきのとう	べにばな	ホエイパウダー	
ほていあおい	またたび	抹茶	までぼしいの実	ゆりね
よもぎ	薄花生	緑茶	れんこん	わかめ

## 焼酎の不思議

料理と共に飲む蒸留酒  
 低濃度で旨い蒸留酒  
 新酒が旨い蒸留酒  
 原料の個性を大事にする蒸留酒  
 醸造酒のように飲める不思議  
 高い温度で発酵させるのに腐らない不思議  
 サツマイモを酒にできた不思議  
 薩摩だけが成功した不思議  
 どんな原料でも酒にできる製法の不思議  
 0.3%の不思議  
 お湯割りの不思議



### サツマイモの主要生産国と生産量 (1999)

順位	生産国	生産量(千t)	割合(%)
1	中国	194,207	60.4
2	マダガスカル	3,528	1.1
3	インドネシア	1,927	1.0
4	フィリピン	1,568	1.3
5	ベトナム	1,537	1.3
6	インド	1,288	1.0
7	日本	1,139	0.9
8	スリランカ	1,088	0.8
9	韓国	738	0.6
10	ブラジル	688	0.5
11	アメリカ	583	0.5
12	フィリピン	568	0.5
13	フランス	438	0.4
14	マダガスカル	338	0.4

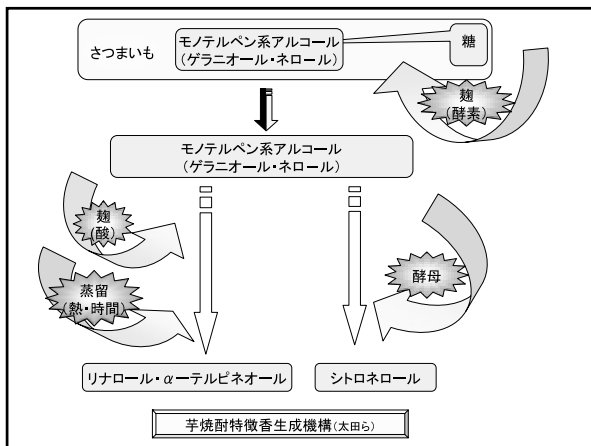
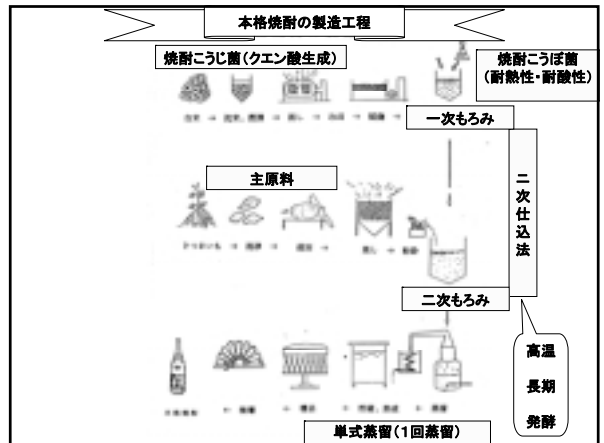
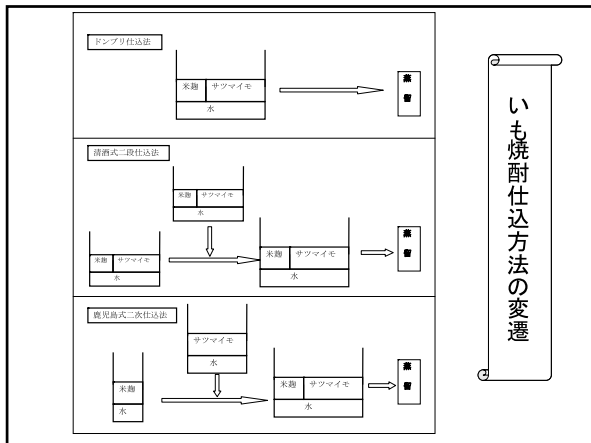
資料出典 (FAO, 1999)  
(千tの統計資料より)

