

鹿児島 芋焼酎談義



元役員 今村 彬

私が東京に出てきた当時（昭和29年）は鹿児島の芋焼酎など何処を探しても見当たらず、蒸気機関車の煤煙で黒くなりながら36時間かけて東海道を下り、関門トンネルを通らなければ見ることができず、九州以外では認知されていない酒でした。世の中50年も経つと今では幻の本格焼酎といわれる「森伊蔵」が国際線に乗り（機内販売）海外に行く世の中になり、その変化に驚き入っている次第です。

鹿児島では、焼酎で晩酌をすることを『ダレヤメ』と言います。『ダレ』とは疲れ、『ヤメ』は止める、という意味で一日の労働の疲れを癒し明日への活力を養う意味で、焼酎は健康的な酒とされておりあります。

焼酎は蒸留酒でありながら低濃度でかつ温めて飲まれ、このお湯割の飲み方は焼酎の独壇場で薩摩から日本全土に普及していきました。焼酎が全国的に飲まれるようになり芋焼酎は鹿児島の特産品で、昔から地元では酒というと焼酎のことであり、鹿児島県には清酒メーカーが一軒もありません。県内に本格焼酎の醸造元は、約120数社あり6割の市町村に焼酎工場がある計算になり、銘柄も230種以上あり、以前は芋の匂いがする焼酎というイメージが強かったのですが、焼酎は料理との相性のよさは抜群でその香り成分が血栓を予防し、血液をサラサラにし、すぐれたパワーがあるといわれており熟成期間が長ければ長い程まるやかになり、健康パワーが出るといわれております。

芋焼酎の飲み方は、前日から水と焼酎を5対5（12.5度）に割っておいて水と焼酎をなじませておき、電子レンジ等で人肌程度の爛で飲む焼酎はまた格別です。「黒ジョカ」という酒器に水で割っ

た焼酎を入れ罎戸裏端や火鉢の脇に置いて余熱で時間をかけ爛をつけ、酒器の中で対流が起こり焼酎と水が良くなじみ焼酎のコクとまるやかさが出て、甘味が口の中に広がり爛のつけ方によって焼酎の味は驚くほど変わります。良い芋焼酎を見分ける方法は、非常に薄いお湯割を作っても芋の味がしっかり残っているのが良い焼酎です。

鹿児島の芋焼酎は乙種です。定義は酒税法で定められた蒸留方法とアルコールの度数で甲乙に分類され芋焼酎、黒糖酒は乙種です。

芋焼酎の主成分はエタノールのみで、お酒の度数はこのエタノールで決められているそうです。エタノールだけであればアセトアルデヒド分解酵素の処理が早いですが、日本酒はエタノール以外に多種類のアルコールがあり、またエタノールにアミノ酸や糖質等が結合しているためアセトアルデヒド分解酵素に負担がかかり処理能力が落ち、二日酔いになりやすいのだそうです。良い事づくめの乙種の芋焼酎でも度が過ぎれば、何を飲んででも二日酔いは避けられません。最後に私が二十数年来行っている二日酔い防止策を書いておきます。まず酒宴が始まると同時に大きな緑茶入り急須を横に置き、喉が渇くととどんどん飲んでおります。お陰で二日酔いは経験したことはありません。冷水をよく飲む人もいますが、人間の内臓は船の内燃機関（焼玉エンジン）と同じで冷やすと止まります。またアセトアルデヒド分解酵素の働きを助けるのにビタミンCが必要で、緑茶はビタミンCの宝庫です。皆さん、美味しい焼酎で楽しい毎日をお過ごしください。