

# 薩摩焼酎の歴史と文化

H25.8.11 放送大学鹿児島学習センター  
公開講座  
放送大学 客員教授  
鮫島 吉廣



大口郡山八幡神社木札

永禄2(1559)年

## 焼酎の歴史

### 1559(永禄2年) 日本最古の「焼酎」の文字

- 1559(永禄2年) 鹿児島県大口市郡山八幡神社に「焼酎」の文字(昭和29年発見)

「其時座主は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」

永禄二歳 八月十一日

作次郎

霧田助太郎



## 焼酎の歴史は500年

1546(天文15)年 薩摩半島南端山川地方で  
米焼酎飲まれる(ジョルジェ・アルバレス)

- ジョルジェ・アルバレス :ポルトガル貿易商兼船長

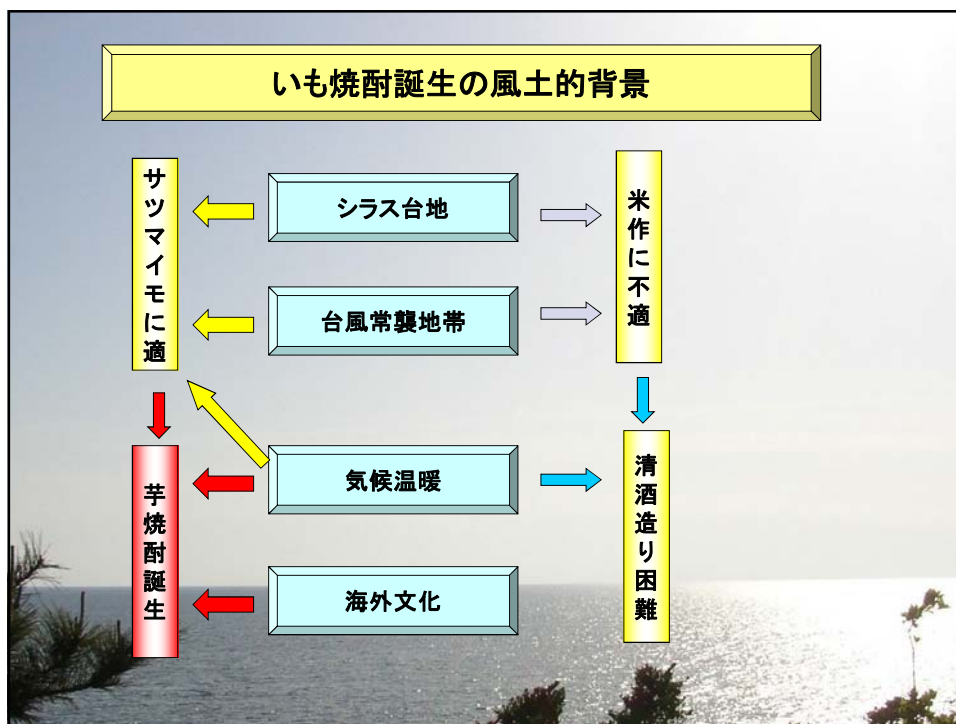
山川→アルバレス→ヤジロー→(マラッカ)→ザビエル  
→「日本の諸事に関する報告」  
「飲み物として、米から造るオラーカ oraqua(焼酎)」

## さつまいもの歴史

- 1526年 フランシス・ピサロ第2回南米大陸探検。甘藷発見
- 1594年 閩の陳振龍、ルソンより朱薯の蔓を持ち帰り広める
- 1605(慶長10)年 野國総管、福建閩州から諸苗を持ち帰りこれを儀間親雲上真常が沖縄全島に広める
- 1611(慶長16)年 琉球王尚寧、帰薩する薩摩駐留将士へ琉球芋の土産
- 1615(元和2)年 ウイリアム・アダムス、那覇で甘藷を見つけ、平戸のコックスへ贈る
- 1698(元禄11)年 琉球王尚貞から甘藷一籠が種子島弾正久基に贈られ、西村権右衛門が広める
- 1705(宝永2)年 利右衛門、琉球から甘藷持ち帰り広める
- 1732(享保17)年 享保の大飢饉
- 1735(享保20)年 青木昆陽の進言で幕府が甘藷の試作に着手

## なぜ鹿児島は芋焼酎なのでしょう？

サツマイモがあったから？  
サツマイモしかなかったから？



サツマイモの主要生産国と生産量（2006）

順位	生産国	生産量(千トン)	割合 (%)
1	中国	100,222	81.1
2	ナイジェリア	3,462	2.8
3	ウガンダ	2,628	2.1
4	インドネシア	1,852	1.5
5	ベトナム	1,455	1.2
6	タンザニア	1,056	0.9
7	日本	989	0.8
8	インド	955	0.8
9	ブルンジ	835	0.7
10	ルワンダ	777	0.6
11	アメリカ	737	0.6
12	アンゴラ	685	0.6
13	フィリピン	567	0.5
14	ブラジル	515	0.4
世界合計		123,510	



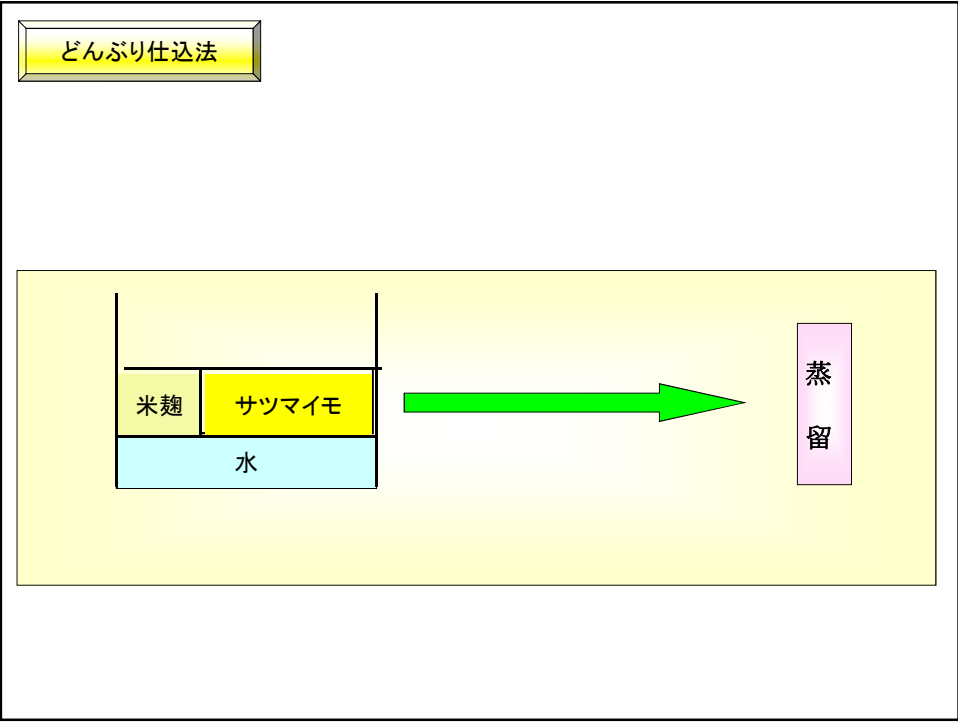
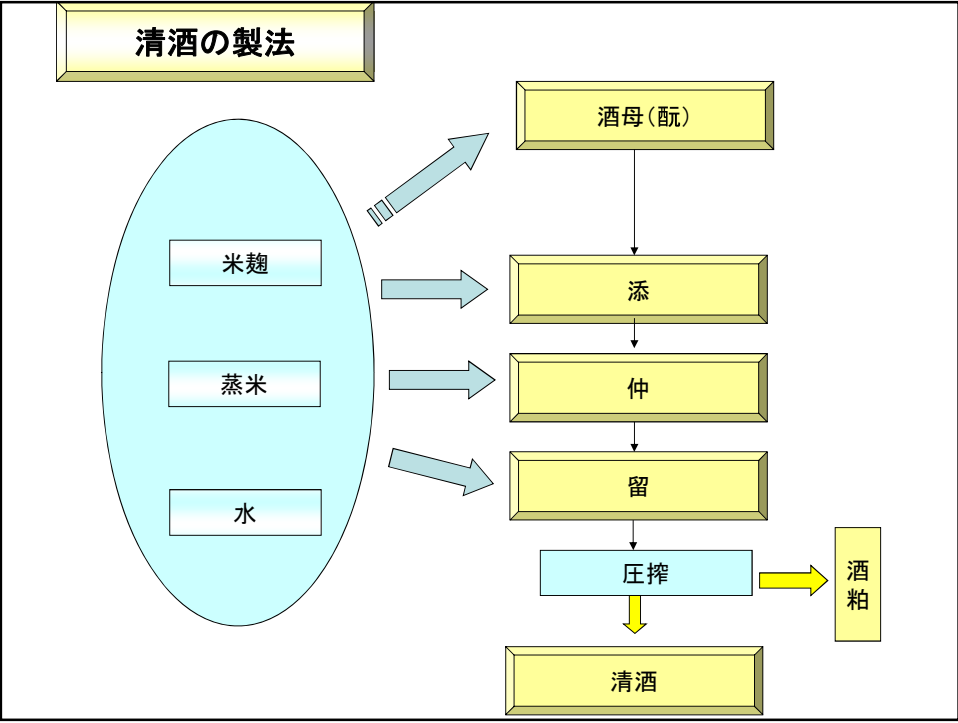
海南島(黎族)の芋焼酎造り

