**球磨焼酎 / 歴史と焼酎蔵**

人吉球磨地方では、16世紀初めから、米で焼酎がつくられてきました。この蒸留酒はサツマイモ、麦、黒糖からも蒸留することができますが、米でできたものが本来の姿です。人吉・球磨エリアの蔵元は焼酎の伝統的製法を守っており、他の蔵元が江戸時代（1603-1867年）終わり頃に、より手ごろな原料への切り替えを行っていく中、米の使用を続けました。

 球磨焼酎は、地理的表示（GI）で保護されている高級焼酎ブランドです。米だけを使って単式蒸留機で作られた焼酎です。もろみづくりと発酵には、人吉・球磨エリアの湧き水のみが使用されます。人吉・球磨エリアには27の蔵元があり、それぞれが独自の球磨焼酎のラインナップを提供しています。見学ツアーを提供している蔵元も多く、一部では試飲もできます。予約が必要です。

 従来、球磨焼酎は、木製樽のような蒸留器を使って、炭火により常圧で蒸留されていました。現在、幅広い風味を有する球磨焼酎の製造には、常圧蒸留と真空蒸留（減圧）の両方が用いられます。常圧蒸留では、濃厚な味と香りが生まれる傾向があります。一方の真空蒸留では、優しい風味と繊細な香りが生まれます。

 米は全国で大変貴重な存在であったため、米でできた焼酎は上流階級のみが楽しめる高級品でした。しかし、人吉・球磨では、藩主が大量の余剰生産分の米を貯めていたことで、より多くの米焼酎を作ることができました。これは、領主が灌漑システムなどの戦略を採用したことでｍ米の生産高が改善されたためでした。焼酎が広く楽しまれたことから人気が上がり、この地域で球磨焼酎文化が発展していきました。