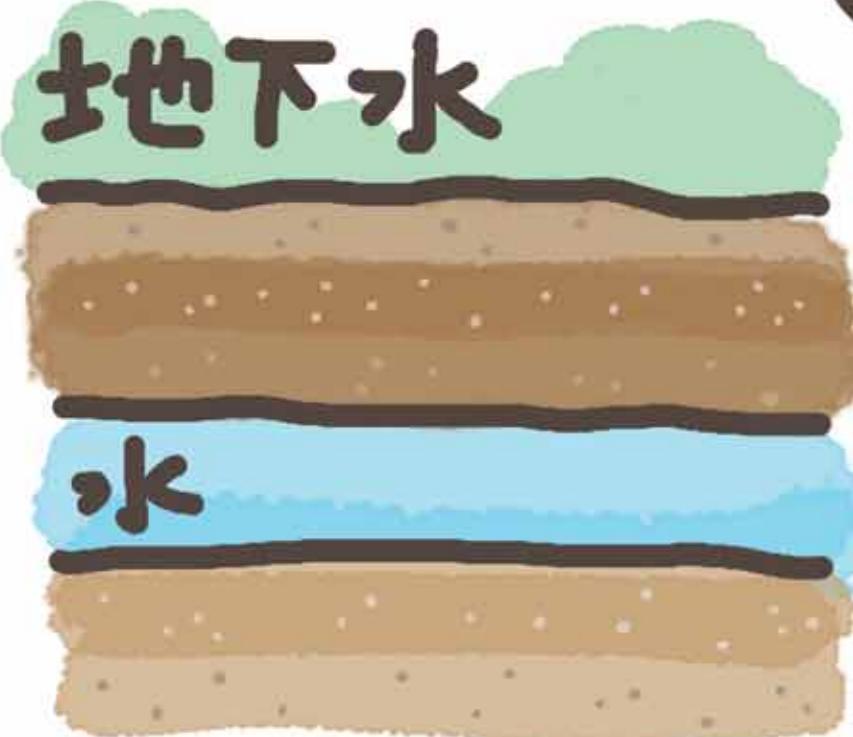
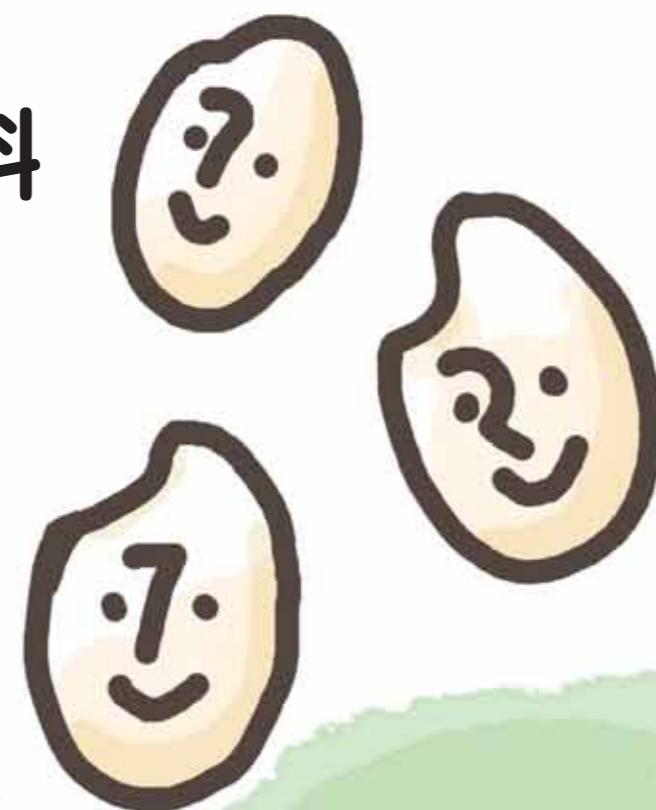
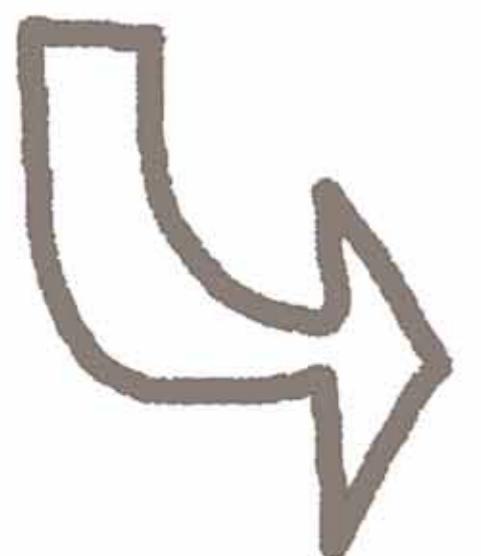