## 酒造原料適性

- 豊富にある
- 澱粉含量が高い
- 品質が安定
- 貯蔵性が高い
- 取り扱い易い
- 酒質

## 酒造原料としてのサツマイモの厄介な性質

- ① 収穫の季節性
- ② 周年供給が困難
- ③ 澱粉含量が低い
- ④ 蒸すと甘くなる
- ⑤ モロミの粘性が高い



## 明治22年頃の薩摩焼酎 1

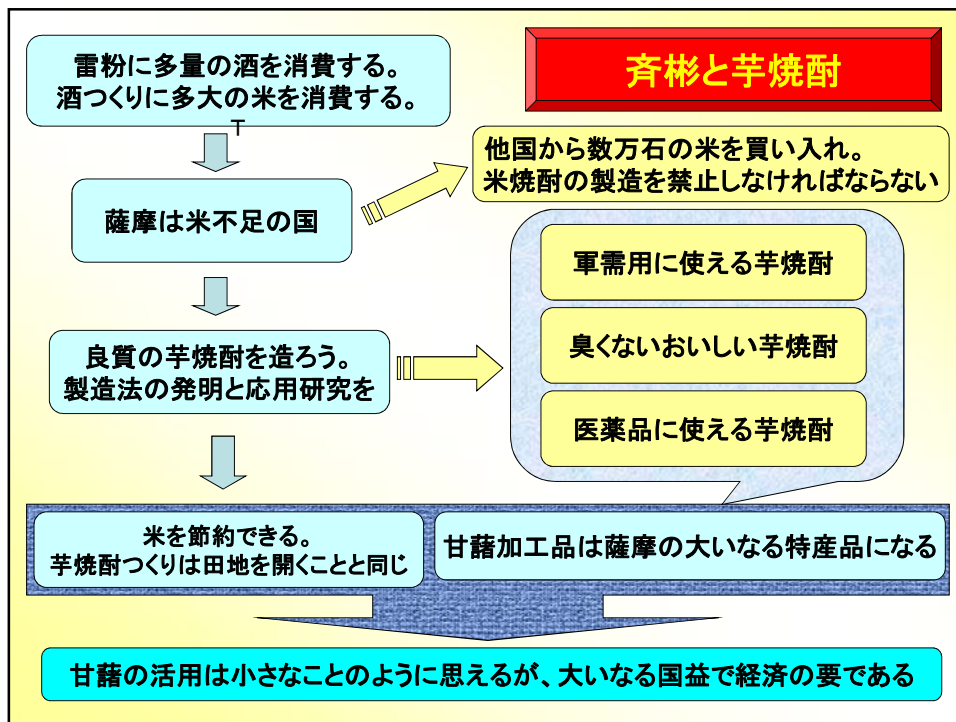
【薩摩見聞記】(本富安四郎)

凡そ薩摩程多く酒を飲む国はなし。彼地にては家々毎夜「おだいやめ」と称へ晩酌をなす。

焼酎には二種あり。一は米にて作り「こめん焼酎」と云ふ。之を上品とし、一は甘藷にて作り「からいもん焼酎」と云ふ。薩人甘藷を「からいも」と云ふ故なり。此方は味少々劣り少しく臭気あり。之を下品とす。

少々甘味あるが如く口当り悪からずと雖も、尋常の清酒に比ぶれば勿論強し。発気甚しく、少しく之を飲めば衣服悉くにほふ。薩人男女老少となく皆之を用ひ、往々二、三升を飲む者あり。五合位は誰にても飲むなり。

