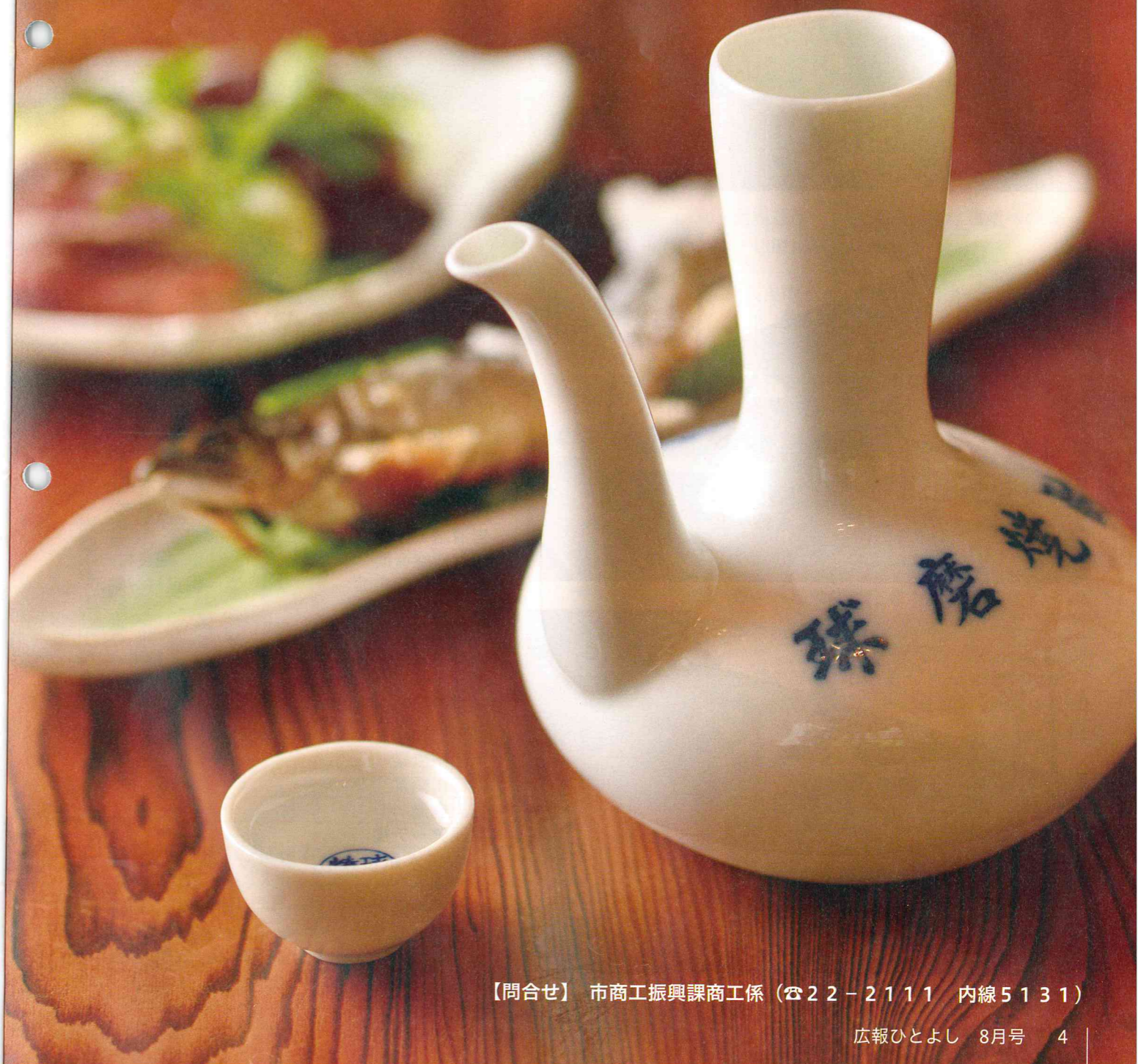


8月8日は球磨焼酎の日

～「ひとよしから、米を原料とする球磨焼酎の地域文化を紡ぎ広める条例」を制定しました～

清流・球磨川が育む県下有数の米どころと、相良七百年の歴史が育んだ独自の文化。人吉球磨の自然の恵みと人の手によってつくられた球磨焼酎は、この地域の文化そのものです。市では、球磨焼酎を普及促進するための条例を制定しました。



