焼酎倶楽部へようこそ

世代を問わず広く親しまれている「焼酎」。米、麦、芋など、素材の違いでまた違った〝表情〟をみせてくれる本格焼酎は近年、世界でも「Shochu」として、広がりを見せている。

今回は、焼酎を世界へ広めるべく活動し続け、また自らの足で米国を訪れ、その味を伝えている〝焼酎人〟たちに話を伺った。

本格焼酎って何?

「本格焼酎」と聞くとイメージのように聞こえますが、きちんとした意味があります。焼酎は甲類と乙類の２種類に分かれていて、本格焼酎はそのひとつである乙類のこと。これらの違いは蒸留方法の違いから生まれます。

本格焼酎(乙類焼酎)

単式蒸留機で蒸留された、アルコール度数45%以下のもの。蒸留は１回もしくは２回のみなので、原料のもつ風味や香りが残り、焼酎独特の味わいを楽しむことができる。芋、米、麦などといわれているのは乙類焼酎で、本格焼酎はこの乙類のみ。乙類とは酒税法上の分類で、その呼び名から甲類よりも低いイメージを持たれる。そのため、1971年から乙類焼酎は本格焼酎という表示が認められるようになった。

甲類焼酎

連続式蒸留機で蒸留された、アルコール度数36%未満のもの。その名のとおり、繰り返し何度も蒸留されるので、原材料の持つ独特の風味や香りがすべて取り除かれ純粋なアルコール成分が抽出される。サワーや酎ハイなど、風味を加えて飲まれることが多い。

いい米、いい水、いい人で

高橋　宏枝さん
Hiroe Takahashi

高橋酒造は１９００年の創業以来、一世紀以上にわたり熊本県の西南端に位置する人吉・球磨の地域において、本格米焼酎づくりにこだわってきた。ここで造っているのは単なる米焼酎ではなく、４００年以上の歴史を持つ球磨焼酎である。

球磨焼酎は国税庁より産地呼称を認められたブランドで、長崎・壱岐焼酎、鹿児島・薩摩焼酎、沖縄・琉球泡盛と並び、全国に４つしかない本格ブランドだ。杜氏たちはこの球磨焼酎を守り、後世に伝承していく使命を担いつつ、日々の焼酎づくりに励んでいる。

この本格米焼酎の原料は米と水のみ。日本人にもっとも愛着のある原料ともいえる米だからこそ、ごまかしが利かない。厳選した米と水を、確かな腕と誇りを持った職人たちが伝統の技を駆使し、日々の革新へのたゆまぬ努力を続け、最高峰の本格米焼酎は生まれる。近年では、米国市場向けに、より吟譲香を引き出した日本国内用の酒質とは一味違う「銀しろ」を販売するなど、世界26カ国にある販売地域ごとのニーズに合わせた輸出製品の開発も積極的に行っている。

米、水、人という本格米焼酎造りの原点こそが、高橋酒造の企業テーマだ。メインブランドの「白岳」が、熊本国税局酒類鑑評会にて39年連続優等賞受賞、他のブランドもことしのＬＡのスピリッツコンペティションにて金賞を受賞するなど数々の名誉ある賞を受けながらもそこに甘んじることはない。

球磨焼酎ブランドを守る使命を果たすべく、伝統と革新にひたむきな高橋酒造の挑戦は続く。

私のリフレッシュ

同社がメインスポンサーを務める地元ローカルサッカーチーム「アスソ熊本」のゲーム観戦に全社員で行くこと。くまモンが応援に来ることも!

高橋酒造株式会社
熊本県人吉市合ノ原町498番地
www.hakutake.co.jp
販売元：New York Mutual Trading, Inc.

