

トピックス 本格焼酎・泡盛の酒造りの製法が「登録無形文化財」に登録されました。

2021年10月15日に開催された文化審議会で、日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造りが「伝統的酒造り」として登録無形文化財に登録されました。また、保持団体として「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」が認定されました。

政府の成長戦略フォローアップ(2021年6月18日閣議決定)では「日本酒、本格焼酎・泡盛などの文化資源について、ユネスコ無形文化遺産への登録を目指す。」とされており、この度の登録無形文化財への登録によってユネスコ無形文化遺産への登録への機運がさらに高まることを期待しています。

特集

特集:ご自宅でバー気分を味わえる!

簡単に作れる本格焼酎・泡盛の“おうちカクテル”のご紹介

コラム:本格焼酎・泡盛専門家による初心者入門指南

奥深い「お湯割り」の世界とは?

<メニュー>

- ・特集:一流ホテルのバーテンダーがご提案!
ご自宅で簡単に作れる本格焼酎・泡盛“おうちカクテル”のご紹介
- ・「本格焼酎・泡盛」専門家・河野 亜樹穂さんによる
本格焼酎、泡盛の初心者入門指南 奥深い「お湯割り」の世界
- ・おしゃれでお酒の味わいを引き立てる酒器
- ・11月1日は「本格焼酎&泡盛の日」
- ・注目の若手蔵元へのインタビュー
中村酒造場 杜氏 中村慎弥さん
- ・日本酒造組合中央会 活動紹介・取材受付



「本格焼酎・泡盛」専門家
河野 亜樹穂さん

特集：一流ホテルのバーテンダーがご提案！

ご自宅で簡単に作れる本格焼酎・泡盛カクテル紹介

今回ご紹介するのは、2021年2月に開催した「第3回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション」のおうちカクテル部門で1位～3位を受賞したカクテルメニューです。コロナ禍による影響で、バーやホテルでおしゃれなカクテルを飲む機会が減少していますが、ご自宅でも簡単に作れる一流ホテルのバーテンダーが考案したカクテルレシピをご紹介します。

《カクテル名：Mellow Tea Aroma (芋焼酎)》

提案者：佐藤 大介(ホテルメトロポリタン/東京)

カクテルといえば、「ジントニック」や「マティーニ」などの洋酒が一般的とされていますが、ウーロンハイも、使われる茶葉によって多種多様な味わいが楽しめます。シンプルでありながら、焼酎のウーロン茶割りの奥深さを知れる1杯を是非お試しください。

【材料】

- ・蔵の師魂「The Orange」・・・30ml
- ・台湾ウーロン茶(東方美人)・・・120ml

【手順】

- ①ティーポットに沸騰したお湯を150ml注ぐ。
- ②ティーポットに茶葉を3g入れる。 ③2分間蒸らす。
- ④お茶4に対して、焼酎1の割合で割る。(完成)



優勝

《カクテル名：こたつで塩みかんサワー (泡盛)》

提案者：池田 翔(京王プラザホテル/東京)

華やかな香りと、米麴のやさしい甘味が特徴の泡盛、「尚 SHO KAMIMURA」をつかったカクテルメニューです。フルーティーなみかんと相性は抜群で、みかんを食べながら楽しめる、本格おうちカクテルメニューです。

【材料】

- ・尚 SHO KAMIMURA・・・40ml
- ・アヲハタ オレンジマレード・・・60g(大さじ3杯)
- ・アジシオ・・・0.5g
- ・朝からフルーツ みかん(シロップ)・・・50ml/みかん3粒
- ・WILKINSON TANSAN・・・80ml スペアミント・・・1枚

【手順】

- ①尚 SHO KAMIMURAをグラスに注ぐ。
- ②オレンジマレードを加える。
- ③塩をひと振り加える。
- ④朝からフルーツ みかん(みかん缶)のみかん3粒を別にしてとっておき、シロップを加える。
- ⑤氷を入れる。 ⑥WILKINSON TANSANを注ぎ、グラスの底をしっかりと混ぜる。
- ⑦仕上げにみかん3粒と、ミント1枚をのせる。(完成)



