

ふるさとの「風土」を掘り起こします

Hand^{TO}land

2013 Autumn

特集

球磨焼酎



味わい別4タイプ分類

フレーバータイプ

香華 香り高く華やかな味わい
果物や花のような香りが特徴で、味わいは爽やかなものが多い。

飲み方・オンザロック・ソーダ割り・水割り
・柑橘系カクテル

おすすめ料理

前菜、ハーブ料理
など、華やかな香りが際立つ料理 e.t.c.
例) エビのカルパッチョ



ライトタイプ

淡麗 香り穏やかな軽やかな味わい
焼酎の中では最も軽やかな香味が特徴。

飲み方・オンザロック・水割り
・ソーダ割り

おすすめ料理

シンプルな素材を活かした料理 e.t.c.
例) 野菜のパーニャカウダ



リッチタイプ

濃醇 香り深く重厚な味わい
最も味わい深くコクがある。

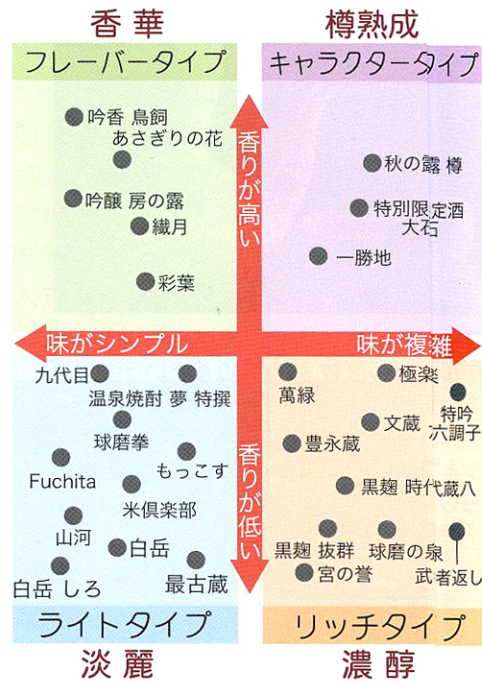
飲み方・オンザロック・生(き)
・お湯割り・お燗

おすすめ料理

しっかりと味の付いた肉料理、
みそ風味の料理 e.t.c.
例) 豚のスペアリブ



味や香りの違いが一目で分かる分類表。
自分の好みの焼酎を探してみよう。



キャラクタータイプ

樽熟成 香り高く濃厚な味わい
非常に重厚な香味が特徴。特別な製法のものや熟成させたもの、樽で貯蔵したものなどが該当。

飲み方・オンザロック
・ソーダ割り・生(き)

おすすめ料理

生ハム、スパイシー料理、
スイーツ e.t.c.
例) ガトーショコラ



球磨焼酎の飲み方・楽しみ方

米の味が活きた、スッキリとした『球磨焼酎』はさまざまな飲み方・楽しみ方ができる。

焼酎そのものの味わいを感じ、爽やかな清涼感を味わいたいときは水を入れて、オンザロック。焼酎の持つ香りと風味を、水の量で調節できる水割り。これからの季節なら、お湯割りや熱燗もおすすめだ。

お湯割りは、人吉・球磨地方でもポピュラーな飲み方で、はじめに酒器に熱いお湯を入れてから焼酎を入れるのがコツ。熱燗や直燗は立ち上がる香りとまろやかさを楽しめ、焼酎またはあらかじめ水割りしている焼酎を湯せんにするか(熱燗)、陶器等(ガラ等)に入れて直火にかけて(直燗)。焼酎の組成を壊さず、甘味やまろやかさが際立つ。

球磨焼酎の新しい味わい方として、燗をした焼酎を水に注ぐ燗ザロック、焼酎をそのまま冷凍庫で冷やして、シャーベットにするのもよいだろう。

球磨焼酎の作り方

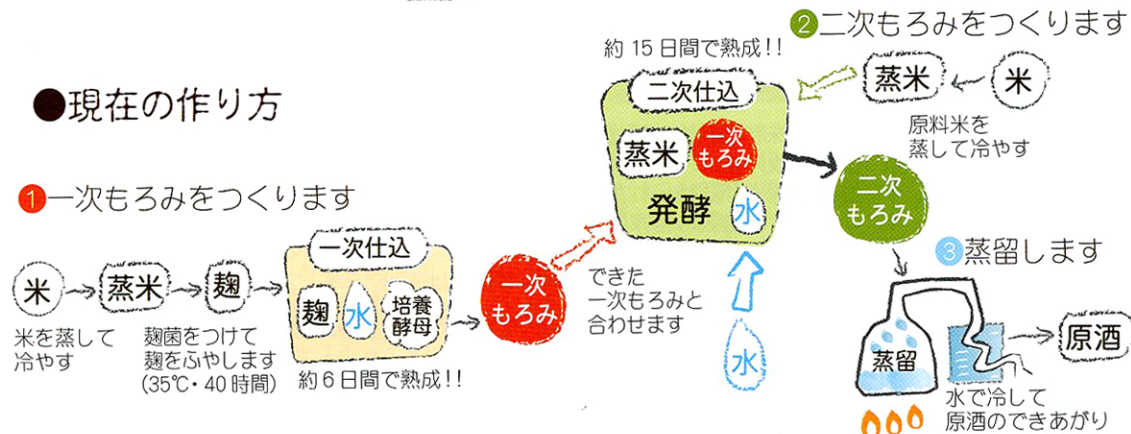


明治以前は、釜でぐつぐつ蒸留

●明治以前の作り方

玄米を蒸し、木灰(あく)を混ぜ、寝かせて玄米麴をつくる。この玄米麴に煮た玄米をさらに加え、40日~50日かけて熟成。釜で煮て、一滴一滴蒸留。12月の寒い時期につくられていたようだ。常圧蒸留法と呼ばれる昔ながらの製造法で、時間をかけ貯蔵熟成させると芳醇な味わいに。

●現在の作り方



現在は「二段仕込み」製法をとりいれている。まずは一次もろみづくり。蒸した米と米麴と酵母と水を入れて、微生物の活動をうながし、発酵させる。

さらに米、水、酵母を加えて二次もろみをつくってスムーズに発酵をうながす。蒸留機の改良なども進み、従来は仕込みから熟成まで約40日~50日かかっていたものが、25、6日で出来るようになった。

球磨焼酎の種類

昔ながらの球磨焼酎党に人気。
香り高く、濃い味わい。

【常圧蒸留酒】

水の沸点が100℃(1気圧)の状態
で、もろみを高温で沸騰させ蒸留
する方法。球磨焼酎の伝統的な蒸留方法。

加熱により化学変化でできた成分などが
蒸出して独特な香りと濃醇な味わいを生み出
す。原酒は貯蔵する事によって、より深み
のある味わいとなる。

焼酎の風味そのまま。
さわやかで、軽やかな味わい。

【減圧蒸留酒】

蒸留機内を密閉し、空気を真空
ポンプで出し、気温を下げ
低い沸点でもろみを蒸留する方法。昭和50
年代から普及し、現在主流となっている方法。

加熱による化学変化が起こらず、もろみに含ま
れる香りや味の成分をそのまま取り出す。香り
穏やかで軽やかな味わいとなり、飲みやすい。