## 酒造原料適性

- 豊富にある
- 澱粉含量が高い
- 品質が安定
- 貯蔵性が高い
- 取り扱い易い
- 酒質

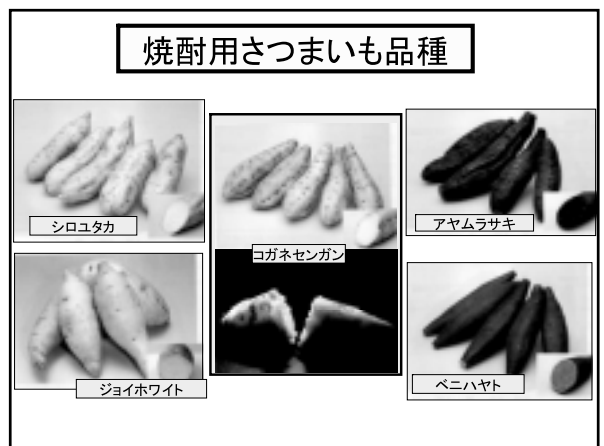
## 焼酎原料としてのサツマイモの厄介な性質

- ① 収穫の季節性
- ② 周年供給が困難
- ③ 澱粉含量が低い
- ④ 蒸すと甘くなる
- ⑤ モロミの粘性が高い



### 本格焼酎製造法の特徴

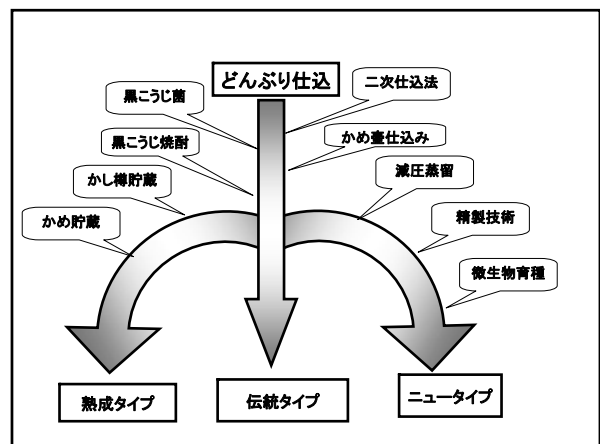
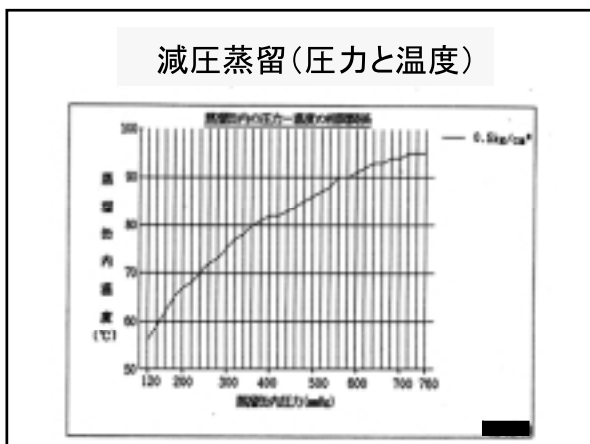
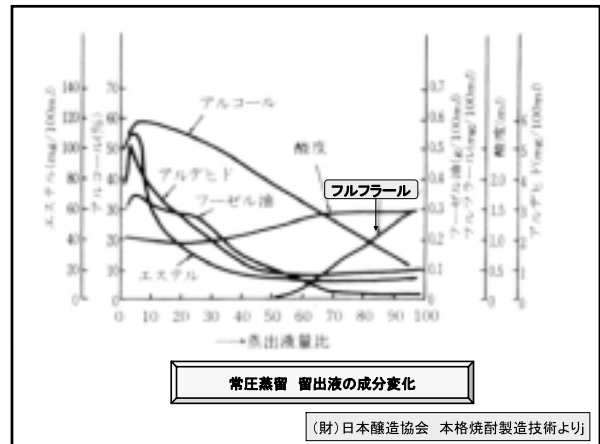
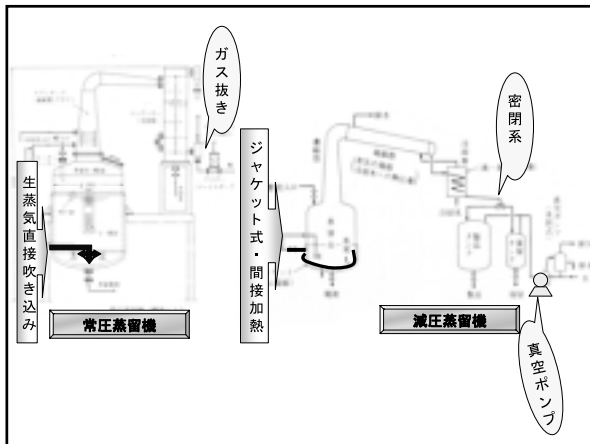
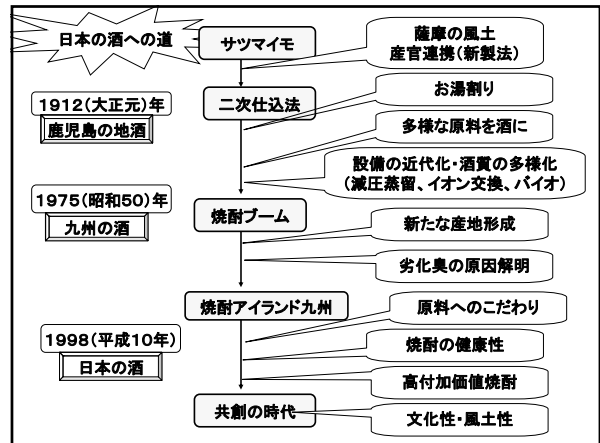
- クエン酸を生成する麹菌(黒麹・白麹)使用
- 耐熱性、耐酸性に優れた焼酎酵母使用
- 全麹の酒母に主原料を加える二次仕込法
- 並行複発酵方式
- 高い温度で長期間発酵
- 単式蒸留機
- 1回の蒸留で高濃度のアルコールを得る
- 澱粉質・糖質原料を問わず幅広い原料に応用可能
- 製法の自由度が高く、幅広い展開が可能

