



June 2006 No.56

(本部事務局) (財)いも類振興会内
〒107-0052 港区赤坂 6-10-41 ウィップ赤坂 303

(つくば事務所) 農業情報学会内 JRTつくば事務所
〒305-0034 茨城県つくば市小野崎 143-3
TEL 029-856-8708 FAX 029-856-0024

	目次	頁
講演「本格焼酎」とは		1
日本いも類研究会17年度決算及び18年度予算		6

講演「本格焼酎とは」

事務局

第10回日本いも類研究会総会(3月23日)において、薩摩酒造(株)東京支店長 今村五雄様より「本格焼酎」についてのご講演をいただきましたの概要を報告します。

1、本格焼酎とは

焼酎は酒税法の分類上、甲類乙類に分けられます。これは等級ではなく製法上の分類です。

乙類

酒税法の分類上、アルコール含有物を単式蒸留機で蒸留したもので、アルコール分45度以下。

単式蒸留機・・・歴史は約500年。伝統的な蒸留法。1回だけの蒸留のため、原料に由来する風味成分や旨み成分を取り込むことができます。

酒(焼酎)を酒(焼酎)たらしめているのはエチルアルコール以外の風味成分ですので、この蒸留法の違いは酒質に決定的な影響を与えます。

明治時代後半、連続式蒸留機が西洋から導入され、従来からある単式蒸留機で造られた伝統ある焼酎は、舶来崇拜の風潮の中「旧式焼酎」と呼ばれました。

昭和24年になり旧式焼酎は乙類へ改められ現在に至っています。

旧式焼酎から乙類へ、学校の成績でもあるまいしこれではいけないとのことで、昭和46年に乙類を「**本格焼酎**」と呼ぶことが認められました。

平成14年11月1日(本格焼酎の日)に本格焼酎の新定義が施行されました。

これにより、「**麹使用、単式蒸留機で蒸留、水以外添加なしの、現に出荷実績のある焼酎乙類**」が「本格焼酎」と表示できます。

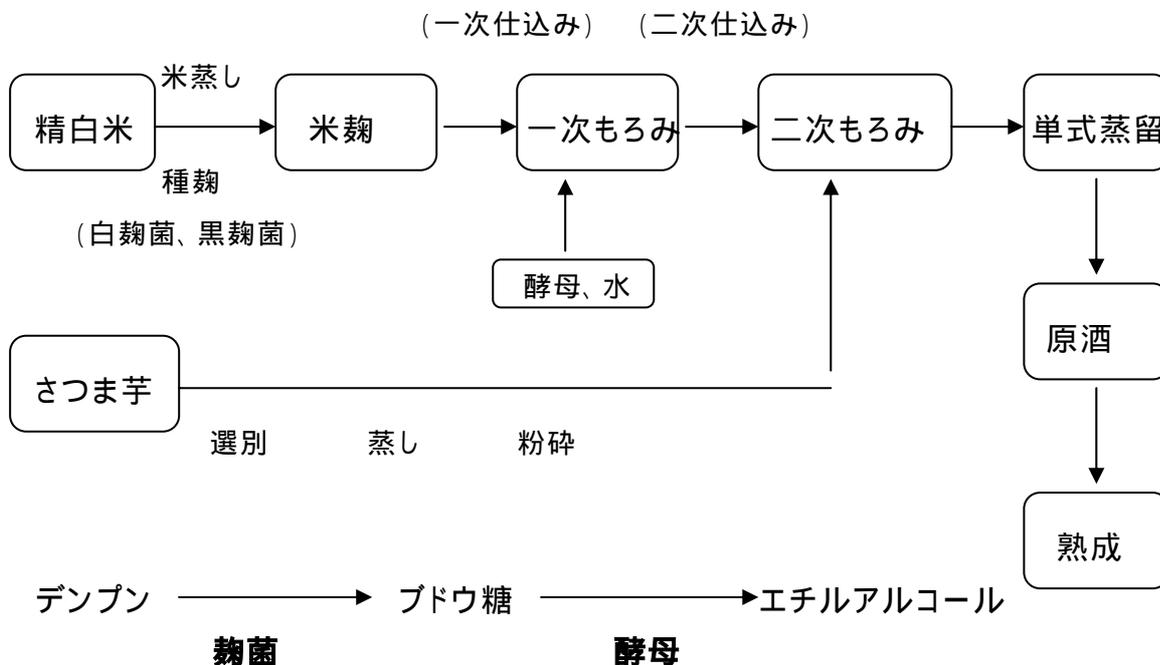
甲類

酒税法の分類上、アルコール含有物を連続式蒸留機で蒸留したもので、アルコール分36度未満。

連続式蒸留機・・・歴史は約100年。明治の終わりごろ西洋から導入されました。蒸留を繰り返す方法のため、エチルアルコール以外の揮発成分はほぼ完全に取り除かれ、無味無臭。

明治時代後半、西洋から導入された連続式蒸留による焼酎は「新式蒸留」と呼ばれました。