2位

《カクテル名：香音 (米焼酎)》

提案者：池上 祐子(リーガロイヤルホテル/阪神)

コロナ禍の疲れを癒す、本格焼酎をつかったカクテルメニューです。デザートタイムや、お風呂上りのリラックスタイムに是非お試しください。

【手順】

- ①芳華 礼世奈 球磨焼酎を注ぐ。
- ②白桃ゼリーを崩して加える。 ③糀 甘酒を加える。
- ④ブレンダーでかき混ぜる。
- ⑤新しい氷を入れたグラスに、
④でかき混ぜたものを注ぎ入れ、かき混ぜる。
- ⑥香り山椒を加える。

【材料】

- ・芳華 礼世奈 球磨焼酎・・・40ml
- ・岡山県産 白桃ゼリー・・・140g
- ・糀 甘酒・・・30ml ・香り山椒・・・1pinch



3位

「本格焼酎・泡盛」専門家・河野 亜樹穂さんによる 本格焼酎、泡盛の初心者入門指南 奥深い「お湯割り」の世界

・「本格焼酎・泡盛」が好きで2020年に本格焼酎応援WEBメディア「RANBIKI」を立ち上げ、その魅力を発信している焼酎専門家 河野 亜樹穂さんに、冬にぜひ飲んでもらいたい「お湯割り」についてご紹介させていただきます。

皆さん、こんにちは！本格焼酎・泡盛専門家の河野亜樹穂です。



今回は焼酎ビギナーの皆さんにオススメの銘柄と飲み方をご紹介します。
「本格焼酎って難しそう・・・」「何から飲んだらいいかわからない」そんな悩みをお持ちの方は
いらっしゃいませんか？このコラムがあなたの悩みを解決するきっかけになれば幸いです。
今回はビギナーには難易度が高いと思われがちな「お湯割り」についてご紹介します！

① 本格焼酎・泡盛ビギナーはサッパリとした口当たりでシンプルな素材の風味を楽しめる “サバシン焼酎”のお湯割りを飲もう！

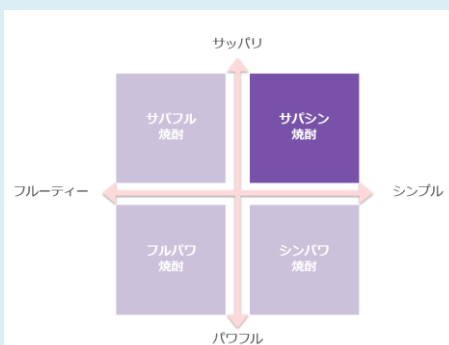
「お湯割り」と聞くとお酒をお湯を割るとどんな味になるの？そもそもお湯を沸かすことが煩わしい・・・そう考える方もいらっしゃるのではないのでしょうか。確かにお湯を沸かすのはちょっと手間ではありますが、自分の好きな割合で本格焼酎・泡盛とお湯を割ってゆったり過ごす時間をもうけてみるのはいかがでしょうか？

では、どんな味わいのお本格焼酎・泡盛がお湯割りと相性がいいの？と疑問を持つ方もいらっしゃると思うので、お答えします。
本格焼酎・泡盛ビギナーはサッパリとした口当たりでシンプルな香りを楽しめる芋焼酎と麦焼酎のお湯割りから始めてみましょう！
下記の3つの銘柄がオススメです。穏やかな香りともろやかな甘みに驚くはず！

“サバシン焼酎”の銘柄例



左 【中村酒造場】なかむら 味わい：ふくよかなさつま芋の甘みを楽しめる
中 【黒木本店】中々 味わい：スッキリとした口当たりと麦の旨味を楽しめる
右 【大海酒造】くじらのボトル 味わい：キリッとした口当たりともろやかな甘みを楽しめる



◆味わい別の4つの指標

② お湯割りに合う“あったかご飯”で身も心もポカポカ！

本格焼酎・泡盛は食中酒として楽しめる蒸留酒です。本格焼酎・泡盛が柔らかい甘みを楽しめるお酒なので、少し甘めの味付けの料理と合わせると美味しさがぐっと引き立ちます。ペアリングの基本は「同調」なので、意識してみてもいいかもしれません。