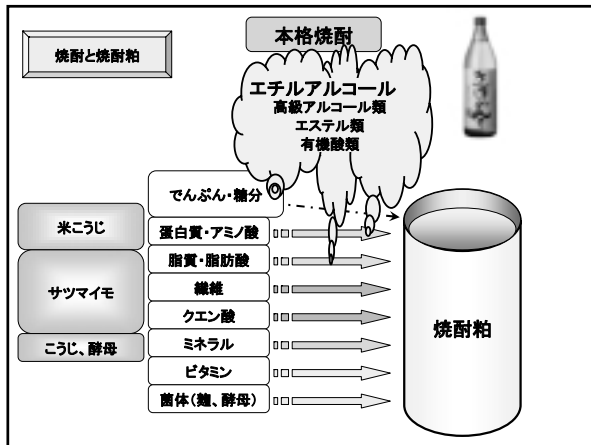


## サツマイモ産出額日本一

- 2004年の鹿児島県のカンショは農業産出額172億円で日本一(昭和63年以来19年ぶりの帰咲き)
- 農業産出額全国一はサツマイモ、豚、肉用牛、ソラマメ(未成熟)、ポンカン、オクラ、カンショの6品目

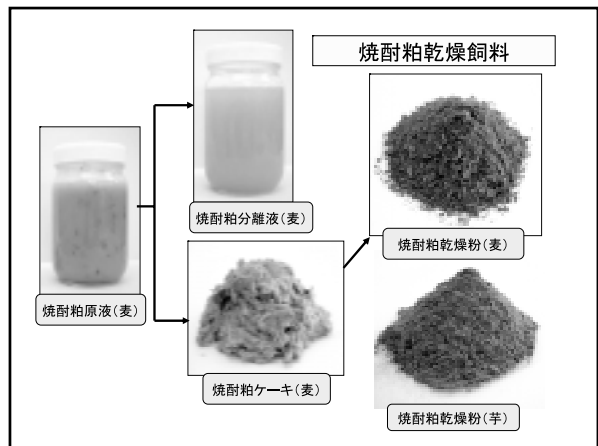
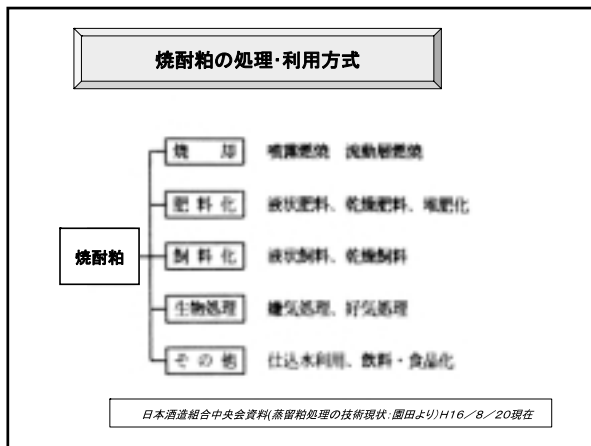
(18. 4. 14 南日本新聞)





焼酎	A:製造数量 (25度換算)	B:粕排出量	B/A
いも	69,583	147,237	2.11
米	34,049	37,131	1.09
麦	178,108	229,468	1.29
そば	13,324	14,753	1.11
黒糖	6,978	8,757	1.25

焼酎粕単位排出量(H12酒造年度)



**焼酎の歴史**

1546(天文15)年 薩摩半島南端山川地方で  
米焼酎飲まれる(ジョルジェ・アルバレス)

・ジョルジェ・アルバレス :ポルトガル貿易商兼船長  
山川→アルバレス→ヤジロー→(マラッカ)→ザビエル  
→「日本の諸事に関する報告」  
「飲み物として、米から造るオラーカ oraqua(焼酎)」

**焼酎の歴史**

**1559(永禄2年) 日本最古の「焼酎」の文字**

・1559(永禄2)年 鹿児島県大口市郡山八幡神社に「焼酎」の文字(昭和29年発見)