自分より盃を人に指すは大なる無礼として、決して之を為す者なし。必ず我より盃を請ふなり。

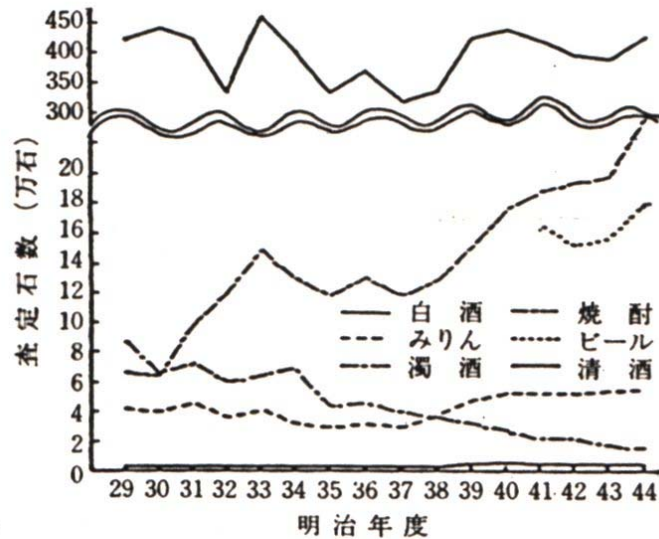




### 地租と酒税の国税収入構成比推移

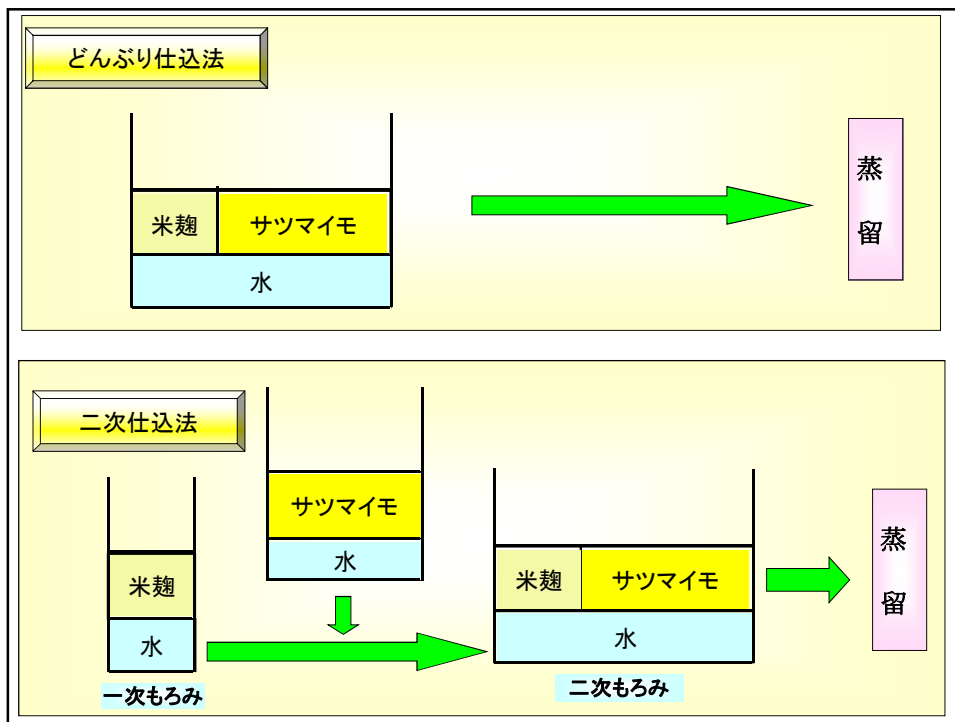
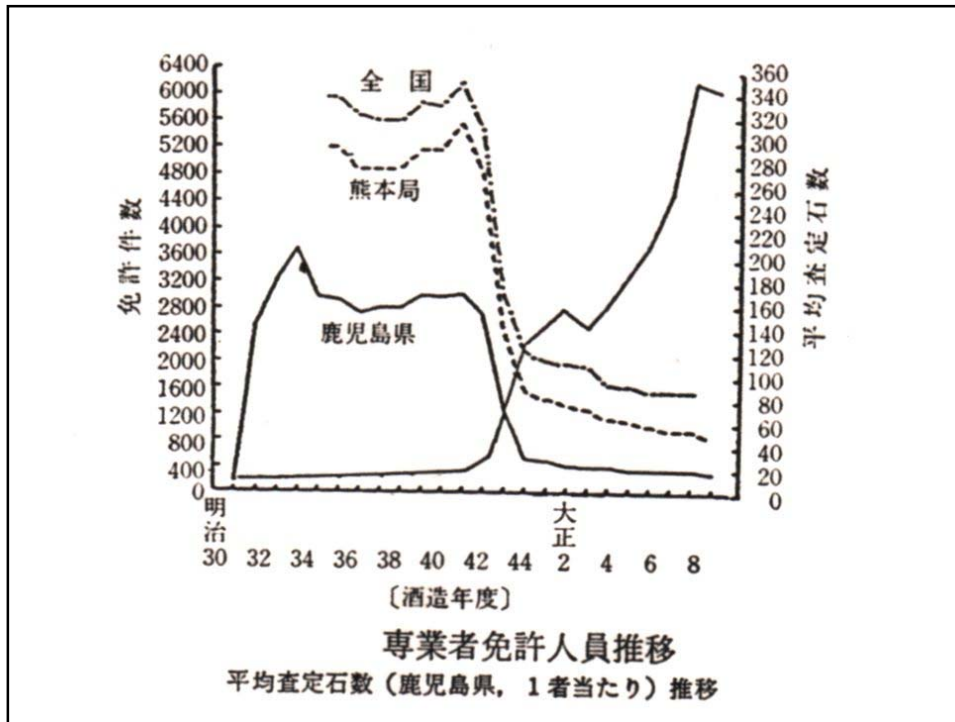
	地租	酒税	税収総計
明治29年度	46.0	23.7	81,765
30年度	37.6	30.8	100,884
31年度	37.0	31.8	103,793
32年度	32.5	35.5	137,977
33年度	32.0	34.4	146,215
34年度	30.7	38.2	151,850
35年度	28.2	38.6	164,933
36年度	29.2	33.0	160,333
37年度	28.8	27.5	211,589

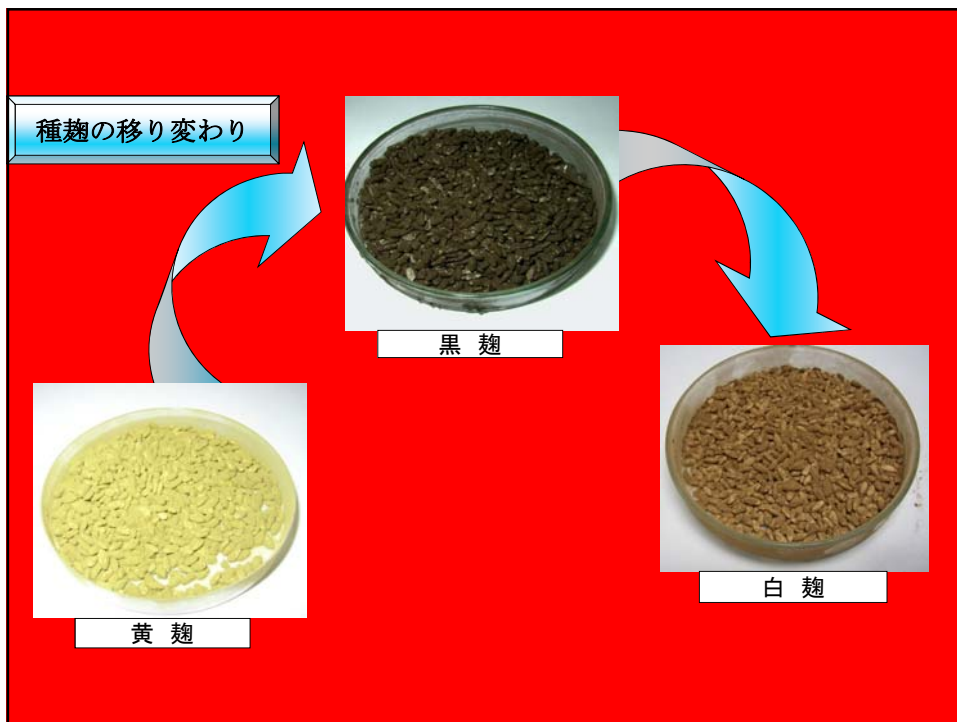
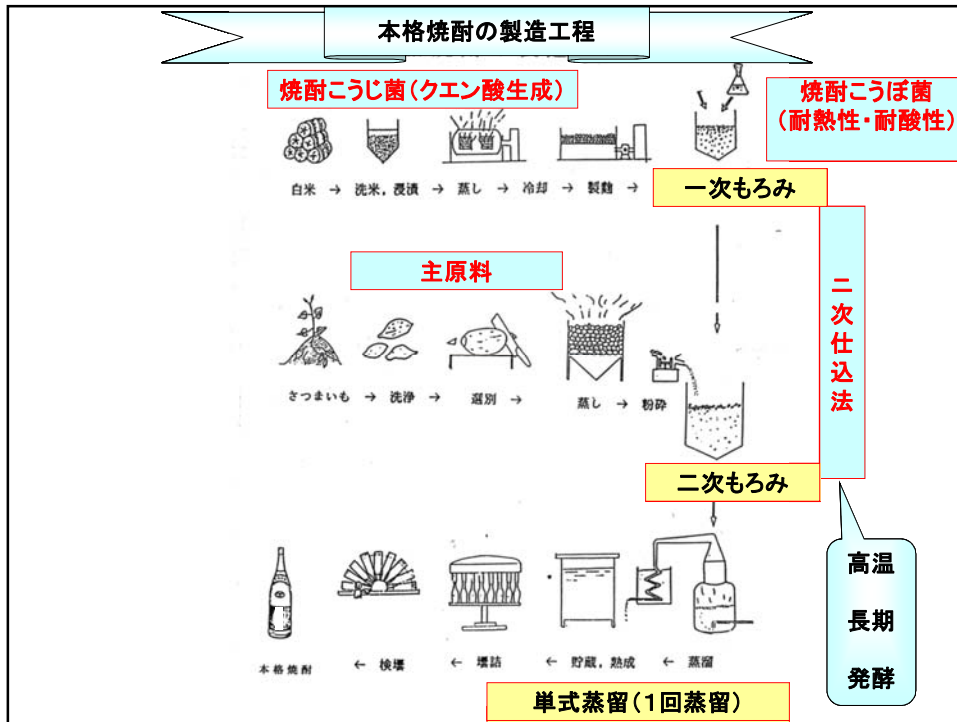
《注》単位は「地租」「酒税」が%、「税収総計」は千円。「税収総計」はすべての租税および印紙収入の合計。酒造税法が制定された29年度の酒税は「酒税」と「酒造税」の合算



