

特集

特集：本格焼酎、泡盛の蔵元がオススメする“通な飲み方”
コラム：本格焼酎・泡盛専門家による初心者入門指南
バー気分を味わえる！？ご自宅のできる「オン・ザ・ロック」の楽しみ方

<メニュー>

- ・特集：本格焼酎・泡盛の蔵元がオススメする
“通な飲み方”と“マリアージュ”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
『バー気分を味わえる！？ご自宅のできる「オン・ザ・ロック」の楽しみ方』
- ・第4回 注目の蔵元へのインタビュー
〈八丈興発株式会社 代表取締役社長 小宮山善友さん〉
- ・「本格焼酎・泡盛」の活動紹介
最新イベント情報・活動概要・取材受付



八丈興発株式会社
代表取締役社長 小宮山善友

TOPICS 「伝統的酒造り」が本年度のユネスコ無
形文化遺産(人類の無形文化遺産の代表的な一
覧表)への提案候補として選定されました。



“通な飲み方”



「オン・ザ・ロック」の楽しみ方



「本格焼酎・泡盛」専門家
河野 亜樹穂さん

特集：本格焼酎・泡盛の蔵元がオススメする“通な飲み方”や“マリアージュ”のご紹介

本格焼酎・泡盛の魅力を知り尽くしている蔵元の方が楽しんでいる美味しい飲み方や、マリアージュをお聞きました。通な飲み方で新たな魅力を発見してみませんか？

■ “親子ぬくもり飲み”

町田酒造 橋本さんおすすめ！

黒糖焼酎の通な飲み方として、黒砂糖をかじりながら飲む「親子飲み」が一般的に知られていますが、より通な飲み方として、黒糖焼酎の中に黒糖を入れて温めて飲む、通称『親子ぬくもり飲み』がオススメです。

【作り方】

里の曙ゴールド 60ml（木樽熟成の黒糖焼酎がおすすめです。）

黒砂糖 10g～お好み

1. 黒砂糖を耐熱グラスに入れ、里の曙ゴールドを注ぐ

2. 電子レンジ600wで30秒ほどあたためて完成！

※度数が気になる場合はお湯を加えて調整してください

糖質ゼロの黒糖焼酎に、取って糖質を戻す、ツウな飲み方です。温めることで黒糖が溶けやすくなり、甘さと香りが口の中で優雅に踊ります。沈殿した黒糖を混ぜずに飲むと、黒糖焼酎から黒糖へ“戻っていく”味のグラデーションが楽しめます。オレンジの輪切りや皮を加えるとさらに味わい深くなります。奄美では、2月が旬の「たんかん」の輪切りを加えて楽しんでいます。



■ 1 “クリームチーズを添えた味噌漬け大根” 2 “芋焼酎の炭酸割り～冷凍フルーツ添え～”

大海酒造 取締役 山下正博さんおすすめ！



大海酒造の契約農家が専用の有機畑で栽培した大根を、鹿児島独特の麦味噌で漬け込んだ逸品に、たっぷりクリームチーズを添えます。発酵食品同士の味噌とチーズ、そして有機大根の噛み応えとともに極上のマリアージュをお楽しみください。スーパーで売っている大根の味噌漬けでもできます。様々な原料の本格焼酎・泡盛にも合う“アテ”なので、ぜひ一度お試しください。



香り高い芋焼酎の炭酸割りに、コンビニでも購入できるような冷凍フルーツを入れた飲み方がおすすめです。最初に氷と焼酎を入れ、その後に冷凍フルーツをトッピングします。フルーティで華やかな味わいが海外の方からも好評の飲み方です。

■ まるで“大人のコーヒー牛乳”のようなカクテル

八丈興発 代表取締役社長 小宮山善友さんおすすめ！

当蔵の麦焼酎「麦冠 情け嶋」に、フランジェリコ（ヘーゼルナッツ・リキュール）を垂らすと麦を煎ったような香ばしさと奥ゆきのあるまろやかな甘さとナッツのクリーミーさが交わり合い大人の“コーヒー牛乳”を感じさせる味わいになります。