筑前煮、肉じゃがのような煮物から、じっくり煮込んだ豚の角煮との相性も抜群です！
今日の夕食のおかずとお湯割りを合わせてみることから始めてみてはいかがでしょうか？



◆本格焼酎・泡盛のお湯割りでリラックスしよう！

本格焼酎・泡盛の香りには、リラックス効果があるといわれています。
また、そのリラックス効果から血の巡りがよくなり血栓症の予防に繋がるとされています。

特に芋焼酎の香りには、ラベンダーと同じ「リナロール」という成分が含まれているので、抗不安作用、鎮静作用などがあるとされています。

参考)「本格焼酎・泡盛スタイルブック」P20,日本酒造組合中央会 焼酎専門店 麴蔵 芋焼酎の効能について

ほかの飲み方も美味しく味わうことができますが、お湯割りにすると本格焼酎・泡盛の香りがより強く感じ、味わうことができます。
お湯割りで体温を上げ、香りを感じてリラックスした夜を過ごしましょう！

◆ 美味しいお湯割りのつくり方

用意するもの 湯呑2つ、本格焼酎または泡盛、お湯

- ①お湯を沸かし、湯呑の5～6分目まで注ぐ
- ②お湯をもう一つの湯呑に移す。この工程を2～3回繰り返す。
- ③湯呑が持てる温度になったら、お好みの焼酎を注ぐ。入れすぎると濃くなるのでお気をつけください！
- ④数十秒ばーっと待てば飲み頃です。

※お湯と焼酎の温度差で対流が生じるので、かき混ぜる必要はありません

・おしゃれでお酒の味を引き立てる酒器

本格焼酎・泡盛をより美味しく味わうための酒器を揃えてみるのはいかがでしょうか？

手頃なものから、こだわりの伝統酒器など様々な価格帯の酒器から、お気に入りの酒器を見つけて味わってみるのも楽しみの一つとしてご提案します。



【黒千代香（くろじょか）】
鹿児島県の伝統的焼物「薩摩焼」の一種で古くから焼酎・泡盛の直燗（じきかん）用酒器として親しまれています。



【有田焼 香酒盃】



【薩摩切子】
江戸時代に島津藩
営の窯で誕生した
伝統酒器



【琉球ガラス】

※薩摩切子と琉球ガラスは耐熱ガラスではないため、お湯割りなどではご使用いただけません。

・11月1日は「本格焼酎&泡盛の日」

11月1日は「本格焼酎&泡盛の日」です。これは、毎年8～9月頃仕込みが始まり、その年の「本格焼酎ヌーボー」すなわち縁起のよい新酒が飲めるようになるのが11月1日前後だということから、その日に決まりました。また全国の土地神様が出雲大社に集まるため留守になるの10月を神無月といいます。11月1日は神様がお国へ帰るめでたい日に当たり、本格焼酎・泡盛が毎年新しい芽を出す節日としてふさわしいといえます。この日が「いい月いい日」と読めるのも偶然ではないような気がします。

特に芋焼酎は毎年夏から秋にかけて収穫されたさつまいもを使って仕込みが行われ、10月ごろに新酒が発売されています。



【本格焼酎の新酒の銘柄例】



桜島年号焼酎 2021年
＜本坊酒造＞



伊勢吉どん 新酒
＜小牧醸造株式会社＞



芋焼酎「さつま国分」
全量新焼酎 ＜国分酒造＞

第2回 注目の若手蔵元へのインタビュー 〈中村酒造場 杜氏 中村慎弥さん〉

Profile

創業明治21年の蔵で、6代目として育った中村慎弥さん。東京農業大学の醸造科学科に進学し、4年間醸造の勉強をした後、山形県の日本酒蔵で2年間修行。その後、酒販流通について大阪で学び、2012年に蔵に戻って以来、焼酎造り一筋で現在に至る。