 昭和 24 年になり新式焼酎は甲類へ改められ現在に至っています。
 別名、ホワイトリカー。

2、製造工程(芋焼酎)



3、麹について

芋、麦、米などの原料のデンプン質を糖化させます。また、さまざまな酵素を造り、焼酎独特の風味を出します。

黄麹菌・・・現在も清酒、味噌、醤油で使われています。焼酎では明治時代まで使用。寒いところではいいのですが、暖かい九州での焼酎造りにはもろみが腐造しやすかった。

黒麹菌・・・泡盛で使用。鹿児島でも大正時代から使われ始めました。クエン酸を出すため、暖かいところでももろみが腐造しづらかった。ただ、胞子が黒く体や衣服が汚れる。

白麹菌・・・黒麹菌の突然変異で昭和初期から使われ始める。黒麹と同じようにクエン酸を出す。
 (クエン酸は蒸留すると焼酎には含まれません。)

4、蒸留について

蒸留とは簡単に説明しますと、水をやかんで沸騰させると湯気が出ますが、その湯気を集めたものです。

単式蒸留には 2 種類の蒸留法があります。

常圧蒸留・・・伝統的蒸留法。大気圧下(1気圧)で蒸留します。原料の個性や風土のにおいを漂わせ、個性豊かな落ち着いた味。芋焼酎のほとんどはこの蒸留法です。

減圧蒸留・・・比較的新しい蒸留法。蒸留機内部の圧力を下げて蒸留します。例えば富士山の頂上ではお湯は沸点が下がり 100 度以下で沸騰します。低温(40度～60度)で蒸留すると、高沸点成分の含

有を抑え、原料特性があまりなく淡麗で軽くソフトな味になります。

5、熟成について

蒸留した後、香味など安定させるために数ヶ月熟成させます。ただ、どちらかといえば寝かせれば寝かせるほど高級酒であるといった考え方は、本格焼酎には希薄です。

芋焼酎では秋口に収穫したさつまいもで仕込み出来立ての焼酎が**新酒**として出ます。あまり熟成させないのですが、芋焼酎の風味、旨みが良く感じられ、芋焼酎好きの方には喜ばれます。長く貯蔵せず比較的早く飲める本格焼酎は蒸留酒の中でも稀です。

泡盛では逆に**古酒**(クース)があり、何十年も甕に寝かせたものがあります。

焼酎は蒸留しますので無色透明ですが、**檜樽で貯蔵**した焼酎も本州では人気があります。樽の色や風味が付き洋酒のような感じがします。

6、表示について

本格焼酎のラベルの表示からその素性についてかなりの情報を得ることが出来ます。その表示用語には一定の基準があります。(公正競争規約)

