

広報 うけん

Public relations magazine of village Uken

VOL.322
2016 Nov. **11**

焼内湾に立ち寄った豪華客船「ぱしふいっくびいなす」
平成 28 年 9 月 21 日撮影





だ

にあらためて目を向けてもらおうと、県内自治体有志で組んだ合同特集です。

皆さんは「ダレヤメ」という言葉を知っていますか。鹿児島弁で「ダレ(疲れ)」を「ヤメ(取る)」。仕事の後、本格焼酎(以下、焼酎)を飲んで一日の疲れとストレスを癒やし、明日への活力を養う、鹿児島の晩酌のことです。

なぜ鹿児島にダレヤメ文化が根付いたのでしょうか。鹿児島大学の焼酎の専門家・鯨島吉廣さん(68)に、その背景を尋ねました。

風土が生んだ「鹿児島」のお酒

「鹿児島は焼酎発祥の地。16世紀の大工の落書きに庶民のお酒として広まっていた記録が残っています。18世紀には当時高価な米の代わりに、安く育てやすいサツマイモが使われるようになりました。さらに清酒作りに向かない暑い土地柄が、焼酎造りに合う麹菌の導入や製造法の工夫につながります。また奄美地方では、黒糖の産地ならではのサトウキビを原料にした黒糖焼酎が造られるなど、鹿児島独自のお酒として進化を続けてきたのです。

鹿児島島の味付けは、しょうゆをはじめ甘くこったり。その味に合うのがすっきりとした『焼酎』。お湯割り、水割りなど自分の好みの濃さで、アルコール度数を変えて食中酒として楽しめる、世界的にも特に珍しい蒸留酒なのです。さらに鹿児島大学の最近の研

INTERVIEW 森 万由子さん(21)
鹿児島市在住

芋焼酎のお勧めの飲み方は「お湯割り」。香りが立ち、鹿児島の料理の味を引き立ててくれます。黒ぢょかや薩摩切子、そらきゅうなどの酒器にも鹿児島ならではの歴史や文化が隠れていて魅力的ですね。焼酎を飲む人はみんな笑顔。人同士を結ぶすてきなお酒です。



2015ミス薩摩焼酎

INTERVIEW 崎本 彩さん(21)
鹿児島市在住

「黒“糖”焼酎だから糖質が多い」とよく誤解されますが、本格焼酎は全て糖質ゼロ。ダイエットにも最適です。黒糖焼酎は奄美地方でしか造られない特別なお酒。すっきりした味わいで、どんな割り方も合います。私は紅茶割りでよく楽しんでいますよ。



2015ミス奄美黒糖焼酎



黒糖焼酎の歴史

焼酎の伝来経路には諸説ありますが、その一つに、約500年前にタイから琉球を経て、奄美群島、薩摩へというルートがあります。黒糖焼酎の原料である、黒糖(サトウキビ)は今から400年ほど前に、奄美大島の直川智が中国から密かにサトウキビの苗3本を隠し持って帰ったことから始まったようです。

黒糖焼酎は江戸時代から奄美群島(諸島)でひそかに製造されていたようです。昭和28年に奄美群島の日本返還に伴い、日本の酒税法が適用されますが、当時の酒税法では黒糖を使ったものは焼酎と認められず、高い税率区分になりかねませんでした。そこで、島民の願いもあり、取り扱いに関して議論され、米こうじ併用を条件に、熊本国税局大島税務署の管轄区域(奄美群島の奄美大島・喜界島・徳之島・沖永良部島・与論島)に限って黒糖原料の焼酎製造を特別に認めました。このため、黒糖焼酎は奄美群島でのみ製造が許されている特別な焼酎となっています。



鹿児島初! 11月1日は「本格焼酎の日」

焼酎ストリート

Shochu Street 2016

11.1 TUE 2 WED 3 THU

17:30~20:00 17:30~20:00 11:00~17:30

場所 天文館本通り/天神おつきやびらも〜る

県内113全ての蔵元の焼酎が1杯500円で楽しめます。抽選で本格焼酎のプレゼントも。[1万人でいっせい乾杯]や奄美出身の人気デュオ・カサリンチュのライブ、前園真聖さんのトークショーなども行います。

焼酎は

県・市町村合同企画 本格焼酎の日11月1日を前に、鹿児島島の焼酎の良さ



よしひろ 鮫島吉廣さん(68)

南さつま市出身。大手酒造メーカー勤務を経て、鹿児島大学教授、全国初の焼酎学講座を開講。同大焼酎・発酵学センター客員教授。同市在住。

究で、焼酎は「水やほかの酒よりも、食後の血糖値の上昇を抑える効果が高い」ことが分かりました。糖質やプリン体も含まず、まさに健康を考えて飲むなら焼酎が一番。

県内には113の蔵元があり、その数は日本一。各蔵元が作る豊富な銘柄と多様な味わいは、毎日飲むお酒として無限の楽しさを秘めています。

これらの素晴らしい要素が、私たちにダレヤメ文化を根付かせたのです」

焼酎を最高のおもてなしに

鹿児島県は焼酎文化で「おもてなし」を掲げる条例まで制定した、自他に認める焼酎王国。体に優しい焼酎は、地域独自の歴史と文化がぎゅっしり詰まった最高の一品です。県外の人にぜひ焼酎の良さを伝え、こだわりの飲み方や多様な銘柄を勧めてください。

皆さんのおもてなしが、鹿児島島の魅力を高めてくれます。「ダレヤメ」が全国に広まる日を夢見て、今宵も鹿児島島の焼酎で乾杯、しませんか。

- ※お酒は20歳になってから、適量で。
- ※飲酒運転は法律で禁止されています。
- ※妊娠中や授乳期の飲酒は控えましょう。



鹿児島の焼酎の
魅力が分かる動画は
こちらから

<https://www.youtube.com/watch?v=c7iKH8H5Puo>



- 「本格」焼酎とは、麴にイモや黒糖などの主原料を加えて発酵を進め、できたもろみを単式蒸留器でじっくり蒸留して造られる、砂糖やアルコールなどの添加物が一切無い焼酎。原料の風味が豊かで、味わい深いのが特徴。
- 鹿児島島の焼酎は「薩摩焼酎」として世界貿易機関(WTO)のトリプス協定で、地理的表示の産地指定を受けています。
- 昭和62年、日本酒造組合中央会が、新酒がおいしい季節の11月1日を本格焼酎の日と制定。平成19年には、奄美大島酒造組合が「こ・く・とう」と読める5月9、10日を奄美黒糖焼酎の日と制定。



第38回

やけうちどんと祭り

～写真特集～

感動を振り返る。





4



5



6



7



1



3



2

1 勇ましく迫力のある演奏。開運太鼓のみなさん。 2・3 熱戦が繰り広げられた舟こぎ大会。 4 お菓子をめがけて一目散！ちびっ子宝さがし大会。 5・6 大勢の人々が詰めかけた会場の様子。 7 熱い歌声で魅了した森拓斗さん。



8~11 今年初開催のパフォーマンス大会。かわいいダンスが飛び出しました！ 12 子どもたちに大人気だったマジックショー。 13 豪華景品をゲット！お楽しみ抽選大会。 14 中田満さんの浪曲。 15 会場全体を酔わせた舞踊。 16 多彩なステージに釘付け。 17・18 福山姉妹による島唄。 19・20 湯湾集落の八月踊り。