フランジェリコは酒屋さんやネット通販等で入手しやすいリキュールなので、お手元に麦焼酎をご用意いただき、ぜひ一度お試しください。



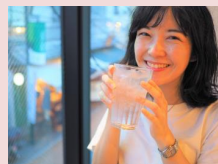
東京・新橋のバー、玉簾（たまははき）で提供中

「本格焼酎・泡盛」専門家・河野 亜樹穂さんによる 『パー気分を味わえる！？ご自宅で行える「オン・ザ・ロック」の楽しみ方』

「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、「オン・ザ・ロック」の楽しみ方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のかわからない」そんな悩みをお持ちの方は
いらっしませんか？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。
今回はグラスと氷だけでできる「ロック」についてをご紹介します！



① 焼酎ビギナーはフルーティーな香りとおパワフルな味わいを楽しめるフルパワ焼酎でロックを飲もう！

「ロック」と聞くとウイスキーをイメージされる方もいらっしゃるのではないのでしょうか？
ウイスキーといえば長期間樽熟成された茶色が特徴です。実は本格焼酎・泡盛でも「長期熟成」「樽熟成」されているものが
増えています。長期貯蔵されることで味がまろやかになり、より深みのある味わいに仕上がります。「樽熟成」で樽の香りが加わると
本格焼酎の素材の旨味もより感じられます。このように本格焼酎・泡盛の素材の風味に樽熟成によるフルーティーな香り加わるこ
とで、よりパワフルな味わいを楽しめる本格焼酎・泡盛を「フルパワ焼酎」と呼んでいます。

また、本格焼酎・泡盛は3年以上貯蔵されるとラベルに「長期貯蔵」と記載でき、沖縄では泡盛の長期貯蔵酒は「古酒（ク
ス）」と呼ばれ、親しまれています。沖縄の一般家庭では100年以上貯蔵した「古酒」をお祝いの時に飲む文化もあるそうです！

長期間貯蔵された「古酒」はとっても甘い香りとおまろやかな味わいを楽しめるのだとか。

長期貯蔵された本格焼酎、泡盛と蒸留してすぐ瓶詰めされた新焼酎と比較試飲をすると自分の好みの味わいが見つかるかも
しれません。オン・ザ・ロックでは、フルーティーな香りとおパワフルな味わいの「フルパワ」な本格焼酎・泡盛をオススメします。

オン・ザ・ロックにオススメの銘柄



左【六調子酒造】『ろくちょうし あか』

中【あびす酒造】『らんびき25』

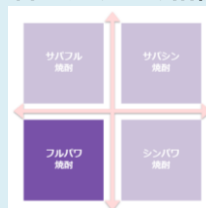
右【菊之露酒造】『菊之露 V.I.P. ゴールド』

味わい：深い樽の香りと米の優しい甘みを楽しめる

味わい：バニラのような甘い香りとおスッキリした麦の甘みを楽しめる

味わい：おスッキリとした口当たりとお芳醇な香りを楽しめる

◆味わい別の4つの指標



② 「オン・ザ・ロック」のつくり方～家飲みは氷にこだわってもいいかも！～

これまで4回にわたり本格焼酎と泡盛の飲み方を提案しましたが、なぜ、ロックアイス毎回使用しているのか。製氷機の氷でも
いいのでは？と思う方もいらっしゃるかもしれないので、氷について少しお話できればと思います。

ご家庭の製氷機で氷をつくる時は、おそらく、多くの方は水道水でつくられるのではないのでしょうか。水道水は、ミネラル・カルキな
どが含まれています。飲み水として飲むには問題ないですが、お酒を飲むときの氷として使う場合にはこれらの成分が溶け出して本
格焼酎・泡盛の風味を損ねてしまう可能性があります。

