



## 鹿児島県

# 焼酎天国・鹿児島

### 鹿児島の焼酎と言えば芋焼酎!!

そんな風に思っていないでしょうか?? もちろん芋焼酎の聖地とも言える鹿児島ですが、薩摩焼酎に代表される芋焼酎以外にも、奄美群島が生んだ黒糖焼酎や、鹿児島県内で醸造される美味しい麦焼酎や米焼酎というものも見逃せません!鹿児島県で生まれる焼酎はどれも見事な美味しさも持った銘酒なのです。そこで今回は、鹿児島県の焼酎について、その特徴や魅力だけでなく、鹿児島県まるごと味わえるような焼酎について紹介していきましょう。



### 鹿児島の焼酎とは

鹿児島の焼酎と言えば、世界貿易機関であるWTOが定めた産地指定銘柄のひとつ「薩摩焼酎」、それに奄美群島が育んだ黒糖焼酎、さらに加えて美味しい米焼酎や麦焼酎などが多数蒸留されている、焼酎を語る上で欠かすことのできない地域です。まさに鹿児島の焼酎こそが「本場の焼酎」と考える人が焼酎好きに

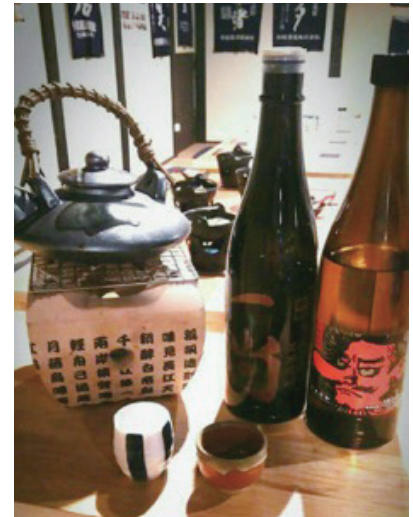
もたくさんいますから、焼酎への造詣を深めるには、まず鹿児島の焼酎について詳しくなることが良いでしょう。それほどまでに地盤がしっかりしている焼酎こそが、鹿児島の醍醐味です。



### 焼酎いろいろ

焼酎の材料であるサツマイモの種類で香りや味が違います。白芋はマスカットのような香り。紅芋や安納芋などのオレンジ芋は甘みが強く、紫芋は赤ワインのような華やかでフルーティな香りが特徴です。

また夏には軽快に飲めるよう、通常25度のアルコール度数を20度下げた、いわゆる「夏焼酎」。芋の収穫時の秋には、できたての「新焼酎」が登場し、焼酎で季節を感じることができるのです。



### 本格焼酎は健康に良い??

原料となる芋、米、麦、サトウキビは、デンプンを含みますが、蒸留してアルコールを抽出することで、糖質もプリン体もゼロに変化します。また芋焼酎には食事時の血糖値の上昇を抑えることを、鹿児島大学の研究チームが実証しています。

まさに“食中酒”として最高ののです。

(濱崎 健・86回記)

