

本格焼酎・泡盛

本格焼酎とは…

「焼酎」は原料・上流法によって「甲類」と「本格焼酎」(旧 乙類)の2つに分けられます。「甲類」は澱粉質の物、糖分を含んだ物であれば何でも原料となり、無味・無臭・無色のアルコールになるため「酎ハイ」や「サワー」のベースに使われます。

主な原料は精糖過程の副産物である「糖蜜」等で海外から輸入されています。

「本格焼酎」は日本南方の地域を中心に発達し、それぞれの地域を代表する農産物(芋・米 等)を原料として使用し、各地方の気候風土にあった伝統的な製法で造られています。

主な原料に、さつまい(鹿児島)・米(熊本・沖縄)・麦(香・宮崎等)・黒糖(奄美諸島)・蕎麦・酒粕等があります。またウイスキー・ブランデーと同じく伝統的な単式蒸留器(ポットスチル)で蒸留することで、原料のもつ香味・旨味・甘味が損なわれず、蔵元の個性の違いや麴による味の違い等が味わえます。

風味が生きているため長期貯蔵や熟成によって「まろやかさ」や「コク」が生まれてくることも本格焼酎の特徴といえます。

明治末年に海外から伝わった<連続式蒸留機>で蒸留したアルコール(90%以上)を加工してal35%まで度数を下げた焼酎を「甲類焼酎」と呼び、<単式蒸留器>で蒸留し加工後al45%までの焼酎を「本格焼酎」とする酒税法の規定もあります。

麴とは…

焼酎・漬酒にかかわらず「お酒の風味」に大きく影響する一番大切な要素で「蒸したお米に麴菌を植付け繁殖させたもの」です。

- ①黄麴… 「黒麴」伝来以前は焼酎は黄麴で造っていました。柔らかい口当たり・風味が特徴です。
- ②黒麴… 沖縄の「泡盛」に使用される麴で、黄麴に比べ製造過程で腐造しにくく、焼酎でも明治以降使用され始めました。味に幅があり、キレがあります。
- ③白麴… 「黒麴」の突然変異で、黒麴に比べ蔵内が綺麗に保てること等の利点が多く黒麴に替わって昭和初期より主流になりました。香りは軽快で味に深みがあるのが特徴です。

常圧蒸留・減圧蒸留とは…

本格焼酎で「蒸留」も焼酎の味を決定する大きな要素ですので、2つの蒸留法を簡単にご説明します。

- ①常圧蒸留… 伝統的な方法。原料の特性・風味・香りが良く出る上、貯蔵したときの熟成効果が上がりやすくボディのある酒になることが特徴です。現在では、芋焼酎・泡盛で主流となっています。
- ②減圧蒸留… 昭和40年代後半から導入された新技術です。蒸留器の釜の中を真空にすることで40~50度の低い温度で蒸留し、常圧蒸留のお酒に比べ口当たりの軽い「エッセンス風芳香のあるお酒」ができます。飲みやすいため万人向け、米・麦焼酎の主流になっています。