いい米、いい水、いい人で。
高橋酒造株式会社
白岳 しろ
本格米焼酎
広く、深い、しろの世界。

白と黒
本格麦焼酎
つくし
西吉田酒造株式会社

薩摩酒造
Satsuma Shuzo co.ltd
白波
蔵出し
原酒

南薩摩が生んだ匠の技

本坊　敦子さん
Atsuko Honbo

薩摩半島の南端に位置する鹿児島県・枕崎市、かつおの水揚げで有名な東シナ海を望む温暖なこの地が「さつま白波」の故郷。ここで薩摩酒造の焼酎造りは始まった。

旨い焼酎にはおいしいさつま芋が欠かせないが、収穫時期が限られ、保存が難しいさつま芋は鮮度が命だ。蒸溜所は芋畑に囲まれており、製造期間中は毎日掘りたてのさつま芋が運ばれてくる。また、良質の地下水が湧き出しており、芋焼酎作りに適した最高の立地条件を備えた場所に位置している。

枕崎市の南に位置する笠沙町・黒瀬は「焼酎杜氏の故郷」といわれている。その昔は農業だけで生計を立てることが困難な狭い耕作地であったため、村の男たちは、芋が収穫される秋になると焼酎職人として各地の酒蔵に赴き、そこで独自の技を磨いた。そして春になると故郷に帰り、自分たちが作った焼酎を持ち寄って飲み比べ、技術を研鑽しあっていたそうだ。

そうしていつか黒瀬は、日本の焼酎造りを代表する杜氏の故郷となり、この伝統製法は焼酎づくりの礎になっている。薩摩酒造は、この地に伝わる技法を次代に語り継ぐべく、平成2年に手づくり焼酎の蔵「明治蔵」を建設、１００年以上使い込まれたかめ壺、杉の木桶蒸留器などを使用し、個性豊かな焼酎を生み出している。毎年ＬＡで開催されるスピリッツコンペティションでは、2年連続で金賞を受賞するなど、国内外でも評価を得ている。

伝統と時代の求める革新を併せ持ち、人々を満足させる焼酎造りを目指していく。

本当の麦焼酎を世界に

吉田　恭子さん
Kyoko Yoshida

西吉田酒造は、創業明治26年（１８９３年）と長い歴史をもつ焼酎蔵だ。日本の三大河川の一つ、筑後川水系の伏流水を使用し、より味わい深く香り豊かな焼酎を楽しんでもらいたいという熱い思いとともに、伝統的な手法を活かしながら焼酎づくりも行う。また、新技術を大胆に使用し、挑戦を続けている点も特筆したい。

代表的なブランド「つくし」は、「麦焼酎本来の美味しさを世に問いたい」という思いから創り上げられた。当時は減圧蒸留の軽いものが多く、味わいが平板であるという印象が一般的だった。しかし、先進的な麦焼酎をつくり続けていた西吉田はこの評価を不満に思っていた。

そこで、常圧蒸留の焼酎でありながら飲みやすい麦焼酎の開発に乗り出す。同時に、麦焼酎の可能性を世に周知させるため、常圧の黒と減圧の白という2種類の「つくし」も発売。当初はコンセプトを理解してもらえず、苦労が絶えない日々が続いた。多くの人々は「どれを飲んでも違いがない」と考えていたが、東京の西麻布や南青山など感度の高いエリアを中心に徐々に人気となっていき、麦焼酎の違いが広く知られるようになった。現在は、同製法でつくられた焼酎を日本各地の蔵が販売している。時代はやっと、西吉田酒造の観念に追いついたのだ。

「つくし」は上品な味付けの食事にもよく合う酒だが、もっと個性的な酒をという声が高まり「釈云麦」を開発。麦の風味を極めて強調した味わいだ。それぞれの魅力的な個性を堪能したい。

私のリフレッシュ

料理を作ることが気分転換で、特につまみ系の料理が私のリフレッシュ。全ての料理に、麦焼酎つくしを使用するのもポイント。

西吉田酒造株式会社
福岡県筑後市大字和泉612
www.nishiyoshida.jp
販売元：New York Mutual Trading, Inc.

私のリフレッシュ

焼酎を飲んで一日の疲れを癒すことを鹿児島弁でダレヤメと言う。仕事で飲むのとは一味違うダレヤメは、最高のリフレッシュ。

薩摩酒造株式会社
鹿児島県枕崎市
立神本町26番地
www.satsuma.co.jp
販売元：New York Mutual Trading, Inc.