また、氷の溶けるスピードも早いので、本格焼酎・泡盛の風味が薄まったように感じてしまうかもしれません。

一方、市販されているロックアイスは、「ミネラルやカルキといった不純物が一切入っていないこと」が特徴です。不純物が一切入
っていない氷は、お酒の風味を損なわずにゆっくと溶けます。

溶けにくいという点では、丸氷を使うのもおすすめです。お酒と触れる表面積が大きいと当然溶けやすくなりますが、丸氷は接す
る場所が少ないので溶けにくくなります。ご家庭でも作りやすい容器などが出ているので、ミネラル分の少ない軟水を使って作っ
てみるのもいいかもしれません。外で飲める機会が減っていますので、よい気分転換になるかも？

「オン・ザ・ロック」は本格焼酎・泡盛の風味を活かしつつ、アルコールの刺激を和らげてくれます。
ストレートで飲みたいけど、ちょっとアルコールの刺激が強いかも・・・と思った際にも試してみてくださいね。



「丸氷」の一例

第4回 注目の蔵元へのインタビュー

＜八丈興発株式会社 代表取締役社長 小宮山善友さん＞

伊豆諸島の八丈島に蔵を構え、『情け嶋』で有名な八丈興発株式会社の代表取締役社長 小宮山善友さん。古くから焼酎文化が根付いている八丈島の三代目蔵元として様々なこだわりを持ちながら焼酎造りに勤めています。

東京の島、八丈島で作る本格焼酎とは？

八丈島の高温多湿な気候が焼酎造りを発達させた

八丈島では、1853年頃まで雑穀をつかった「どぶろく」というお酒を飲んでいました。1853年頃、鹿児島の方が八丈島を訪れた際、温暖で湿度の高い気候を利用した焼酎づくりを教えたことをきっかけに、蒸留器を使った焼酎造りに変わったという歴史があります。

普段お酒を飲むときも、1杯目はビールで乾杯し、その後は言わずもがな2、3銘柄の焼酎ボトルが出てくるという文化があります。

本格焼酎づくりのこだわり・・・「蒸留」と「ろ過」の工程で決まる

ろ過の工程を変えて味いに違いを出す

焼酎造りには、麹や原料など様々な味いの要素がありますが、麦焼酎に限って言えば個人的には8～9割は「蒸留」と「ろ過」で決まるのではないかと考えています。一升瓶の中に八丈島は水が70%が大半を占めていて、1%未満の「高級脂肪酸」が入っています。このわずかに入っている高級脂肪酸がコクや味いに大きな影響を与える要素になっており、ろ過の過程で調整を行い味いを調整しています。当蔵で造っている「情け嶋」という銘柄は、さっぱりとした味いのものと、こっくりとした飲みごたえのある黄色いラベルのものがあり、この2銘柄は、もろみも麹も酵母も一緒に蒸留するまでの日数も一緒ですが、蒸留方法とろ過を変えて味いの違いを表現しているので、味いの違いをぜひ飲み比べてみてほしいです。もうひとつは、蔵から出荷されて、例えば焼き鳥屋さんの焼き場の前に置いてあっても味が変化しないような工夫をした造りを行っています。

東京七島酒造組合での活動について

GI取得を目指し活動中 ※GI:地理的表記

現在、「東京七島酒造組合」(東京都島しょ部で本格焼酎を中心とした島酒を造っている蔵元の集まり)では小笠原の蔵をあわせて全10蔵で活動しています。全て合わせても3000石もいかないような小さな団体ではありますが、GIを取得することを目指しています。過去に八丈島の本格焼酎を食品飲料の展示会・FOODEX JAPANへ出品した際に、「その他」というカテゴリーに纏められてしまったという経験から、GI取得を目指すようになりました。GIの名称には「東京」も「島」も入れたいという思いからみんなで話し合っ、「東京島酒(とうきょうしまざけ)」という名称でGI申請を目指しています。また、八丈島の気候がゆえにお米が作りにくい、長年にわたり、「麦」と「さつま芋」が盛んに栽培されているという背景から、GIに関しては「麦麹×さつま芋」の芋焼酎で絞っていきたいと考えております。