「其時座主は大キナこすでをぢりて一度も焼酎を不被下候 何共めいわくな事哉」  
永禄二歳 八月十一日  
作次郎  
霧田助太郎

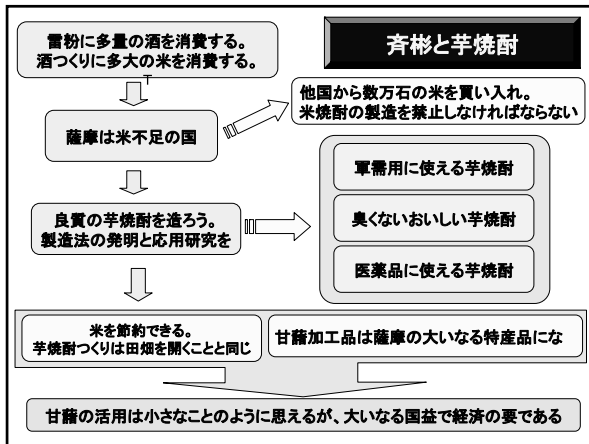
## さつまいもの歴史

- ・1526年 フランシス・ピザロ第2回南米大陸探検。甘藷発見
- ・1571年 ルソンに朱薯、人に与えず
- ・1594年 陳振龍、ルソンより朱薯の蔓を持ち帰り広める
- ・1597年(慶長2年) 砂川親雲上官屋が宮古島に甘藷を始め輸入
- ・1605(慶長10)年 野国総管、福建 から藷苗を持ち帰りこれを備間親雲上真常が沖縄全島に広める
- ・1611(慶長16)年 琉球王尚寧、帰薩する薩摩駐留将士へ琉球芋の土産
- ・1615(元和2)年 ウィリアム・アダムス、那覇で甘藷を見つけ、平戸のゴックスへ贈る
- ・1698(元禄11)年 琉球王尚貞から甘藷一籠が種子島弾正久基に贈られ、西村権右衛門が広める
- ・1705(宝永2)年 利右衛門、琉球から甘藷持ち帰り広める(成形成説)
- ・1735(享保17)年頃 薩摩から土佐へサツマイモとともに芋焼酎の製法伝わる
- ・1732(享保17)年 享保の大飢饉
- ・1735(享保20)年 青木昆陽の進言で幕府が甘藷の試作に着手
- ・1782(天明2)~1787(天明7) 天明の大飢饉
- ・1798(寛政11)? 唐芋焼酎百人二付キ 3杯半ッ(願娃村郷土史)