明治時代の査定石数の変化

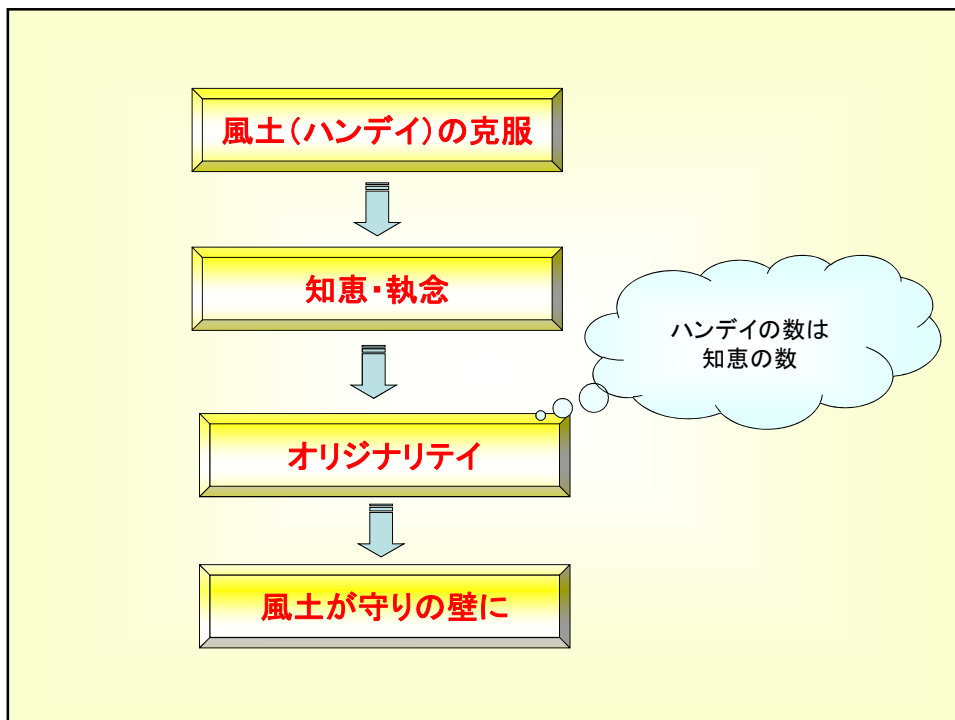
—：白酒.    - - -：みりん.    - · - ·：濁酒  
 - - -：焼酎.    ·····：ビール.    —：清酒





## 本格焼酎製造法の特徴

- クエン酸を生成する麹菌(黒麹・白麹)使用
- 耐熱性、耐酸性に優れた焼酎酵母使用
- 全麹の酒母に主原料を加える二次仕込法
- 並行複発酵方式
- 高い温度で長期間発酵
- 単式蒸留機
- 1回の蒸留で高濃度のアルコールを得る
- 澱粉質・糖質原料を問わず幅広い原料に応用可能
- 製法の自由度が高く、幅広い展開が可能



## いも焼酎風味改善

- 米麴製造技術向上  
(漬物臭)



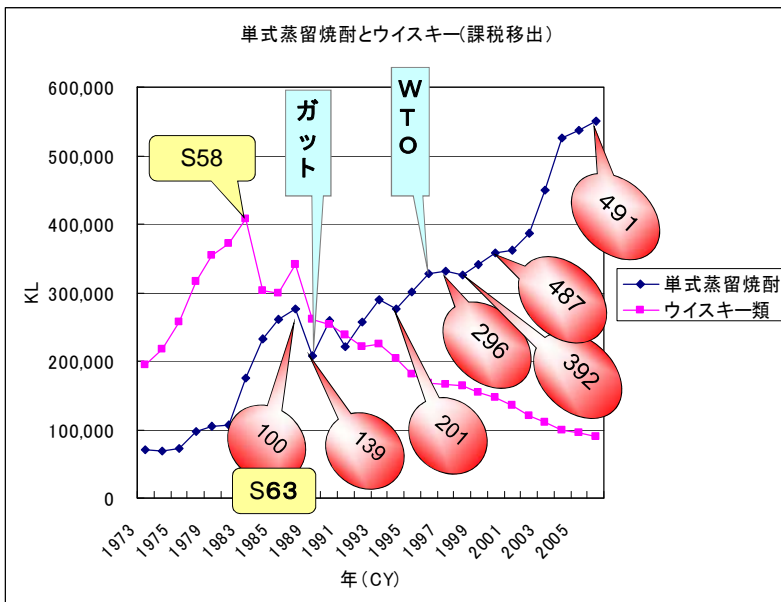
- さつまいもの品質向上  
(芋傷み臭)



- 油臭(日光臭)の防止  
(油臭)



単式蒸留焼酎とウイスキー(課税移出)

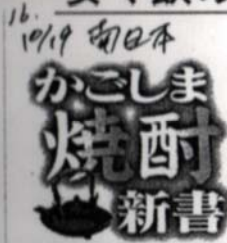


日本政策投資銀行南九州支店（鹿児島市）は十八日、アルコール度数換算で本格焼酎の消費が七月に清酒を抜いたとするリポートを発表した。予想以上の本格焼酎の伸びと清酒の落ち込みから、前回りポートで来春と予測していた逆転が早まったとし、北海道、東北とこれまで本格焼酎の消費が少なかった地域での需要はさらに増える可能性があるとしている。

