

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。