冠表示・・・「麦焼酎」「芋焼酎」「米焼酎」など。特定の原材料の使用を強調する表示。

その原材料の比率が原材料のうち最大であるとき、あるいは最大でなくてもその原材料を併記すれば冠表示することが出来ます。

原材料名・・・使用量の多い順に表示(水は除く)。

原酒・・・蒸留後に水、混和物、添加物を加えず、アルコール分 36 度以上。

長期貯蔵・・・3 年以上貯蔵したもの。

「の」「産」「**名産**」「**特産**」「**本場**」・・・**当該地域で蒸留し、かつ容器詰めされたものでなければならない。**

7、麦焼酎、芋焼酎、米焼酎、黒糖焼酎、泡盛など

そもそも本格焼酎は風土が育てた民衆の酒です。産地、原料の種類、その製法、また、原料に由来する酒の特徴などからみて、世界のどの酒類にも勝る多様性を持っています。

麦焼酎・・・江戸末期、長崎県の壱岐島で生まれました。今はかなり広い地域で造られる。特徴はクセが少なく飲みやすい。幅広い飲み方が可能。

芋焼酎・・・鹿児島県、宮崎南部、伊豆諸島で主に造られる。さつまいもは主にコガネセンガン使用。保存が利きづらいが、デンプン価が高く焼酎を造るのに非常に適している。食べても美味しい。風味や味わいがあるため、銘柄、造りによって、いろいろな味わいが楽しめる。鹿児島にはお湯割の文化がある。

米焼酎・・・熊本の球磨焼酎が有名。現在はソフトでフルーティーな感じの銘柄が増えています。清酒に通ずる風味があると思います。

そば焼酎・・・宮崎県北部、長野県など。特徴はクセが少なく飲みやすい。

黒糖焼酎・・・第二次大戦中、食糧輸送のルートが絶たれた奄美大島ではさとうきびの搾り汁や、それを煮詰めた黒糖で焼酎を造りました。さとうきびの汁を使えばラムという種類の蒸留酒になりますが、昭和 28 年奄美諸島が米国から返還される時に、特例として仕込みに米麹を使う条件で奄美諸島だけで

造れることが許されています。

泡盛・・・主に沖縄県で造られる。黒麹菌を使用し、米麹だけを発酵させ、蒸留した本格焼酎。甕で貯蔵した古酒(コース)と呼ばれるものがある。

8、美味しい飲み方

鹿児島では芋焼酎はお湯割りで飲まれることが多いです。お湯割りの作り方は、まず、グラスにお湯を注ぎ、それから焼酎をゆっくりと注ぎます。5:5 を目安に濃さを調節すると良いと思います。お湯から入れた方が対流でよく混ざるからです。

鹿児島には黒ぢょかという酒器があります。一般的にはあまり使われませんが、こだわった方は、前日に 5:5 くらいに水で割っておき、次の日に黒ぢょかで温めて飲んだりします。昔は炭火などで温めていました。前日に割っておくのは水と焼酎をなじませるためです。

焼酎はロック、水割り、お湯割りといろいろな飲み方が出来ます。お客様が好きな飲み方で飲むのが一番良いと思います。好みに合わせて自由な飲み方が出来るのも本格焼酎の魅力です。

割る水ですが、出来れば軟水(硬度が低い)のミネラルウォーターをお勧めします。

また、本格焼酎は蒸留しているために強い味の成分がありません。くせがあるようにみえて、自己主張が少ないため、さまざまな料理とあわせることができます。ただ、どうしても「この焼酎に合う料理は？」というお客様には、その焼酎の生まれ育った地方の名物料理をお勧めします。例えば、芋焼酎だと「さつま揚げ」「鳥刺し」「とんこつ料理」など。

9、健康について

マスコミ等でも本格焼酎と健康について報じられましたが、まず、よく言われるのが焼酎は酔い覚めが良いということが上げられます。蒸留しているため、アルコール以外の成分が少ないために消化されやすいということです。倉敷芸術大学の須見教授によりますと、どの酒類よりも本格焼酎を飲んだ人のほうが血液をさらさらにする効果があるとの実験結果がでています。焼酎の風味が血栓溶解酵素を活性化させるとのことです。特に芋焼酎はこの効果が高いとされています。

