

黒糖焼酎

黒糖を使って作られる商品の一つに、奄美大島の特産品である黒糖焼酎（黒糖をベースにした蒸留酒）があります。酒造組合によると、黒糖焼酎は 19 世紀にはすでに製造されていたそうです。このことは、収穫の全てを薩摩藩に納めなくてはならなかったため、自分たちが栽培したサトウキビを使うことを禁じられていた時代に、島民たちがこっそり黒糖焼酎を造っていたことを示唆しています。

起源

公式の歴史では、第二次世界大戦中の苦しい時期まで、奄美大島と琉球の島々全域では、泡盛という米を原料とする蒸留酒が製造されていたとされます。米不足によって奄美の酒造業者は地元産の黒糖を使用するようになり、黒糖を用いた酒造りは手法を洗練しつつ 1953 年に奄美大島が日本に返還されるまで続けられました。地元の蔵元は、糖類から作られたアルコール飲料にかかる日本の固定税率が黒糖焼酎製造の継続にとって過剰な負担となるのではないかと懸念していました。幸い、政府は黒糖を使った酒の販売が島の経済と文化にとって重要であることを理解し、奄美の酒造業者に製造を継続する特別な許可を与えました。この制約は現在でも有効で、わずか 5 島でしか製造されていない黒糖焼酎は奄美の特産品として人気を集めています。

製造工程

焼酎には 2 種類の蒸留方法があります。減圧蒸留で造られた酒はあっさりとした味わいになり、常圧蒸留の場合は強い風味を伴う、よりしっかりとした味わいになります。どちらの方法でも麹菌と呼ばれる菌を使って炭水化物を糖に分解し、その糖を発酵させてアルコールに変えます。溶かした黒糖を加えた後、蒸留を行います。

黒糖焼酎ブーム

奄美群島で黒糖焼酎を製造している 25 の蔵元のうち、10 軒が奄美大島にあります。様々な銘柄が地元の酒屋の壁一面を埋め尽くしており、焼酎はアルコール度数 12% から 44%（これより上はスピリッツに分類される）まで幅広い選択肢があります。飲み口は、白ワインのような軽やかな口当たりのものから、熟成したウイスキーのように濃厚でスモーキーなコクがあるものまで様々です。蔵元は、木の樽や陶器の甕で熟成させたり、異なる生産者の黒糖を使ったりと、色々な工夫を凝らして様々な風味を開発しています。黒糖焼酎は伝統的に常温の水割りで飲まれますが、最近ではロックで飲んだり、ソーダなど他の飲み物で割ったりといった飲み方を試す人も増えてきています。

健康に乾杯

黒糖焼酎はサトウキビから作られているものの、甘味料や添加物を含まず、不純物もほとんどはついていないため、二日酔いになりにくいとされています。黒糖焼酎は低カロリー（140kcal/1 オンス）で低糖質です。また、血栓を溶かす酵素を刺激するという研究結果もあります。さらに、黒糖焼酎は痛風の人でも安心して飲める数少ないお酒と言われています。