①そもそも球磨焼酎ってどんな焼酎でしょう？

米のみを原料



人吉・球磨の
地下水



球磨
焼酎



蒸留

人吉・球磨で蒸留

人吉・球磨で
瓶詰め



世界の
銘酒



世界貿易機関
(WTO)



球
磨
焼
酎

1 そもそも球磨焼酎ってどんな焼酎でしょうか？

ふつうの米焼酎と、球磨焼酎と、いったいどこが違うの。

なんて素朴な疑問をもつている人も少なくないと思います。

いちばんの違いは、文字どおり「球磨」という地名がついているかどうかです。

「球磨」という地名を冠にできる焼酎にはいくつかの約束ごとがあります。

まず、使われる原料がお米だけということ。

そして、人吉球磨地方の地下水で仕込むこと。

最後に、人吉球磨地方で蒸留してビン詰めすること。

人吉球磨の自然の恵みで、人吉球磨の人の手によつてつくられた、

長い歴史を持つ人吉球磨の文化そのもの。どこにもまねできない、特別な米焼酎です。

平成に入つて、球磨焼酎はとつても名誉な勲章をいただきました。

世界貿易機関（WTO）によつて地理的表示を認められ、

地名である「球磨」は国際的に保護されることになつたのです。

地理的表示が認められたということは、その酒のおいしさや品質が、造られる地域と深いかかわりを持つていると認められたということ。

スコッチ、「ニーヤック、ボルドー、シャンパニュ」といえば、

誰でも知つてゐる世界的な銘酒です。

球磨焼酎はこれらのそつそつたるお酒と肩を並べる世界ブランドに
一步近づいたわけです。

②球磨焼酎のふるさと、 球磨地方について語りましょう。



く
ま
け
ん
球
磨
拳

2 球磨焼酎のふるやと、球磨地方について語りましょう。

球磨焼酎は球磨地方の風土や歴史、

人々の暮らしとのかかわりがとても深い焼酎です。

球磨地方だからこそ、この焼酎ができた、と言つても大げさではありません。

九州山地のけわしい山々に囲まれた盆地にひろがる球磨地方は、県下でも有数の米どころ。山すそから湧き出でる水が、やがて清流球磨川となり、豊かな土壤を育んでいます。

この地はむかし、鎌倉時代から代々700年間、相良氏によつて治められていた、いわゆるかくれ里。盆地という地形もあり、外からの影響を受けることなく、独自の文化が育まってきた背景があります。