10、取り扱いについて

焼酎は賞味期限はなく、常温で保存がきき管理は楽なのですが、**直射日光は嫌います**。直射日光の紫外線が本格焼酎の中の旨み成分を変化させ、風味が変わってしまいます。

11、オリについて

焼酎が低温化にさらされた時などに、焼酎の中に細かいゴミみたいなもの、あるいは綿状のものが出る場合があります。これは急激な温度変化により焼酎の中の旨み成分が析出したものです。これはもともと焼酎に溶けている成分ですので、品質に影響はありません。むしろ、このような焼酎は旨さをふんだんに含んだ品質の証ともいえるもので、私たちは焼酎の華と呼んでおります。特に芋焼酎の場合は旨み成分が多いためオリが出やすくなります。振ったり、温めたりすると消えることがあります。

12、さつまいもについて

さつまいもの原産地はメキシコからペルーにかけての中南米だといわれています。日本へは 17 世紀にイギリス人の外交官ウィリアム・アダムス(三浦按針)が、幕府への献上品として持ち込んだという記録がありますが、中国から琉球に伝わり、甘藷翁として鹿児島県の山川の神社に祀られている前田利右エ門が薩摩に伝えたという文献もあります。

さつま芋の種類は 2000 から 3000 種あると言われますが、国内では約 40 種が利用目的にあわせて品種改良がすすめられています。現在、芋焼酎には黄金千貫(コガネセンガン)が主に用いられます。デンプン価が高く焼酎を仕込むのに非常に適しており焼酎の味も美味しいものになります。見た目は悪いが食べても美味しい。ただ、保存が利きづらいために、芋焼酎造りは収穫期の 8 月～11 月に限られ、新鮮で良質の芋が味を決定するため徹底した選別作業の上で醸成される。焼酎として風味味わいがあるため、お湯割り、ロックがお勧めです。

ちなみに、良く焼き芋屋さんで売っている皮の赤いさつまいもはベニアズマという品種です。

2003 年の年末、鹿児島県薩摩半島南部の知覧、指宿税務署管内の芋焼酎メーカー 16 社は鹿児島県産のさつまいもを使用していることを示す認証マーク「南薩摩・本格いも焼酎」を作成し、製品に添付して出荷することを決めました。

「米麹または芋麹と鹿児島県産のさつまいも、県内の水を原料として発酵させたもろみを南薩摩で単式蒸留機で蒸留し、かつ容器詰めされた本格焼酎で、水以外の添加物を一切含まないもの」という基準を満たしたイモ焼酎だけを「南薩摩・本格いも焼酎」と認定し、認証マークを付けることを認めます。

「ふるさと認証食品」とは、地域の原材料や伝統製法を生かした製品が認定されるもので、芋焼酎については鹿児島県産のサツマイモの使用などを求めた。行政が鹿児島県産のサツマイモ使用を証明、お墨付きを与えるのは焼酎では初めてとなる。認証されたメーカーは、鹿児島県産のサツマイモ使用を証明するため、帳簿類から製造体制の確認まで厳しく審査された。

「地理的表示」とは、特別な品質特性や社会的評価をもつぶどう酒、蒸留酒又は清酒について国税庁長官がその産地として指定し、その産地以外での「地理的表示」の使用を禁止し、保護するものである。



認証マーク「南薩摩・本格いも焼酎」

日本いも類研究会 17年度決算及び18年度予算

事務局

平成17年度日本いも類研究会決算、当該収支に係る会計監査(平成18年6月13日)及び平成18年度予算についてご報告いたします。

平成17年度日本いも類研究会収支報告

【収入の部】

(単位:円)

	予算額	決算額	増減	備考
1 前年度繰越金	3,479,731	3,479,731	0	
2 会費収入	2,127,000	2,214,000	87,000	
・ 個人会員会費	717,000	774,000	57,000	延べ 258 名
・ 法人会員会費	1,410,000	1,440,000	30,000	35 社・団体
3 その他収入	0	23,306	23,306	mini 白書、小百科販売収入、 利子
合 計	5,606,731	5,717,037	110,306	