中村酒造場 杜氏 中村慎弥さん

◆杜氏・中村慎弥さんが一番大切にしている“麴”へのこだわりとは

「私が修行した日本酒蔵では、【一麴、二酛（もと）、三造り】という言葉があり、**お酒造りでは麴を大切にしないさという教えを受けた**ことが麴を大切に作るきっかけとなりました。自分の蔵に戻ってからも、初めて酒造りに携わらせていただいた現場で学んだことだったので、日本酒だけでなく、焼酎造りの中でも麴は大事なのだと意識してまいりました。

ワインはブドウのお酒なので、原料のブドウにこだわりますよね。芋焼酎はさつま芋と麴を原料に造っています。そのため、さつま芋と麴の両方にこだわった焼酎造りを心掛けています。

さらに麴は甘味、うま味、柔らかさなど、**大切なテクスチャーだと思います。分析値や、香りが何%出ているというような科学的な話ではなく、数値化できない部分の温かみや優しさ、柔らかさなどを味わうのが人間ならではの味覚なのかと思うので、それを引き出すことが出来る麴は大切だと思っています。」**



◆日本酒の蔵元で修行をしたことは稀なケース

自らの意思で、焼酎蔵ではなく日本酒蔵で学ぶことを決意

「焼酎造りのために日本酒蔵に修行に行くことは、恐らくかなり珍しいことだと思います。私の周りでも、日本酒蔵に修行にいったのは1人、2人くらいいる程度です。

私が日本酒蔵に修行に行こうと思ったきっかけは、就職活動の時期が焼酎ブーム真っただ中ではありましたが、**日本で歴史のある日本酒を学ぶことで、その経験が後々生きてくるのではないかと感じたのです。**また、**日本酒蔵も様々な試行錯誤を実践されており、挑戦と野心が溢れているのではないかと**思い、日本酒蔵で修行することにしました。」

◆コロナ禍での焼酎造りにかける思いは・・・

「昨年のコロナ禍では、お酒が悪者というような風潮がありました。その中で、私たちが作っているお酒の背景には、地元・鹿児島風の風土があり、そこにかかる農業があり、農家の方たちがいらしゃいます。その方たちのおかげで自分たちもお酒造りができるため、単純にお酒というものを悪者にしてほしくないという想いがあります。そのためには、お酒造りに真摯に向き合う必要があると思いますし、その価値を高めていく必要があるということを中心に掛けながら、焼酎造りを行っています。」



◆本格焼酎・泡盛初心者に向けたメッセージ

「これから本格焼酎と泡盛に触れていただけるのであれば、各蔵の技術力がここ5年、10年でレベルアップしていくのを見てほしいと思います。少し前まで、芋焼酎は種類が少なく、芋臭いというイメージがありましたが、さつまいもにも色々な品種があり、今はすごく香り高く、初心者の方も飲みやすいお酒になってきています。皆さんが思っている以上に、芋焼酎には様々なフレーバーが出てきており、ワクワクする味わいになっているので、銘柄を選ぶ楽しみなどを感じてほしいです。」



(C) 齋藤陽道

日本酒造組合中央会 活動紹介

■今後のイベントスケジュール

○11月1日が本格焼酎・泡盛の日を記念し「本格焼酎&泡盛飲んで食べるオンライン2021」開催！

11月1日は「本格焼酎&泡盛の日」を記念し、10月31日（日）17時からオンラインイベントを開催します。イベントでは素敵なゲストの方との本格焼酎&泡盛対話フォーラム、SNSを活用した本格焼酎&泡盛おともキャンペーンを実施します。

イベントURL：<https://www.event-honkakushochu-awamori.com/>

○大分県酒造組合「豊友会」Instagramキャンペーン「大分 むぎ・麦キャンペーン」！

開催期間：2021年11月1日（月）～30日（火）

大分県酒造組合「豊友会」の公式Instagramアカウントをフォローし、大分県産の本格むぎ焼酎を楽しんでいるお写真とハッシュタグ「#むぎむぎ焼酎」を付けて投稿いただいた方の中から抽選で24名様に大分県産の本格むぎ焼酎2本セットが当たります。