例えば球磨拳。相良家の江戸屋敷で家来たちがよくやつたと云われるこの遊びは、この球磨地方で今まで脈々と受けつがれる、全国的にも貴重な遊びです。

球磨地方は文化財も豊富です。

約400年前に建てられた青井阿蘇神社は、

日本で唯一かやぶきの建築物として国宝に指定されています。

湯前町にある城泉寺阿弥陀堂は熊本県最古の木造建築。鎌倉時代初期の建物です。

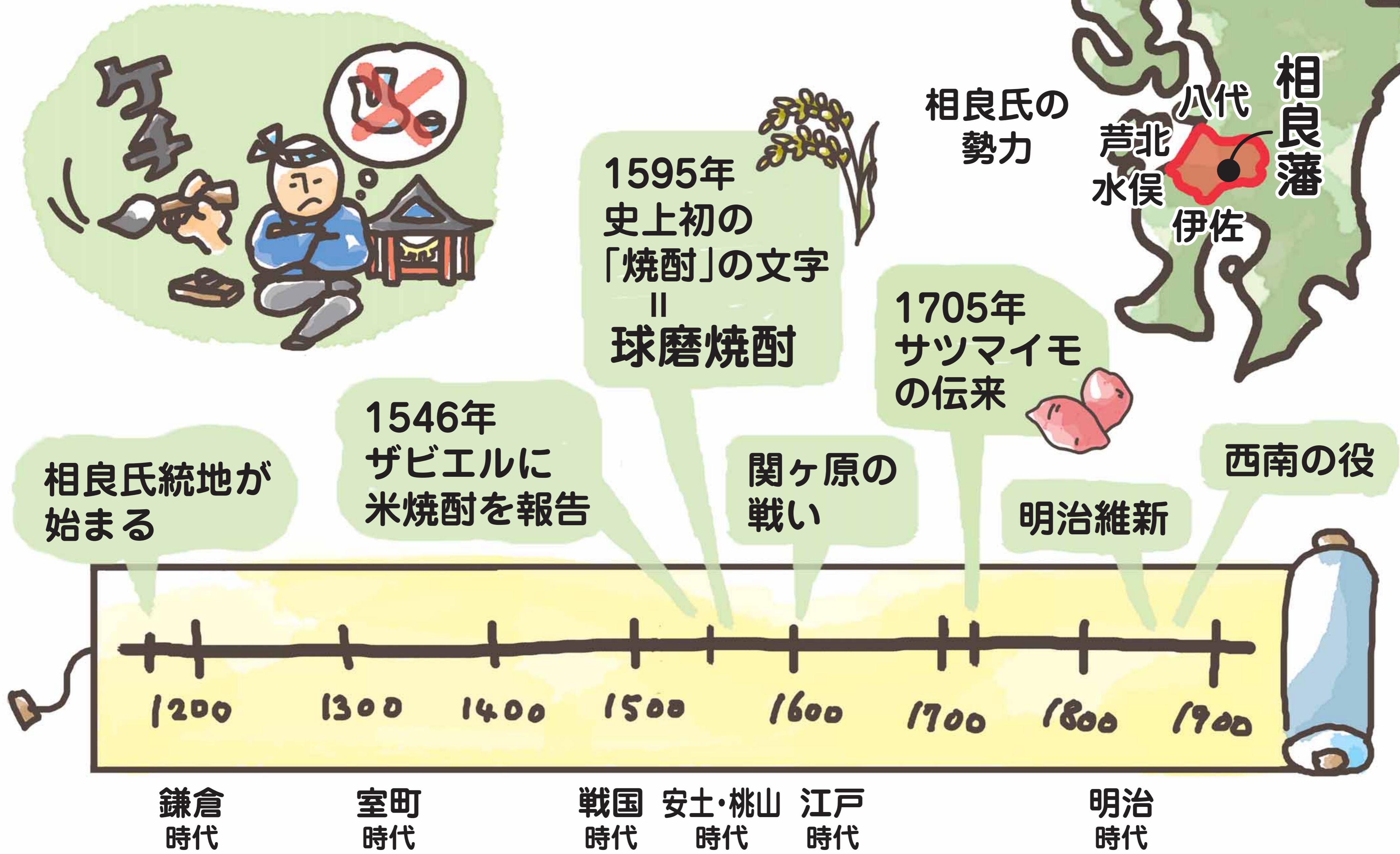
熊本県にある国指定文化財の社寺建築は10件ですが

このうち8件が球磨地方に集中しています。

このように独自の文化をもつ球磨地方。

ここで、球磨焼酎のように土地との結びつきが強いお酒が生まれ、大事に飲みつかれ、今もなお愛されつづけているのです。

③球磨焼酎の起源をご紹介します。



3 球磨焼酎の起源をご紹介します。

球磨焼酎がいつから造られているのか、じつは正確なことがわかつていません。