【支出の部】

(単位:円)

	予算額	決算額	増減	備考
< 事業費 >	1,508,000	1,618,871	110,871	
1 資料編集費・配布費	421,000	541,320	120,320	
・ 通信運搬費	21,000	61,320	40,320	
・ ミニ白書作成費	400,000	480,000	80,000	400部
2 情報システム構築費	809,000	657,255	151,745	
・ ネットワーク参加費	420,000	398,000	22,000	
・ 会員管理費	46,000	40,860	5,140	入会案内、名簿整理等
・ ニュースレター郵送費	290,000	151,390	138,610	郵送希望会員対象
・ 通信運搬費	53,000	67,005	14,005	
3 試験栽培費等	70,000	0	70,000	
4 総 会 費	208,000	132,506	75,494	3月23日実施
5 会員発案事業費	0	287,790	287,790	
< 管理費 >	1,025,000	1,000,000	25,000	
1 業務委託費	1,000,000	1,000,000	0	農業情報コンサルティング(株)へ
2 旅費・消耗品費	25,000	0	25,000	
< 小 計 >	2,533,000	2,618,871	85,871	
予 備 費	3,073,731	0	3,073,731	
合 計	5,606,731	2,618,871	2,987,860	

前年度繰越金	本年度収入	本年度支出	残 金
3,479,731	2,237,306	2,618,871	3,098,166

【残金処分案】
残金については、次年度に繰り越します。

監査報告書

平成 18 年 6 月 13 日

日本いも類研究会 御中

日本いも類研究会の平成 17 年 4 月 1 日から平成 18 年 3 月 31 日までの計算書類および伝票等の帳票類についての監査を行った結果、適正かつ正確に処理されていることを認めます。

監査人  青木隆雄

平成 18 年度日本いも類研究会収支計画

【収入の部】

(単位:円)

	予算額	前年度予算額	増減	備考
1 前年度繰越金	3,098,166	3,479,731	381,565	
2 会費収入	2,100,000	2,127,000	27,000	
・ 個人会員会費	690,000	717,000	27,000	延べ 230 名 × 3000 円
・ 法人会員会費	1,410,000	1,410,000	0	34 社・団体
3 その他収入	0	0	0	
合 計	5,198,166	5,606,731	408,565	

【支出の部】

(単位:円)

	予算額	前年度予算額	増減	備考
< 事業費 >	1,797,000	1,508,000	289,000	
1 資料編集費	460,000	421,000	39,000	
・ 通信運搬費	60,000	21,000	39,000	配布郵便代
・ ミニ白書作成費	400,000	400,000	0	400部
2 情報システム構築費	809,000	809,000	0	
・ ネットワーク参加費	420,000	420,000	0	
・ 会員管理費	46,000	46,000	0	入会案内、 名簿整理等
・ ニュースレター郵送費	290,000	290,000	0	郵送希望会員対象
・ 通信運搬費	53,000	53,000	0	
3 試験栽培費等	70,000	70,000	0	
4 総会費	208,000	208,000	0	
5 会員発案事業費	250,000	0	250,000	
< 管理費 >	1,287,000	1,025,000	262,000	
1 業務委託費	1,000,000	1,000,000	0	いも類振興会へ
2 旅費・消耗品費	25,000	25,000	0	
3 事務局整備費	250,000	0	250,000	
・ 本部事務所事務機器整備費	250,000	0	250,000	事務局移転に 伴う増
4 つくば事務所事務費	12,000	0	12,000	
・ つくば事務所通信運搬費	12,000	0	12,000	3ヶ月電話代
< 小 計 >	3,084,000	2,533,000	551,000	
予備費	2,114,166	3,073,731	959,565	
合 計	5,198,166	5,606,731	408,565	

~~~~~  
編集後記【閑話】

総会での貴重な講演内容について、報告が遅くなり申し訳ありません。

本ニュースレターを読んでいただき、いつもの焼酎が、ひと味も、ふた味もおいしくなれば幸いです。