

球磨焼酎 / 歴史と焼酎蔵

焼酎とは、本来米から作られる蒸留酒ですが、今ではサツマイモ、麦、黒糖からも作られています。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。人吉・球磨エリアの蔵元は、焼酎の伝統的製法を守ってきました。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、人吉・球磨エリアの蔵元は米の使用を続けました。

球磨焼酎とは？

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。製麹と発酵には人吉・球磨エリアの湧き水のみが使用され、蒸留と瓶詰めすべての工程は、人吉・球磨地域内で行われています。風味は、もろみ、蒸留工程、樽熟成などの要因に左右されますが、多くの球磨焼酎は、軽くてすっきり（「ライトタイプ」）、フルーティで華やかな香り（「フレーバータイプ」）、芳醇で香り高い（「キャラクタータイプ」）、熟成のコク（「リッチタイプ」）の、大きく 4 種類に分類することができます。アルコール度数（ABV（アルコール含有量））は、25～45 パーセントのものまで幅広く存在します。

製法は？

洗浄、蒸し、冷却を施した米に麹を加えることから、その工程は始まります。麹とは、味噌、醤油、酒、

その他日本の料理に欠かせない調味料を作る際に用いられる特殊な菌です。麴と米を混ぜたものは、通常、3 日ほど寝かせます。

それから酵母と水を加えて、もろみができます。多くの蔵元では、球磨焼酎専用に開発された酵母菌株が用いられています。もろみは、2 段階で発酵させます。一次発酵が終わると、もろみに水と蒸した米をさらに加えます。3 週間かけて発酵の全工程を終えると、アルコール度数（ABV（アルコール含有量））約 18%のもろみが仕上がります。これにより、単式蒸留で ABV40%以上の焼酎を製造することが可能になります。例えば、スコッチ用のもろみの ABV は 7%しかなく、蒸留工程を何度も繰り返す必要があります。

球磨焼酎はすべて、常圧蒸留または真空蒸留による単式蒸留が用いられます。常圧蒸留では常圧で蒸留が行われ、もろみを高温で長時間ゆでることで、濃厚な味と香りが生まれます。一方の真空蒸留では、減圧によりもろみの沸点を低くし、蒸留工程を短縮することで、優しい風味と繊細な香りが生まれます。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。

球磨焼酎は、通常、蒸留後 6 か月間貯蔵・熟成させることで、風味を安定させます。一部の蔵元では、シェリー酒などに使われた樽で焼酎を熟成させることで、より複雑な風味を生んでいます。

もっと詳しく教えてほしい？

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。

多くの蔵元では、予約によりツアーに参加することができ、試飲ができるツアーもあります。蔵元などに

関する情報については、球磨焼酎酒造組合の公式ホームページ[球磨焼酎](#)で確認できます。