ただ人吉球磨地方では、

少なくとも戦国時代から焼酎が飲まれていたと考えられています。

その証となる史料は、約500年前に相良藩が治めていた鹿児島県伊佐市の郡山八幡神社に書かれた落書き。これは、1559年(永禄2年)に神社の修理工事にたずさわった宮大工が書いたもので、

「施主がケチで、工事の間一度も焼酎を飲ませてくれなかつた。なんとも迷惑だ。」と
グチをこぼしています。これは日本の文献のなかで

最初に「焼酎」の文字が登場したもの。貴重な資料が神社の落書き、しかも大工のグチ、というのもなかなかおもしろいですが、それほど当時の人にとっても、焼酎は飲みたくてしようがないうまいお酒だったと想像できます。

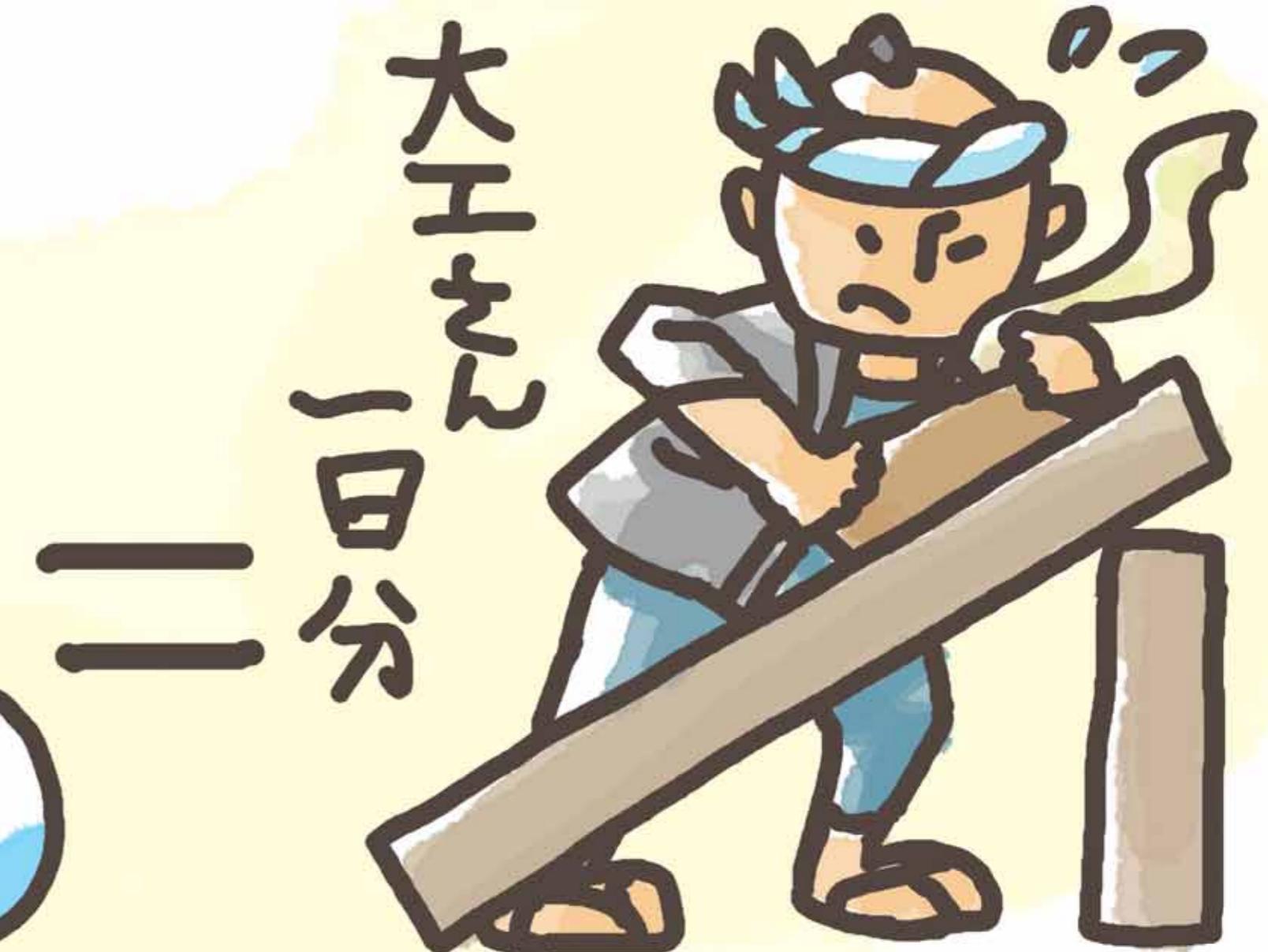
ちなみに、当時相良氏は球磨地方や伊佐を治めていただけでなく、八代をはじめ熊本県南部全域に勢力を広げ、海外交易も行っていたと言われています。もしかしたら、相良氏の船が、

