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

【前文】

清流球磨川、こんこんとたたえる水。黄金に輝く稲穂。みず穂の里人吉（ひとよし）は、晩秋、朝霧が濃くなる頃、球磨焼酎（くましょうちゅう）造りが始まる。なめらかで、厚みのある焼酎。香りの焼酎。蔵元に息づくそれぞれの味わい。

戦国時代に、大陸から人吉へと伝わった焼酎とその製法。以来500年、最も古い由緒と伝統を誇り、その味と香りは杜氏たちの焼酎造りに懸ける情熱によって、今も磨かれ続けている。

原料の米、使う地下水、そして、蔵に生きる酵母菌、歴史と伝統の違いによって、多種多様な味わいの米の焼酎ができ上がる。

球磨焼酎は、燗（かん）をして飲むのもうまい。銚子ではなくガラ、杯ではなく、チョクを使う。①「起こしてくだんもし。」伏せられたチョクを返し、一杯目。

ガラからチョクに注がれた焼酎は、一滴ずつ露をなめるように舌の上に落とす。舌の先でまず味わう。呼吸とともに鼻孔でも味わいながら、ちびりちびりと飲むところがだいご味。「重ねてくだんもし。」「ぬくめてくだんもし。」と更に二杯勧める。そこから、初めて返杯。「落としてくだんもし。」と相手の手の下に両手を添える。相手は、その掌にチョクをころりと落とす。これが球磨焼酎の流儀。②

一汁三菜。菜っ葉漬けにアユ料理。今に受け継ぐ本物の味。家族の味。焼酎が紡ぐ食文化。

晴れの舞台には、焼酎。門出にも焼酎。焼酎との出会いは、人との出会い、新たな人生との出会い。

「いっちょ、にい。」勝たなくてもいい、負けるが勝ちの球磨拳（くまけん）。③

失われつつある日本の伝統文化、人の優しさ。焼酎は、人と人、心と心を紡ぐ。

四季折々の自然に育まれた美しき日本人の心。それは、他人へのいたわり、もったいないやおもてなし、いただきます、ごちそうさまの精神。大切にしたい、守りたい。だから、球磨焼酎。

球磨焼酎の地域文化を人吉から全国、そして世界へ発信する。

【用語解説】

①ガラとチョク

フラスコの胴に注ぎ口を付けたような「ガラ」と、清酒の杯より小さいちょこ「チョク」は、人吉球磨だけで使われている酒器。ガラは中に球磨焼酎を注ぎ、そのまま直火にかけて燗ができる。チョクが小ぶりな理由は、献杯返杯を繰り返す人吉球磨の風習から、度数の高い焼酎の量を控えるため。

②球磨焼酎の流儀

杯をするときは、両手でチョクを差し出すか、右手の指に乗せて差し出す。杯を受けるときは、目上の人であればチョクを指でつまんで取ってもよいが、目下の人が受ける場合はつまんで取ってはならず、「落としてください」という意味で相手の手の下に両手を添える。

③球磨拳

人吉球磨に伝わる、宴席で楽しまれてきた遊び。じゃんけんが複雑になったような遊び方で、出す拳は６種類ある。基本的に出した拳の指が１本多い場合のみ勝ち、それ以外はあいこになる。２回連続して勝ったときに一勝負がつき、負けた者はチョク１杯の焼酎を飲まないといけない。

条例の主な内容（要旨）

市の役割

●市は、球磨焼酎の普及促進について、蔵元等、事業者、市民と相互に協力するものとする。
●市は、球磨焼酎に対する市民や観光客の関心と理解を深めるために、必要な対策を取るものとする。

※蔵元等 = 蔵元及び球磨焼酎酒造組合

蔵元等と事業者の役割

●蔵元等と事業者は、球磨焼酎が人吉球磨の伝統的な文化に深く関わり、支えていることを理解し、常に創意工夫を行い、積極的に乾杯などの球磨焼酎の普及促進を図るための活動に取り組むよう努めるものとする。
●蔵元等は、球磨焼酎の製造に関する技術を継承するとともに、製造に従事している者の後継者を育成するために必要な対策を取るものとする。

市民の役割

●市民は、球磨焼酎が人吉球磨の伝統的な文化を支え、潤いのある豊かな生活の実現に貢献していることについての理解を深め、また、個人の意思を尊重し、節度ある飲酒を心掛けながら、球磨焼酎の普及促進に努めるものとする。

INTERVIEW　球磨焼酎酒造組合の福山さんに、市が制定した条例について聞きました

球磨焼酎酒造組合　専務理事
福山 満生（みつお） さん

球磨焼酎の魅力

これまで、日本酒造組合中央会が制定した「本格焼酎の日」（11月1日）というのはありましたが、球磨焼酎にはありませんでした。そこで、「世界ブランドなのだから、自分たちも球磨焼酎の日を作り、地元から盛り上げていこう」と昨年制定したのが「球磨焼酎の日」です。

球磨焼酎の魅力は、飽きがこないところでしょうか。昔は独特な香りで個性が強い常圧蒸留が主流でしたので若い人や女性は飲みにくかったのかもしれませんが、現在の球磨焼酎は淡麗なものから樽（たる）で熟成したものまで、バラエティに富んでいます。蔵元が伝統を守りながらも、新しい味にチャレンジしてきた結果です。

焼酎条例をきっかけに

人吉市でも球磨焼酎を推進する条例ができました。球磨弁で飲み方の紹介などがありますが、興味を引くだけでなく、地域独特の文化を伝えるために方言は大事な要素だと思います。

地域の行事が終わったときや親戚が集まったときなど、昔は何かにつけて〝飲み方〟が始まっていました。誰かの家にみんなで集まり、球磨焼酎を酌み交わしてコミュニケーションを深める。焼酎が人と人をつなぎ、飲み方などの作法はそこで先輩たちから教わったものです。

市の条例には球磨焼酎の作法が全て書いてあるわけではありませんが、知らなかった方は、これを読んで「どういうことだろう」と興味を持ってもらえるといいですね。詳しくは、地域や職場の〝飲み方〟で先輩に聞いてみてください。お酒の作法というのは宴の席で覚えていくものなので、実践が大事です（笑）。

お気に入りの1本を

条例には「市民の役割」がありますが、要は球磨焼酎を愛し、飲んでくださいということ。そして県外などからお客さんが来たときは、ぜひ球磨焼酎を勧めてください。お盆で帰省される方も多いと思いますが、そのときのお土産にも、ぜひ球磨焼酎を。

現在、球磨焼酎の銘柄は２００種類を超え、味わいもさまざまです。まずはあなたが試して、お薦めする１本を探してみてください。ただし、いくら酔い覚めすっきりなのが特徴の球磨焼酎といえど、飲みすぎにはご注意を。