# 本格焼酎 清酒抜く

7月消費量

## 安く飲める庶民の酒人気

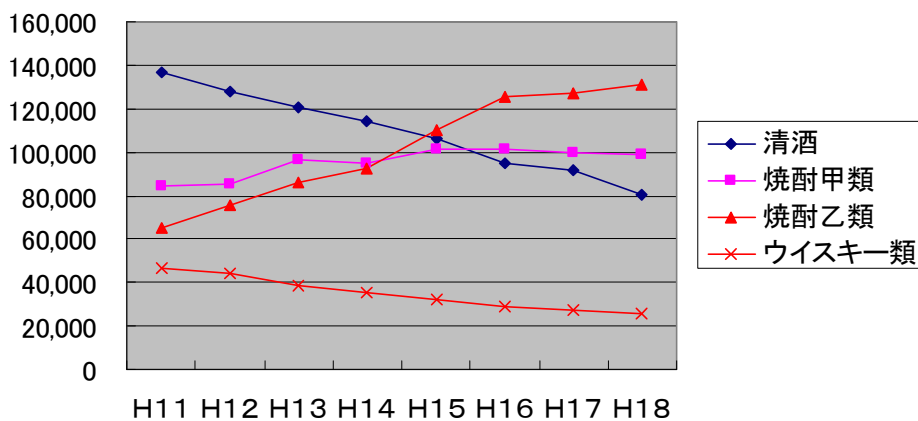


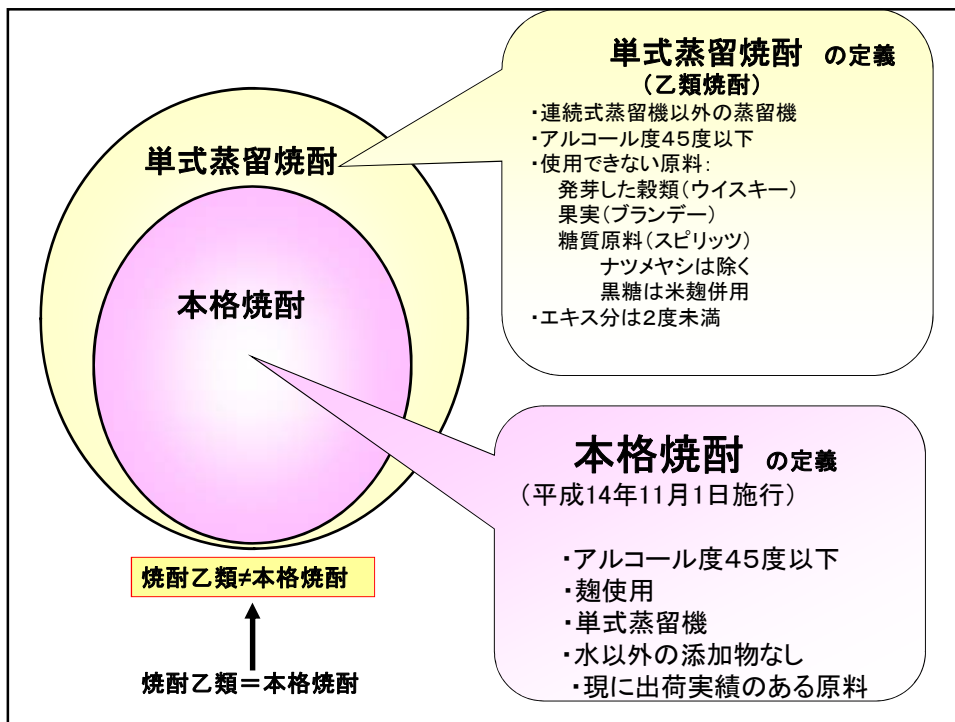
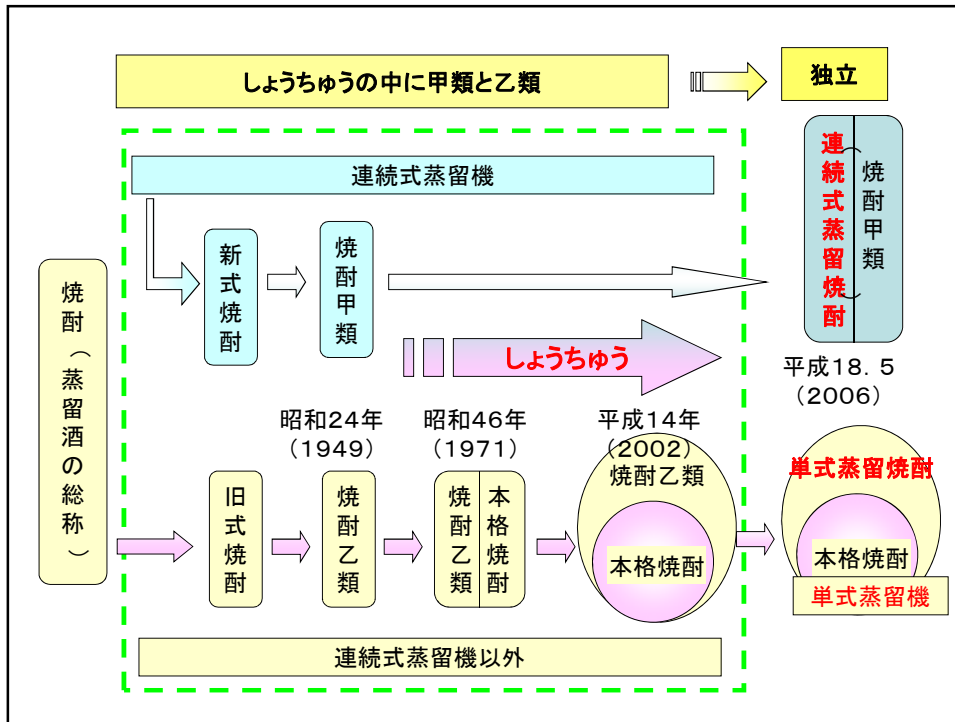
同支店によると、実際の出荷量は清酒が本格焼酎を約四割上回る。しかし、薄めず飲む清酒に対し、本格焼酎は割って飲むことから、課税出荷量をアルコール換算して比較。過去一年分の累計を十二で割った値が七月に初めて清酒を抜いた。十五度換算では清酒が

### アルコール換算比較

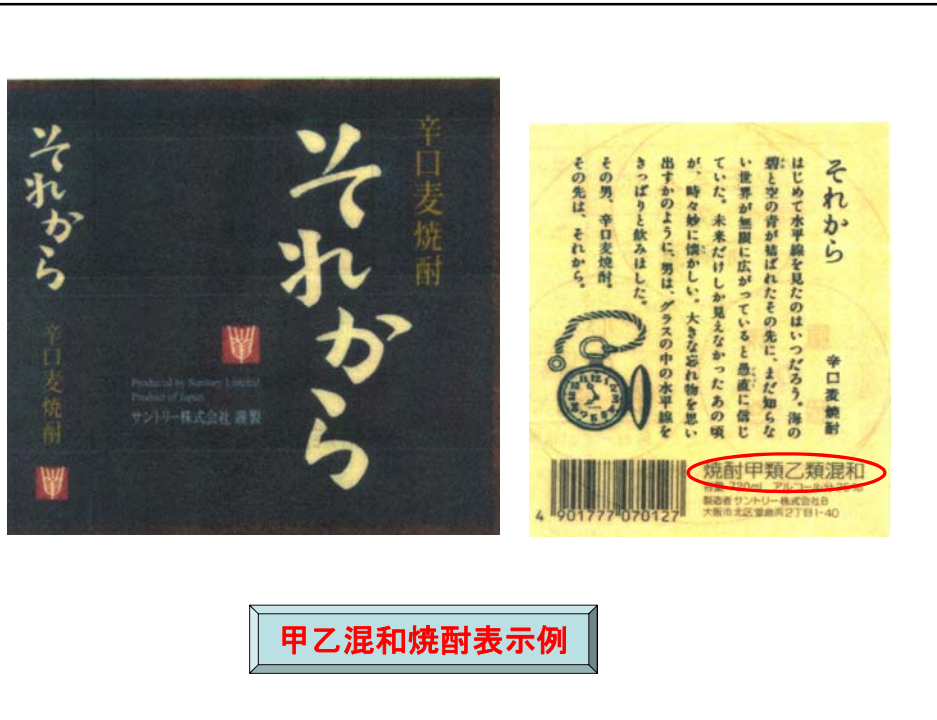
六万四千百<sup>リットル</sup>以上、本格焼酎は六万五千三百<sup>リットル</sup>だった。同支店は「清酒業界が吟醸酒に代表される富裕層向けの高品質、高コスト化の酒に偏り、庶民は安く飲める本格焼酎に移っていった」と指摘。本格焼酎の需要は今後も高まるとみる一方、「中国製焼酎をラベルに表示せず混入するなど消費者の本物志向と異なることが起きてくれば、信頼性を損なうことになる」と注意を促している。

