

今月の後半特集は、「焼酎」のお話です。11月1日の「本格焼酎の日」を前に、県内35自治体での合同企画となっています。各自治体の広報誌で「焼酎」をキーワードとした特集が展開され、鹿児島島の焼酎文化に触れる特集となっています。

さて、皆さんは「ダレヤメ」という言葉をご存じでしょうか。20代の若い世代に尋ねると「知らない」という方もいるようです。「ダレヤメ」とは、鹿児島弁で「ダレ（疲れ）」を「ヤメ（取）る」。仕事の後、本格焼酎（以下、焼酎）を飲んで一日の疲れとストレスを癒やし、明日への活力を養う、鹿児島の晩酌のことです。

焼酎の話

県・市町村合同企画

なぜ、鹿児島にダレヤメ文化が根付いたのでしょうか。鹿児島大学の焼酎の専門家・**鮫島吉廣さん**（68）に、その背景を尋ねました。

焼酎の歴史は500年

「ダレヤメは、『呑んべえ』が作った最高の造語ですね。鹿児島は焼酎発祥の地。その歴史は、室町時代にまで遡ります。一番古くは1546年。1549年にやってくる「フランシスコ・ザビエル」

の3年前に、山川にポルトガル船がやってきます。その船長であったのが『ジョルジュ・アルヴァレス』という人物。アルヴァレスは、ザビエルから日本の報告書を書いて欲しいと頼まれ、書簡を書いています。その中に、『山川地方で米焼酎を飲んでい』という記述があり、それが一番古い記録となります。あと有名な話では、1559年に、**郡山八幡神社**（伊佐市）の木片があります。その木片には、『神社の修理を請け負った大工が、神社の主がケチで焼酎を飲ませてくれなかった』という愚痴を書き残しています。つまりその当時はすでに、焼酎は広く飲まれ、当然その前から焼酎があったと言えます。つまり焼酎の歴史は、約500年となります」

風土が生んだ「鹿児島」のお酒

「1700年代に入ってから、サツマイモが使われるようになりました。さらに清酒作りに向かない暑い土地柄が、焼酎造りに合う麹菌や製造法の工夫につながりました。また奄美地方では、黒糖の産地ならではのサトウキビを原料とした黒糖焼酎が造られるなど、鹿児島独自のお酒として進化を続けてきました。焼酎は、お湯割り、水割りなど自分の好みの濃さに変えて食中酒として楽しめる、世界的にも珍しい蒸留酒です。さらに鹿児島大学の最近の研究では、焼酎は『水やほかの酒よりも、食後の血糖値の上昇を抑える効果が高い』ことが分かりました。糖質やプリン体も含まず、まさに健康を考えて飲むなら焼酎が一番。県内には113の蔵元があり、その数は日本一。各蔵元が作る豊富な銘柄と多様な味わいは、毎日飲むお酒として無限の楽しさを秘めています。これらの素晴らしい要素が、私たちにダレヤメ文化を根付かせたのです」

What's "SHOCHU"



教えてくれた人

Interview
鮫島 吉廣 さん (68)

さめしま よしひろ
南さつま市出身。
大手酒造メーカー勤務を経て、鹿児島大学教授、全国初となる焼酎学講座を開講。同大焼酎・発酵学教育研究センター客員教授。

焼酎有名話

郡山八幡神社の木片

伊佐市にある国指定重要文化財「郡山八幡神社（1194年建立）」。昭和29年の本殿改築・復元の際、柱貫（はしらぬぎ）の先端から、釘で打ち付け、塗り込められた木片が発見されました。その木片には宮大工の落書きが残されていました。

※画像提供／伊佐市・大口酒造株式会社

◎郡山八幡神社



国指定重要文化財

◎木片側面



◎郡山八幡神社の柱部分



◎木片正面



木片の形状は平べったい板ではなく、しっかりと厚みのある柱貫（柱と柱の間をつなぐ横木）の一部であることが分かります。

訳

本文

永禄二歳八月十一日 作次郎
霧田助太郎
神社の改築工事の座主（施工主）は大変なケチでいらっちゃって
施工中に一度も焼酎をくだされなかった
なにぶんにも私たちは困ったものだ

永禄二歳八月十一日 作次郎
霧田助太郎
其時座主八大キナこすてをちやりて一度も焼酎ヲ不被下候
何共めいわくな事哉

鹿児島県有形文化財
（平成17年指定）