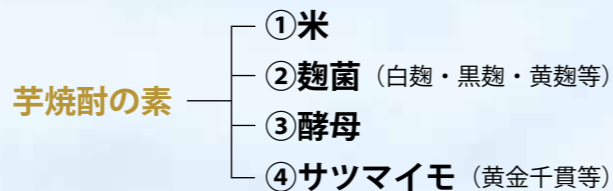


③ 芋焼酎はこうやって生まれる！—芋焼酎の製造工程—

◎芋焼酎づくりに必要なもの

芋焼酎を造るのに必要な素材は、この4つ！
たった4つの素材ですが、どんな種類のものを使うか、どんな仕込みを行うかで芋焼酎の個性は大きく異なってきます！



麹菌豆知識 焼酎の「黒〇〇」「白〇〇」という銘柄は、使用している種麹を表し、「黒〇〇」なら黒麹菌、「白〇〇」なら白麹菌です。そのうち白麹菌は、約100年前に「河内源一郎」という人物が発見しました。国内焼酎の約8割に使われている種麹は、鹿児島県「河内源一郎商店」で開発・製造されたものなんです！

◎芋焼酎の主な製造工程



① 焼酎は蒸留酒なんです！

酒は、酒税法により「蒸留酒」「醸造酒」「発泡性酒」「混成酒」の4つに分類することができます。焼酎は、そのうちの「蒸留酒」に分類されます。「蒸留酒」の仲間としては、ウイスキーやブランデー、ウォッカなどがあります。また、焼酎の「焼」は「蒸留する際の熱」を表し、「酎」は「味の濃い酒」を意味します。つまり焼酎は、「味わい深い蒸留酒」という意味になります。

ちなみに、ここで言う「蒸留」とは、アルコールを含んだ液体(もろみ)を加熱することで、アルコールなど揮発性成分は気体となって蒸発させ、その気体を集めて冷却することで、再び液体(焼酎)として造り出すことです。左ページの製造工程と合わせてご覧ください。

◎酒の種類



◎言葉の意味

焼酎

熱 (蒸留の熱) 濃醇な酒 (味の濃い酒)

味わい深い蒸留酒

② 焼酎には、「本格」と「甲類」がある！

焼酎は、酒税法により、「単式蒸留焼酎」「連続式蒸留焼酎(甲類)」の2種類に分けられます。また、「単式蒸留焼酎」のうち、砂糖などの添加物が入っていないものを「本格焼酎」と言います。蒸留を1回だけ行う「単式蒸留焼酎」は、原料の風味や香りが豊かで、アルコール度数45度以下のものを言います。「連続式蒸留焼酎(甲類)」は、蒸留を連続して複数回行うため、原料の風味等は少なく、スッキリとした味になり、チューハイ等のベースとして使われ、用途が幅広いと言えます。

◎焼酎の分類

単式蒸留焼酎 ⇒ 本格焼酎・泡盛等・・・個性豊かな焼酎
連続式蒸留焼酎 ⇒ 甲類焼酎・・・スッキリとした焼酎



このページでは、「焼酎の基礎」ともいえる知識を皆さんと一緒に学んでいきたいと思います。これで、明日から焼酎通!?

オススメ動画

もっと焼酎を学びたい方には、次の動画もお薦めです！ぜひご覧ください。

【動画 Youtube】

鹿児島焼酎
(鹿児島県特産品協会)



【動画 Youtube】

本格焼酎・泡盛の製造方法
(日本酒造組合中央会)