酒税額推移 (FY, 100万円)

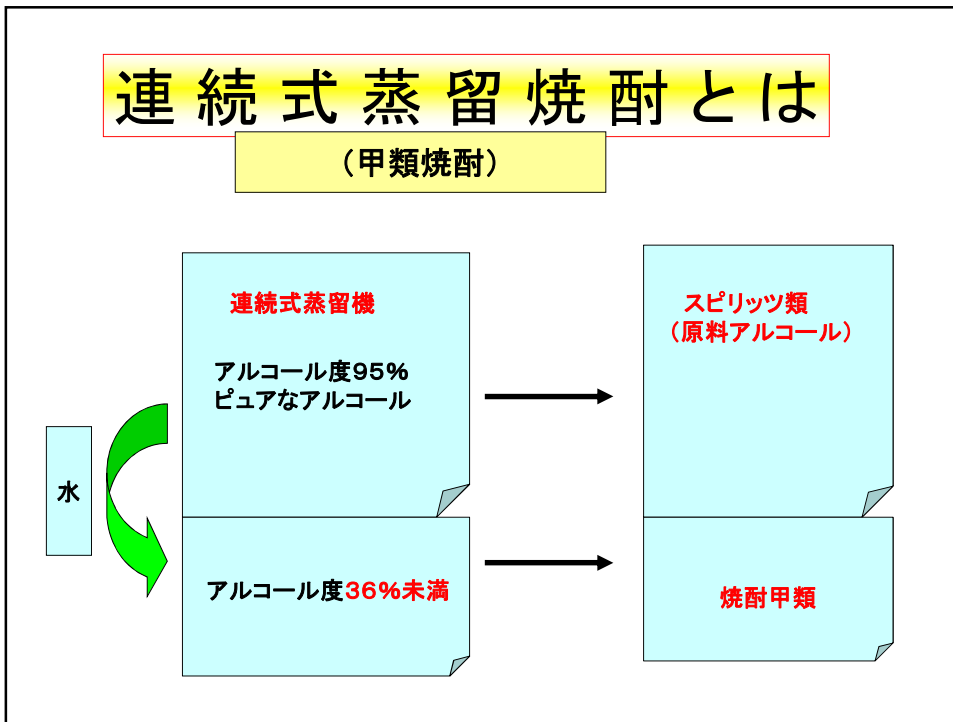








甲乙混和焼酎表示例





表ラベル表示例

冠表示

裏ラベル表示例

銘柄名

あらなみ

焼酎甲類乙類混和

麦焼酎

麦7%使用)

酒類の種類：焼酎甲類乙類混和  
 容器の容量：720ml  
 アルコール分：25度  
 製造場名：XXXXXXXXXX  
 氏名名称：(株)○○○○○

原材料：焼酎甲類93%(麦)  
 焼酎乙類 7%(麦、麦こうじ)

表示義務事項

●焼酎甲類に麦を原料とした焼酎乙類を混和した焼酎です。

南薩摩本格芋焼酎

KAMONOKAZE

このマークは、鹿児島産さつまいもを100%使用し、南薩摩で造られた本格焼酎であることを証する統一マークです。今後、当社は原産地を明確にするために、南薩摩産の本格芋焼酎にこのマークを随時使用していきます。

信頼の証、3Eマーク…… ①優れた品質 (Excellent Quality) ②正確な表示 (Exact Expression) ③地域の環境と調和 (Harmony With Ecology) 当社は、県産サツマイモのみを原料に使用しており、地域の原材料や伝統製法を生かした「ふるさと認証食品」として、鹿児島県より「ふるさと認証マーク」の使用を認められています。

## TRIPS協定 地理的表示【薩摩】

TRIPS協定：知的所有権の貿易関連の側面に関する協定

指定告示日2005年12月22日

米こうじ又は鹿児島県産のさつまいもを使用したさつまいもこうじ及び鹿児島県産のさつまいも並びに水を原料として発酵させたもろみを、鹿児島県内(名瀬市及び大島郡を除く。)において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「薩摩」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。

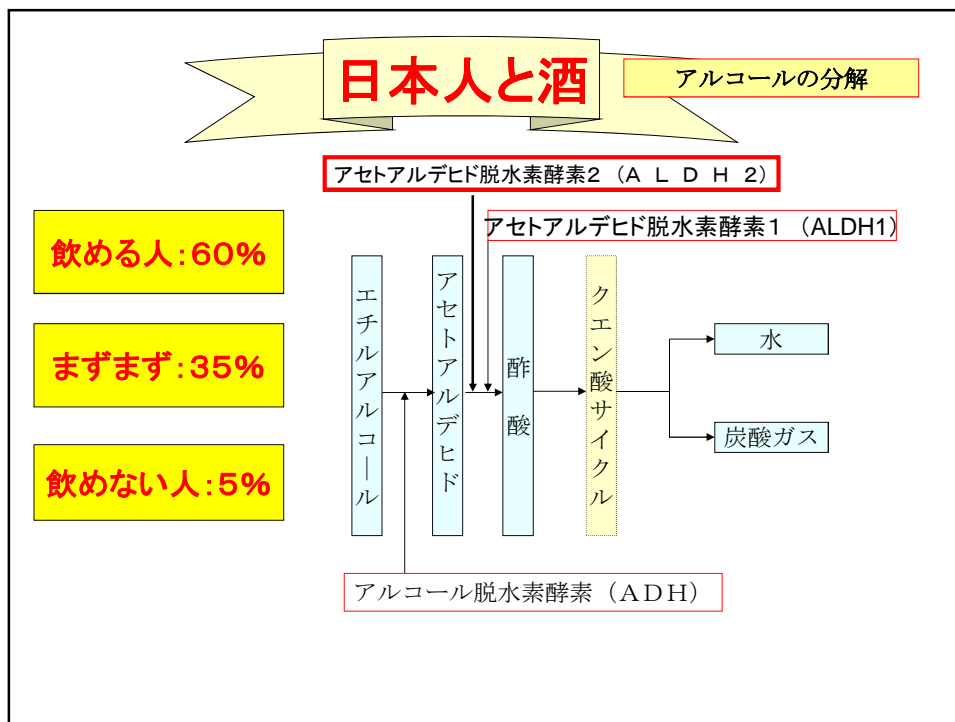
ワイン： ボルドー、シャブリ、シャンパーニュ  
蒸留酒： スコッチ、アルマニャック、コニャック  
焼酎： 薩摩、壹岐、球磨、琉球