蔵の外観



八丈興発株式会社 小宮山善友さん



八丈興発株式会社のみなさん



情け嶋



麦冠 情け嶋

本格焼酎・泡盛の初心者の方へのメッセージ

本格焼酎は一回しか蒸留しないため、香りが重要なお酒です。麦や米、黒糖、芋など、香りを感じてもらいながら、水割りや炭酸割り等でたくさんの飲み方を作れる「多様性と包容力」があるお酒だと私は思います。様々な飲み方で香りと味いを楽しんでほしいです。また、東京にもこんなお酒があるということを訴求するため、また、親しみを持っていただけるように「東京アイランドスピリッツ」をキーワードとしてPRしていきますので、ぜひ注目していただきたいです。

活動紹介

■「伝統的酒造り」が本年度のユネスコ無形文化遺産（人類の無形文化遺産の代表的な一覧表）への提案候補として選定されました。

2022年2月25日（金）に文化庁にて開催された文化審議会無形文化遺産部会において、「伝統的酒造り」が本年度のユネスコ無形文化遺産（人類の無形文化遺産の代表的な一覧表）への提案候補として選定されました。「伝統的酒造り」の提案については、無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議において審議の上、了承を得ることができれば、2022年3月末にユネスコに提案書を提出される予定です。

■各県の酒造組合等で実施中のキャンペーン情報

○全国の提携店舗にてお得に飲食可能な「ごちめしせんべろチケットキャンペーン」開催中（2022年3月31日まで）

鹿児島県酒造組合は、鹿児島本格焼酎の新しい楽しみ方として、Gigi株式会社が提供するサービス「ごちめし」を利用し、鹿児島本格焼酎ソーダ割りを全国に広めるキャンペーンを実施しています。鹿児島の本格焼酎を取り扱っている本キャンペーン参加店舗にて使用できる共通回数券を販売します。5,000円で1,000円チケットが6枚付いており、スペシャルセットメニュー（せんべろセット）をお召し上がりいただけます。

■各県の酒造組合等で実施されたキャンペーン情報

○2022年3月1日～2022年3月20日 「宮崎SHOCHU Mix Up Week2022」

宮崎県と宮崎県酒造組合が協力して実施するイベントで、宮崎県内の蔵元の本格焼酎を使った本格焼酎のオリジナルカクテルを全国のバーや飲食店にて味わっていただくものです。7年連続で本格焼酎出荷量日本一に輝いた宮崎県では焼酎の新たな可能性を探るべく、新たな魅力をお伝えするため、本格焼酎カクテルを認知訴求する取り組みを実施しています。



○クラウドファンディング「Makuake（マクアケ）」での鹿児島本格焼酎フェア（2022年3月9日まで）

鹿児島県酒造組合では、鹿児島本格焼酎の本物の美味しさを訴求する施策としてクラウドファンディングサイト「Makuake（マクアケ）」にて「オンライン催事・鹿児島本格焼酎フェア」を開催しています。1月21日（金）に始まったこちらのフェアでは、県内の様々な蔵元による本格焼酎の新たな魅力をお伝えするためのプロジェクトが公開されており、支援者を募っています。



○2022年3月8日～11日「FOODEX JAPAN 2022」@幕張メッセにて開催

今回で47回目の開催となるアジア最大級の食品・飲料総合展示会で、日本酒造組合中央会として出展を行います。国内外から食に関わる方々が集まる本イベントで、本格焼酎・泡盛が「クールな日本発のスピリッツ」であることを発信し、来場者へ理解を深めていただきます。



「FOODEX JAPAN 2021」の様子

日本酒造組合中央会 取材受付

■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」 「國酒デジタルミュージアム」
2018年11月1日 @羽田国際空港内

「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。
口ケ・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)