球磨焼酎の歴史

相良藩主が16世紀前半に海外貿易を行っていたころ、大陸から伝えられた焼酎が、球磨焼酎の起源と言われている。日本最古の「焼酎」の文字が登場するのは、室町時代の1559年。当時相良藩が治めていた現在の鹿児島県伊佐市の郡山八幡神社で「施主がけちで、工事中に一度も焼酎を飲ませてくれなかった。なんとも迷惑な話だ」という宮大工の落書きが発見された。当時の焼酎は米や雑穀が原料のものが主流であったと言われており、この時代にはすでに球磨焼酎が庶民に飲まれていたことがうかがえます。

世界に誇るブランド

以来500年にわたって造り続けてこられた球磨焼酎は、現在人吉球磨にある28の蔵元で造られています。私たちにとってはなじみ深いお酒ですが、「球磨」と名乗れる焼酎には決まりがあります。まずは、使われる原料が米だけであること。そして、人吉球磨の地下水を使って仕込んだもろみを、人吉球磨で蒸留して瓶詰めするこ

と。球磨焼酎は、世界貿易機関(WTO)からこの地理的表示の指定を受けています。ウイスキーのスコッチ、ブランドーのコンヤック、ワインのボルドーのように、球磨焼酎は地名を冠することを世界的に認められている数少ないブランドです。

苦戦する球磨焼酎

人吉に住む私たちにとって「焼酎」といえば米で造る球磨焼酎ですが、日本酒造組合中央会の平成24年度の出荷量統計を見ると、芋焼酎20万8千キロ、麦焼酎19万9千キロに対し、米焼酎は1万5千キロ。全国に出回る焼酎の中で、米の割合は高くはないのが現状です。特に近年は芋や麦などの焼酎人気が高まり、加えて若者のアルコール離れなどもあって、球磨焼酎の出荷量はピーク時の平成15年は2万5700キロでしたが、平成25年には1万4600キロまで落ち込みました。

8月8日は球磨焼酎の日

人吉球磨の28の焼酎蔵元でつくる球磨焼酎酒造組合では、これまで首都圏や海外に向けた販路拡大や、「球磨焼

酎応援店」「球磨焼酎案内人」など地元からのPR活動を行ってきました。

そして同組合が昨年8月に制定したのが、「球磨焼酎の日」です。米が原料の球磨焼酎を広く知ってもらうため、「米の日」の8月8日に合わせて決めました。それに合わせ、①8月8日は球磨焼酎の日推進、②8の付く日は球磨焼酎で乾杯推進、③球磨焼酎酒器(ガラとチョク)の文化推進など5項目の推進項目を掲げ、地元から球磨焼酎のふるさとづくりを進めています。

市独自の条例を制定

取り組みの一つとして、同組合は市と球磨郡町村会に球磨焼酎で乾杯を推進する条例の制定を要望。昨年8月には多良木町、今年3月にはあさぎり町で条例が制定されました。

市でも昨年から条例案を検討し、今年6月の市議会定例会で可決。「ひとよしから、米を原料とする球磨焼酎の地域文化を紡ぎ広める条例」を制定しました。内容は、市、蔵元、事業者、市民が一体となって球磨焼酎を普及促進していくというものです。読む人



▲球磨焼酎酒造組合では、球磨焼酎と「球磨焼酎の日」をアピールするため九日町通りにペナントを設置(右)。短冊型のポスターは飲食店や旅館などに配布していきます(左)



この条例は、「球磨焼酎の日」の8月8日に施行。内容は次のページで紹介いたします。