## 日本人の飲酒スタイル

- 食事と共に(食中酒)
- 集団(集飲)の酒
- 無礼講

職場(所属集団)の仲間と共に、  
酒の肴をとりながら、  
盃をやりとりしつつ、  
長時間、  
語り飲む。



### 人種別 ALDH II 型欠損率

地域	人種	ALDH II 型欠損率	地域	人種	ALDH II 型欠損率
アジア	日本人・日本人	44 %	ヨーロッパ	ドイツ人	0
	アイヌ人	20		トルコ人	0
	中国・漢人	50		ユダヤ人	0
	蒙古人	30	南米	エクアドル人	69
	韓国人	25		チリ人	43
	ベトナム人	57			
	タイ人	18			
	フィリピン人	14			
北米	北アメリカ人	7	アフリカ	エジプト人	0
	メキシコ人	6		リベリア人	0
	ニューメキシコ人	0		ケニア人	0
		スーダン人		0	

アルコールを分解する遺伝子の頻度(筑波大学 原田勝二)

	都道府県	遺伝子頻度		都道府県	遺伝子頻度
1	秋田	0.876	24	鳥取	
2	鹿児島	0.845	25	福井	0.765
3	岩手	0.845	26	兵庫	0.760
4	福岡	0.843	27	福島	0.760
5	栃木	0.820	28	静岡	0.756
6	埼玉	0.818	29	山口	0.750
7	沖縄	0.805	30	佐賀	0.750
8	北海道	0.805	31	長崎	
9	熊本	0.802	32	徳島	0.748
10	高知	0.800	33	京都	0.745
11	山形	0.799	34	東京	0.744
12	青森	0.795	35	滋賀	0.743
13	宮城	0.795	36	富山	0.740
14	千葉	0.795	37	群馬	0.740
15	新潟	0.790	38	岡山	0.737
16	神奈川	0.787	39	奈良	0.730
17	香川	0.785	40	大阪	0.728
18	宮崎	0.776	41	広島	0.727
19	山梨	0.770	42	大分	0.715
20	茨城	0.770	43	和歌山	0.705
21	長野	0.765	44	岐阜	0.690
22	愛媛	0.765	45	石川	0.673
23	島根	0.765	46	愛知	0.643
			47	三重	0.630

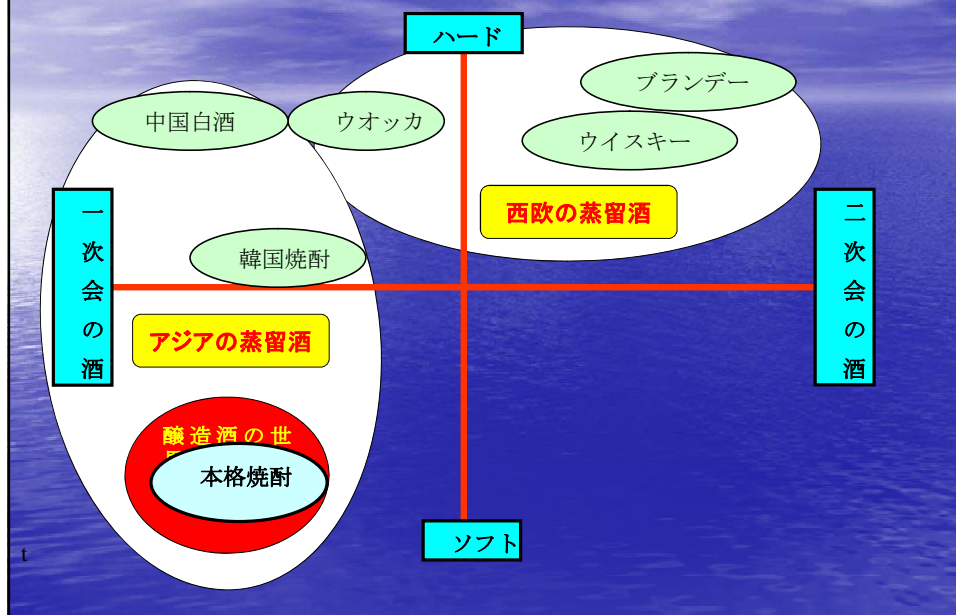
九州各県成人一人あたり酒類消費比率(2005年度4月～3月)

	本格焼酎	ビール +発泡酒	清酒	甲類焼酎	リキュール +雑酒	果実酒	合計
福岡	18.7	48.8	9.3	2.6	9.8	5.2	94.4
佐賀	16.6	48.4	14.3	2.3	9.1	4.0	94.8
長崎	17.9	49.2	10.7	4.9	8.8	3.3	94.9
熊本	24.8	48.0	5.9	2.9	10.2	3.9	95.7
大分	21.5	43.6	9.3	5.8	8.9	4.2	93.2
宮崎	40.8	39.0	3.7	1.9	8.7	2.9	97.0
鹿児島	48.5	38.6	1.5	0.5	6.2	2.1	97.4

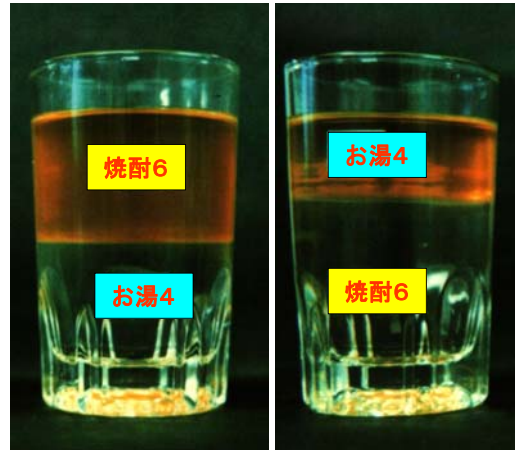
## 焼酎らしさ

- ① お湯割で飲める蒸留酒
- ② 新酒で飲める蒸留酒
- ③ 料理に合う蒸留酒
- ④ 酔い覚めの良さ
- ⑤ 多様な個性
- ⑥ 醸造酒のように飲める蒸留酒

## 世界の蒸留酒と食中酒



6:4



アルコール血中濃度(%)と酔い(焼酎6:4=清酒) アルコール健康医学協会資料

	血中濃度(%)	酒量	酔いの状態
爽快期	0.02~0.04	~1合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・気分が爽やか・皮膚が赤くなる</li> <li>・陽気になる</li> <li>・判断力がややにぶる</li> </ul>
ほろ酔い初期	0.05~0.10	1合~2合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほろ酔い気分・抑制がとれる</li> <li>・手の動きが活発になる</li> <li>・体温上昇、脈が速くなる</li> </ul>
酩酊前期	0.11~0.15	3合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・気が大きくなる・怒りっぽくなる</li> <li>・大声でがなりたてる</li> <li>・立てばふらつく</li> </ul>
酩酊期	0.16~0.30	5合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・千鳥足</li> <li>・何度も同じことをしゃべる</li> <li>・呼吸が速くなる</li> <li>・嘔気、嘔吐</li> </ul>
泥酔期	0.31~0.40	7合~1升	<ul style="list-style-type: none"> <li>・まともに立てない</li> <li>・意識混濁</li> <li>・言語支離滅裂</li> </ul>
昏睡期	0.41~0.50	1升以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・揺り動かしても起きない</li> <li>・大小便垂れ流し</li> <li>・呼吸はゆっくりと深い</li> <li>・死亡</li> </ul>

