



だ

にあらためて目を向けてもらおうと、県内自治体有志で組んだ合同特集です。

皆さんは「ダレヤメ」という言葉を知っていますか。鹿児島弁で「ダレ(疲れ)」を「ヤメ(取る)」。仕事の後、本格焼酎(以下、焼酎)を飲んで一日の疲れとストレスを癒やし、明日への活力を養う、鹿児島の晩酌のことです。

なぜ鹿児島にダレヤメ文化が根付いたのでしょうか。鹿児島大学の焼酎の専門家・鮫島吉廣さん(68)に、その背景を尋ねました。

風土が生んだ「鹿児島」のお酒

「鹿児島は焼酎発祥の地。16世紀の大工の落書きに庶民のお酒として広まっていた記録が残っています。18世紀には当時高価な米の代わりに、安く育てやすいサツマイモが使われるようになりました。さらに清酒作りに向かない暑い土地柄が、焼酎造りに合う麹菌の導入や製造法の工夫につながります。また奄美地方では、黒糖の産地ならではのサトウキビを原料にした黒糖焼酎が造られるなど、鹿児島独自のお酒として進化を続けてきたのです。

鹿児島島の味付けは、しょうゆをはじめ甘くこったり。その味に合うのがすっきりとした『焼酎』。お湯割り、水割りなど自分の好みの濃さで、アルコール度数を変えて食中酒として楽しむ、世界的にも特に珍しい蒸留酒なのです。さらに鹿児島大学の最近の研



森 万由子さん(21)
鹿児島市在住

芋焼酎のお勧めの飲み方は「お湯割り」。香りが立ち、鹿児島の料理の味を引き立ててくれます。黒ぢょかや薩摩切り、そらきゅうなどの酒器にも鹿児島ならではの歴史や文化が隠れていて魅力的ですね。焼酎を飲む人はみんな笑顔。人同士を結ぶすてきなお酒です。



2015ミス薩摩焼酎



崎本 彩さん(21)
鹿児島市在住

「黒糖」焼酎だから糖質が多い」とよく誤解されますが、本格焼酎は全て糖質ゼロ。ダイエットにも最適です。黒糖焼酎は奄美地方でしか造られない特別なお酒。すっきりした味わいで、どんな割り方も合います。私は紅茶割りでよく楽しんでいますよ。



2015ミス奄美黒糖焼酎