甘藷翁・利右衛門

宝永2(1705)年  
徳光神社  
玉童大御食持命



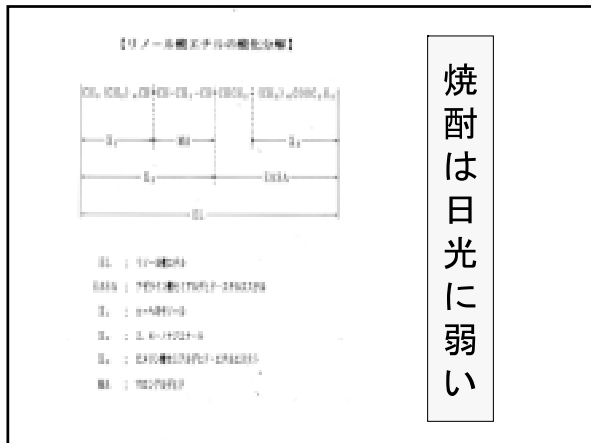
## 明治22年頃の薩摩焼酎 薩摩見聞記(本富安四郎)

凡そ薩摩程多く酒を飲む国はなし。焼酎には二種あり。一は米にて作り「こめん焼酎」と云ふ。之を上品とし、一は甘藷にて作り「からいもん焼酎」と云ふ。薩人甘藷を「からいも」と云ふ故なり。此方は味稍々劣り少しく臭気あり。之を下品とす。稍々甘味あるが如く口当り悪からずと雖も、尋常の清酒に比ぶれば勿論強し。発氣甚しく、少しく之を飲めば衣服悉くにほふ。薩人男女老少となく皆之を用ひ、往々二、三升を飲む者あり。五合位は誰にても飲むなり。

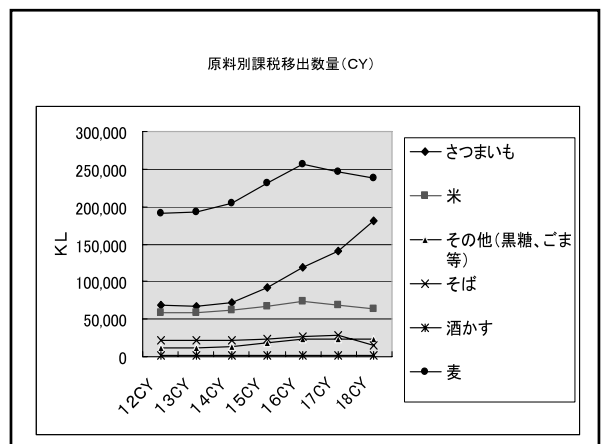
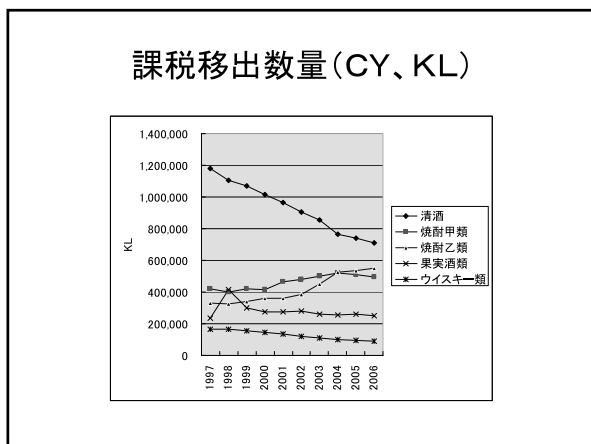
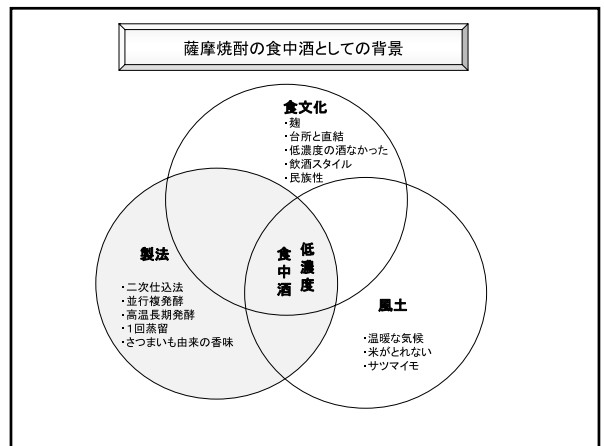
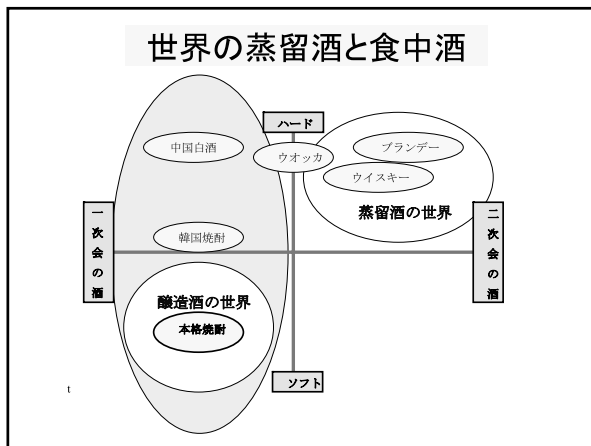
## 明治22年頃の薩摩焼酎 薩摩見聞記(本富安四郎)