## 飲酒の生理

- 新皮質(理性的意識)で抑えられていた原始的本能や素朴な意識が開放される
- エタノール急性中毒による直接の死因は中枢神経系とくに延髄の呼吸中枢の機能低下
- 他の麻酔薬に比べ、エタノールは意識の消失を起こす濃度と呼吸中枢の麻痺をきたす濃度の幅が非常に小さい
- アルコールは生体が直ちに利用できるある程度のカロリーを持っている。慢性栄養障害に注意
- 飲食物があると血中エタノール濃度の上昇は緩慢で山も低くなる
- 糖質は吸収を遅らせ炭酸ガスは早める
- 25%以上の濃度では胃の粘膜を刺激する

## 酒の肴

- 新鮮な魚や植物性の良質の蛋白質をとる
- ナトリウムを取りすぎないように塩辛いものを控える
- マグネシウムや亜鉛などのミネラルの補給
- ビタミン特にビタミンB1やビタミンCを含むもの
- 食物繊維の多いもの
- ポリフェノールを含むもの

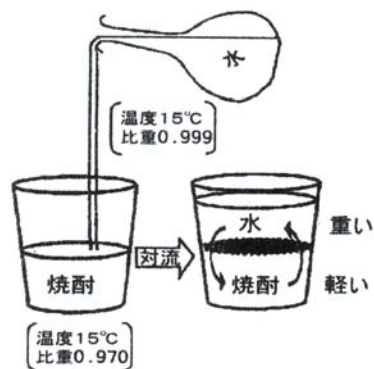
## 栄養素と酒の肴

- ・ マグネシウム : 昆布、豆類、まぐろ、豆腐
- ・ 亜鉛 : 牡蠣、ごま、大豆、かつおぶし、ひじき、  
にんにく
- ・ ビタミンB1 : ごま、大豆、牛肉、豆腐、緑黄色野菜
- ・ ビタミンC : ゆず、ししとう、いちご、カリフラワー、  
きゃべつ、トマト
- ・ ニコチン酸 : かつお、落花生、牛肝臓、いわし
- ・ 食物繊維 : ひじき、干しいたけ、干し大根
- ・ ポリフェノール : 醤油、味噌、豆腐、納豆、ごま

### ① 湯割り



### ② 水割り

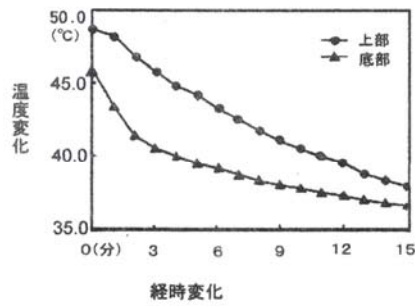




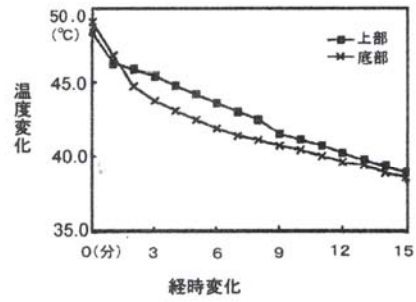
## お湯割りの順序

— コップ上部と底部の温度変化 —

① 焼酎先

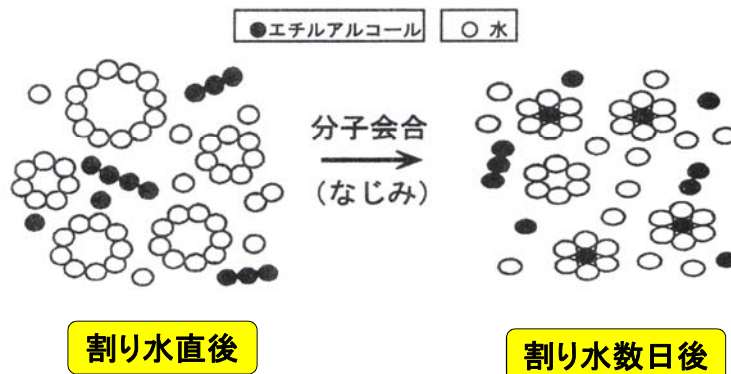


② お湯先

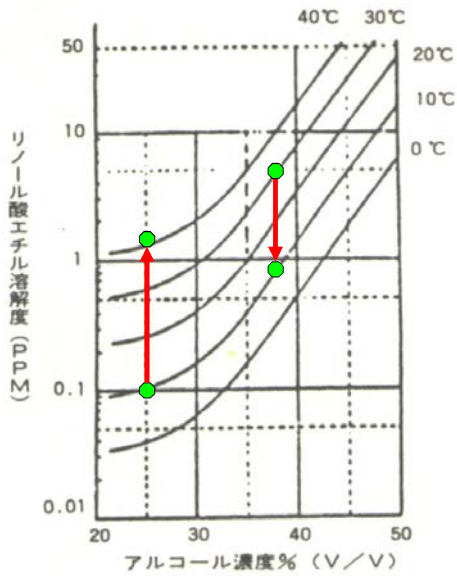


## アルコールと水のなじみ

— 分子会合 —

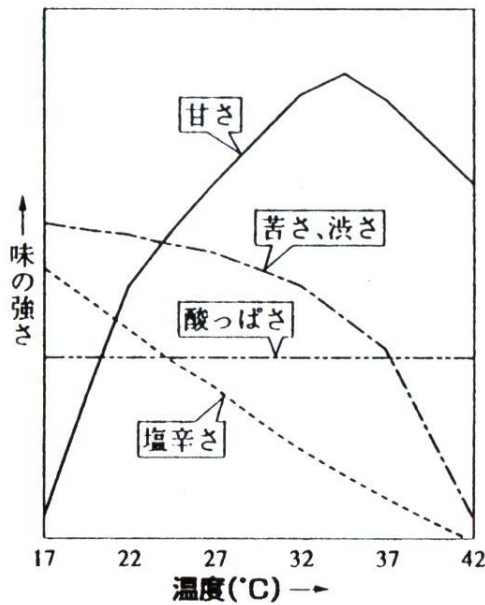


リノール酸エチルの温度およびアルコール  
分別溶解度 (醸協73-4 西谷・菅間)



### 焼酎の旨み成分

- ・アルコール度が高いほど
  - ・温度が高いほど
- よく溶ける

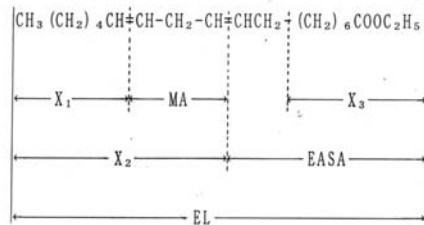


### 暖めると

雑味が抑えられ、旨さが引き立つ

月刊たる 99-9 (河野食品研究所、山口米子)

【リノール酸エチルの酸化分解】



- EL ; リノール酸エチル
- EASA ; アゼライン酸セミアルデヒド・エチルエステル
- X<sub>1</sub> ; n-ヘキサノール
- X<sub>2</sub> ; 2, 4-ノナジエナル
- X<sub>3</sub> ; ヒメリン酸セミアルデヒド・エチルエステル
- MA ; マロンアルデヒド

酒は日光に弱い

## 適正飲酒

- アルコール度は低めに
- 酔いの程度に応じて調整
- 楽しく発散しながら
- 肴は栄養バランスを考えて
- 無理強い厳禁
- 切り上げ時を忘れずに

だれやめ  
(疲れ休め)



ご清聴ありがとうございました