

球磨焼酎 / 焼酎の楽しみ方

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。これらの蔵元では、米焼酎蒸留の豊かな伝統と新技術や革新を融合させることで、単式蒸留の幅広い高級焼酎を生み出しています。

球磨焼酎の風味は、もろみに用いられる米と麴の種類や、発酵工程で用いられる酵母、蒸留圧、熟成期間など、さまざまな要素で決まります。球磨焼酎は、軽くてすっきりな風味やフルーティで華やかな風味から熟成のコクが感じられるものまで、さまざまな風味の物をそろえています。多くの球磨焼酎は、4 種類に分類することができます。真空蒸留でつくられる、軽くてすっきりした「ライトタイプ」。常圧蒸留でつくられる、熟成されたコクがある「リッチタイプ」。フルーティで華やかな香りが特徴の「フレーバータイプ」。新しい製法でつくられる、芳醇で香り高い「キャラクタータイプ」。

球磨焼酎は、ストレート、ロック、水割りまたはソーダ割に加え、カクテルとしても楽しむことができます。フレーバータイプとライトタイプは、ロックやソーダ割で飲むのが一般的です。フレーバータイプは、シトラス系カクテルにも使われます。キャラクタータイプとリッチタイプは、ストレートまたはロックで楽しむことができます。リッチタイプは、お湯割りで楽しむのが一般的です。球磨焼酎のアルコール度数（ABV（アルコール含有量））は、25～44 パーセントくらいまでとなっています。

球磨焼酎の種類、飲み方、フードペアリング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（kumashochu.or.jp）で確認できます。