人來れば何はなくとも先ず焼酎を出すことにて、年中絶えず痛飲す。或る地方にては食物を強ゆるを馳走とするが如く、薩摩にては焼酎を強ゆるを馳走とせり。客人下戸にて百万之を辞退するも決して許さず。辺鄙の処ほど此風盛んにして。辞すれば左右より手を取り盃を口に当てて之を強ゆ。是れ極めて客を敬待する意なり。故に客飲まざれば主人樂しまず、客大酔すれば一家内大悦びなり。若し途中にて倒れ或いは人に扶けられて帰る等のことは、主人の最も満足するところなり。斯る風俗なるに喧嘩口論等の甚だ稀なるは妙というべし。

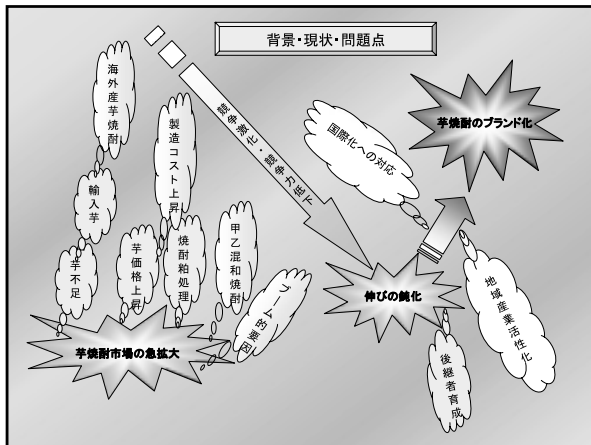




- ### 焼酎らしさ
- ① お湯割で飲める蒸留酒
  - ② 新酒で飲める蒸留酒
  - ③ 料理に合う蒸留酒
  - ④ 酔い覚めの良さ
  - ⑤ 多様な個性
  - ⑥ 醸造酒のように飲める蒸留酒







### 本格焼酎が関心を呼ぶ七不思議

- 増税のたびに成長する不思議
- 焼酎のイメージを一新した不思議
- 時代に柔軟に対応する不思議
- 市場をひろげながら風土性を失わない不思議
- 蒸留酒であるのに健康性を持つ不思議
- 蒸留酒であるのに醸造酒のように飲める不思議
- いつのまにか時代の先端を走っている不思議

### 適正飲酒

- アルコール度は低めに
- 酔いの程度に応じて調整
- 楽しく発散しながら
- 肴は栄養バランスを考えて
- 無理強い厳禁
- 切り上げ時を忘れずに

だれやめ  
(疲れ休め)