中国や琉球から焼酎の蒸留技術を日本に運んできたのかもしれません。

また、サツマイモが九州に伝わったのは、これから約200年もあること。
だから、焼酎の起源は、お米を原料にした、

人吉球磨地方の焼酎であつた可能性が高いと思われます。

④江戸時代の球磨焼酎を知っていますか？



明治以前は
釜でぐつぐつ蒸留

4 江戸時代の球磨焼酎を知っていますか？

球磨地方の焼酎造りは、江戸時代にはいると盛んになります。

自家用焼酎やお祭り用の焼酎の製造は自由に製造できましたから、

江戸時代の球磨人吉の人にとって焼酎は身近な飲み物だったのかもしれません。

ただ、庶民が造っていた焼酎は雑穀でできた焼酎。

米焼酎を造ることはできませんでした。球磨焼酎の原料であるお米は藩にとつて重要な物資でもあつたわけですから、米焼酎は制限されていたわけです。

人吉城下では焼酎株を持つている酒屋、城下以外では

入立茶屋だけが焼酎の製造販売を認められていました。

販売される米焼酎はとても高価な飲み物で、

当時の1杯、2合5勺の米焼酎は大工さんの1日分の給料に匹敵する値段でした。

だから江戸時代の米焼酎は上流階級の飲み物。

庶民の間で米焼酎が飲まれるようになるのは、明治に入つてからのことです。

当時の球磨焼酎の味はどうだったのでしょうか？

江戸時代から明治時代の球磨焼酎の造り方は、今とはずいぶん違つていました。

まず玄米を蒸します。それに木灰をまぜて寝かせ、

自然に黄麹カビが生えてくるのを待ちます。

この玄米麹に、煮た玄米をさらに加えて小さな木桶に仕込みます。

ドンブリ仕込みといいます。これを20から50日かけて熟成させて蒸留です。

蒸留器は兜釜蒸留器を使っていました。

また、明治時代には、江戸時代の株制度がなくなつたので、

製造場が各集落ごとにでき、その数は、多いときは200を越えていました。

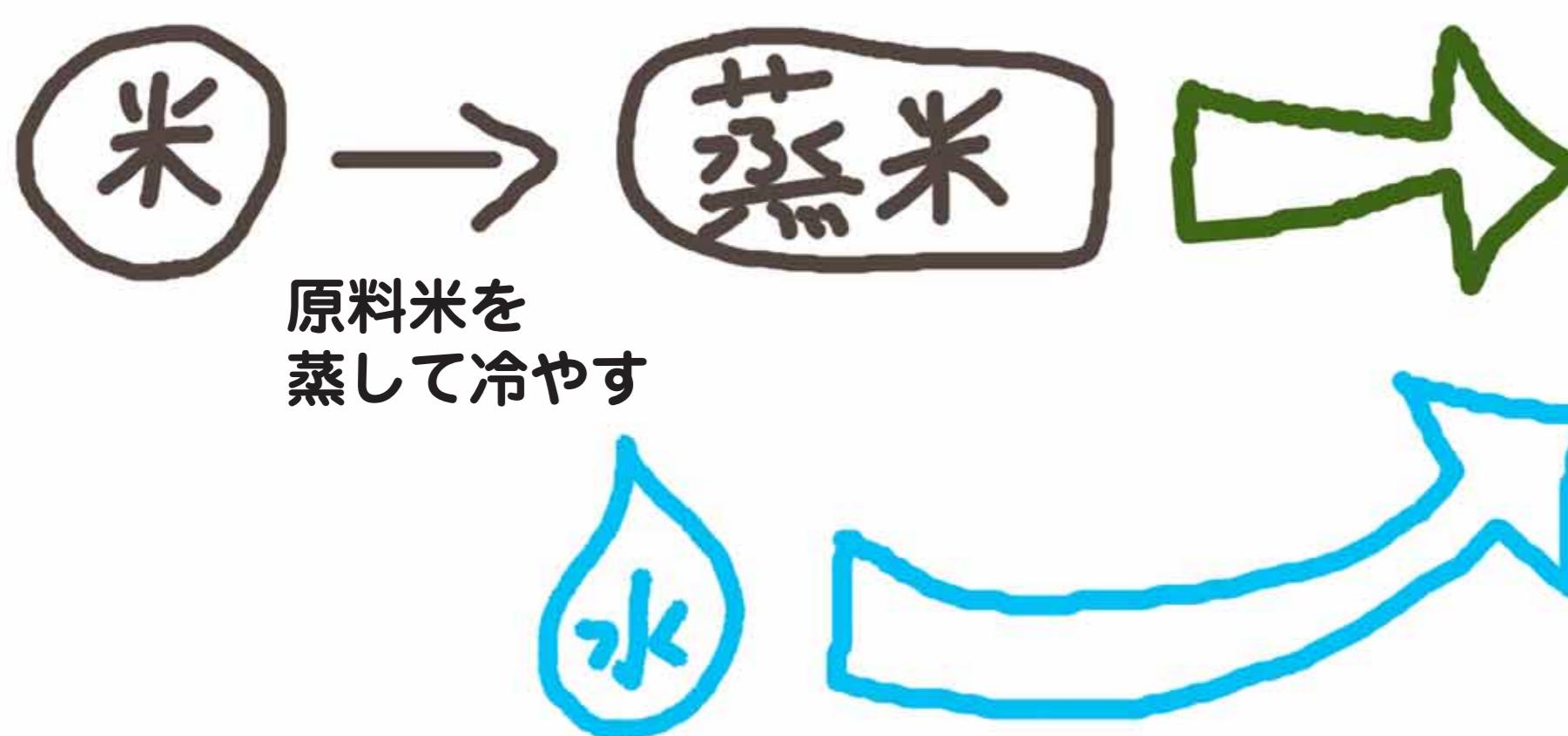
