



本格焼酎の源流 球磨焼酎

球磨焼酎は500年の歴史をもち スコッチ、ボルドーなどと肩を並べる 世界ブランドです。

「球磨焼酎」とは米のみを原料として
人吉球磨の地下水で仕込んだもろみを
人吉球磨で蒸留し、びん詰めしたものです。

くまもと 球磨焼酎瓦版

発行元
球磨焼酎卸問屋
鳥越商店
熊本県人吉市
西間下町810-1
http://www.kuma-shochu.com

平成7年に世界貿易機構(WTO)によって地理的産地表示を認められ、地名である「球磨」を名のれる焼酎になりました。
これはそのお酒のおいしさや品質が、造られる地域と深い関わりを認められたという事を意味します。
今、球磨焼酎は、世界のそうそうたる銘酒と肩を並べる、世界ブランドへと成長しています。

三つの味わい

焼酎には2つの蒸留方法があります。真空ポンプで空気を抜き出し低温で蒸留する「減圧蒸留」と昔ながらの「常圧蒸留」です。同じもろみでも蒸留方法の違いで対照的な味わいが生まれます。更に貯蔵方法や年数で味わいが異なります。「バ

リエーションが多くてどれを選んでいいか難しい」といわれることもありますが、味の特徴を大きくわけた3つの味わいを覚えていただければ、お好みの味が探しやすくなります。

「減圧蒸留」

穏やかで軽快な味わい。薄味のお食事向き。麦焼酎や日本酒党の方にお勧めします。

「常圧蒸留」

独特な香りと濃厚な味わい。濃い味のお食事向き。

芋焼酎ユーザーにお勧めします。

「樽貯蔵」

たるの香りと琥珀色が特徴です。ウイスキー党や焼酎が苦手な方向き。ソーダ割で樽焼酎ハイボールも人気です。



樽貯蔵の様子↑

球磨焼酎の魅力

食事に合う食中酒
米を原料とする球磨焼酎はごはんのおかずをアテにして飲める名わき役の食中酒です。

これから春にかけて、 焼酎蔵の仕込みが始まります



全部で28蔵元

九州山脈に囲まれた人吉盆地に、ある28蔵元によって、伝統の味わいを守り、受け継がれています。それぞれの蔵元の個性を味わうのも、球磨焼酎のひとつの楽しみ方です。

原料「米」の稲刈り

収穫の秋。10月末には人吉球磨地方の稲刈りはほとんど終わってしまいました。6月の田植えに続いて湯前の豊永酒造さんの稲刈りに参加させていただきました。

左手で稲を一束持ち右手のカマでぎくつと引いて切りまです。切った稲を数束集めて根元を紐でくくり、それを竹で組み立てた竿に掛けて干していきます。数日天日で乾燥させてから脱穀します。

夏場の大変な作業である草取りは手伝っていませんがお米作りは、手間が多く骨の折れるお仕事でした。手に取ったお米一粒一粒が愛おしくなりました。

これからは焼酎を造る蔵元の先にある、おいしい原料米を作られる農家の方にも感謝して焼酎を味わっていきたくですね。美味しい焼酎を飲む事に感謝です。