○沖縄の特産物を取り扱う店舗「わしたショップ」にて泡盛販売イベントが開催決定！

11月1日の「本格焼酎&泡盛の日」を記念し、沖縄県の特産物を取り扱う店舗「わしたショップ」の東京・名古屋・大阪の店舗にて、泡盛の認知訴求及び販売需要喚起に繋がる取り組みとしてイベントを開催します。県内の全酒造所の泡盛を展示販売し、ご購入額に応じてミニボトルやトートバッグプレゼントします。さらに泡盛のPR活動を行っている“泡盛の女王”も来場し、売り場にて商品PRを行います。

- ・わしたショップ泡盛フェア in 名古屋（11月12日～14日）
- ・わしたショップ泡盛フェア in 大阪（11月19日～21日）
- ・わしたショップ泡盛フェア in 銀座（11月26日～28日）

○2021年11月27日 Taste the Spirit of Japan 2021“オンラインセミナー

在日外交官、在日経済団体、メディア等に対して、オンラインによる試飲・セミナー等を開催いたします。本格焼酎・泡盛文化の多様性や魅力、正しい商品知識の啓発を、諸外国にPRします。

イベントの第1部では米国における焼酎エキスパート、スティーブン・ライマン氏による本格焼酎についてその種類、工程、特徴などについて解説していただきます。第2部では事前にお送りする本格焼酎や泡盛を楽しんでいただきながら原料の違い、各原料にあわせたフードペアリングなどについてもお話いただく予定です。

■日本酒造組合中央会 活動概要

日本酒造組合中央会は、全国の1,668の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体。酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、1953年に設立。『國酒(こくしゅ)』といわれる日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんについて正しい情報を発信することで、国内外へ幅広く認知向上させる活動に取り組んでいます。

「ニッポンを飲もう！【日本の酒キャンペーン】」では、成田・羽田・中部・関西空港などで外国人観光客向けに試飲提供を行うなどのキャンペーンを実施してまいりました。

また、2021年7月には伝統的な日本文化と國酒を気軽に学ぶことができるWEBサイト「國酒デジタルミュージアム」を開設しました。その他、本格焼酎・泡盛に合う料理レシピや豆知識などを紹介しているInstagram(japan_shochu)のほか、美味しい飲み方やおつまみなど、本格焼酎・泡盛の虜にするような情報を発信しているYouTubeチャンネル「ShowTube～焼酎部～」では、動画を通じて本格焼酎・泡盛の魅力をお伝えしています。



「本格焼酎&泡盛の日」イベント ニッポンを飲もう「日本の酒キャンペーン」
2018年11月1日 @羽田国際空港内



「國酒デジタルミュージアム」

「本格焼酎・泡盛」について、ご取材を受け付けております。

日本酒造組合中央会では全国各地の蔵元と協力し、本格焼酎・泡盛の魅力を消費者に発信すべく日々活動を行っております。国内外への情報発信を積極的に行うべく、みなさまからのご取材を随時受け付けております。テレビ番組、新聞、雑誌、WEBなど媒体を問わず、お酒特集や飲み方の指南など、お気軽にご相談ください。

当会が運営する「日本の酒情報館」は、歴史と文化を含む日本酒・本格焼酎・泡盛の魅力のすべてを「見て・触れて・体験する」ことを通じて理解を深めていただく施設です。



「日本の酒情報館」
住所：東京都港区西新橋1-6-15
※当会ビルの1階にございます。



全国各地の様々なお酒を1杯100円から
常時100種類以上から試飲が可能です。
ロケ・取材撮影・場所貸しも受け付けております
(応相談)

■日本酒造組合中央会 概要

- 名称：日本酒造組合中央会 (Japan Sake and Shochu Makers Association)
代表：会長 大倉治彦
住所：〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目6番15号 日本酒造虎ノ門ビル
WEBサイト：<https://www.japansake.or.jp>
設立年月：1953年12月
会員数：47都道府県単位の酒造組合（40）及び酒造組合連合会（7）
地区：全国一円
組合員数：1,668（清酒1,385、単式蒸留焼酎270、みりん二種13）