⑤ 球磨焼酎の造り方を くわしくお話ししましょう。



1 一次もろみをつくります



2 二次もろみをつくります



5 球磨焼酎の造り方をくわしくお詰じしまじょう。

焼酎は、麹菌と酵母菌という微生物を利用して造られます。

おいしい焼酎を作るために、生きものがせっせと働いています。

この微生物の食料、エネルギー源となるのが原料であるお米、

そして働きやすい環境をつくるために使われているのが水です。

蒸したお米に麹菌をつけて増やします。こうしてできた米麹と水、

そして少しの酵母を容器に入れます。これが一次仕込みです。

麹が出した酵素によってお米はどんどんブドウ糖に変わっていきます。

そのブドウ糖を酵母が食べながら、酵母は増えていきます。

そこに、蒸したお米と水をさらに加えます。これが二次仕込みです。

増えた酵母はお米からできだブドウ糖を食べてアルコールをつくり出すというわけです。

このような仕込み方法は日本のお酒にだけ見られるすぐれた技術です。

こいつやってもろみのアルコール度数は約18%にまで上がります。

このもろみを蒸留したのが球磨焼酎です。

微生物の働きを手助けするのが杜氏です。

杜氏は長年の経験を生かしながら麹やもろみの温度を管理します。

昼夜を問わず丁寧にお世話をあげて初めておいしい球磨焼酎ができるのです。

⑥いま飲まれている球磨焼酎は、どんな種類があるのでしょうか？

減圧蒸留

さわやかで
軽快な
味わい



常圧蒸留

かおり高く
濃い味わい



古酒



6 いま飲まれている球磨焼酎は、どんな種類があるのでしょうか？

いまの球磨焼酎の造り方を大きく分類すると、2つの蒸留方法があります。

一つは、伝統的な方法で「常圧蒸留」と呼ばれるもの。

水の沸点が100度の状態つまり大気圧のもとでもろみを沸騰させ、アルコール分を抽出する方法です。

独特的な香りと濃い味わいに仕上がって、むかしながらの球磨焼酎愛好家に根づよい人気です。

そしてもうひとつ。昭和50年代に普及した「減圧蒸留」。

これは蒸留器の空気を真空ポンプで吸い出し、気圧を下げることによって沸点を下げて蒸留します。

さわやかで、軽快な味わいになります。減圧蒸留で造った焼酎は、その飲みやすさから、全国に広がった焼酎ブームの火付け役となつたのです。

この2つの種類の球磨焼酎、料理に合わせて飲みくらべてみるのも樂しみです。一般に、シンプルで素材の味を活かした系の料理には、

辛口でキレのあるさっぱりタイプの焼酎がよく合います。

また、香ばしい料理には香ばしい焼酎、

甘くまるやかな料理には甘くまるやかな焼酎といった感じで、同系列の味わいの焼酎を選んでいくのがベストと思われます。

もうひとつ、球磨焼酎ならではの楽しみが、熟成です。

沖縄の泡盛と同じように米の蒸留酒である球磨焼酎は、寝かせるほどに、味わいは深く、まるやかになつていきます。

3年以上寝かせたものは、「古酒」と表示できます。

樽に貯蔵したものは、琥珀色となり、ウイスキーにもある味わいが楽しめます。

⑦たからものは、
すぐ近くにあります。



7 たからものは、すぐ近くにあります。

遠くにあるからかうしたものに、つい田がいつてしまつて、
すぐ近くにある大切なものに気がつかないのは、とてももつたいない。そう思います。
球磨焼酎は、ふるやとのたからもの。

500年ものあいだ、その歴史をきざんできた、
これからも、誇りを持つて守り、受けついでいく、かけがえのない資産です。
だから、もつと多くの人たちに球磨焼酎のことを知つてもうつて、
おいしく飲んでもらいたい。

この広い世界のなかの、どいつもまねすことのできない球磨焼酎を
もつともつと愛してもらいたい。

球磨焼酎を愛することは、熊本を愛することと同じではないでしょうか。
球磨焼酎を広めていくのは、地元のみなさんの愛です。
私たちも、人吉球磨地方の人々が、熊本に住む人が、自慢できる球磨焼酎をつくり、
魅力を伝えていきたいと思います。