

本格焼酎の日である11月1日から3日間、
天文館に、鹿児島初「焼酎ストリート」が出現。



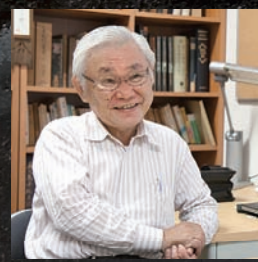
県内113全ての蔵元の焼酎が6杯500円で楽しめます。抽選で本格焼酎のプレゼントも。「1万人でいっせい乾杯」や奄美出身の人気デュオ・カザリンチュのライブ、前園真聖さんのトークショーなども行います。

詳しくはイベント
ホームページで。
<https://shochustreet.com/>

焼酎は **よもぎ** だ

県・市町村合同企画

本格焼酎の日 11月1日を前に、鹿児島の焼酎の良さ **にあらためて目を向けてもらおうと、県内自治体有志で組んだ合同特集です。**



よしひろ
鮫島吉廣さん (68)
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、全国初の焼酎学講座を開講。同大焼酎・発酵学センター客員教授。同市在住。

焼酎を最高のおもてなしに
鹿児島県は「おもてなし」を掲げる
条例まで制定した、自他共に認める焼
酎王国。体に優しい焼酎は、地域独自の
歴史と文化がぎっしり詰まった、お
もてなしに最高の一品です。県外の人
にはぜひ焼酎の良さを教え、こだわり
の飲み方や多様な銘柄を勧めてくださ
い。皆さんの心遣いが、鹿児島の魅力
を高めてくれます。「ダレヤメ」が全
国に広まる目を夢見て、今宵も鹿児島
の焼酎で乾杯、しませんか。

近の研究で、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」

※お酒は20歳になってから、適量で。
※飲酒運転は法律で禁止されています。
※妊娠中や授乳期の飲酒は控えましょう。



鹿児島の焼酎の
魅力が分かる動画は
こちらから

<https://www.youtube.com/watch?v=c7iKH8H5Puo>



蔵元と代表銘柄の紹介
本市には7カ所の蔵元があります。

- ★オガタマ酒造(株) 「鉄幹」
- ★(株)祁答院蒸留所 「野海棠」
- ★塩田酒造(株) 「六代目百合」
- ★田苑酒造(株) 「田苑」
- ★村尾酒造合資会社 「薩摩茶屋」
- ★山元酒造(株) 「蔵の神」
- ★吉永酒造(株) 「こしき亀五郎」

INTERVIEW **森 万由子さん** (21)
鹿児島市在住

芋焼酎のお勧めの飲み方は「お湯割り」。
香りが立ち、鹿児島の料理の味を引き
立ててくれます。黒ぢょかや薩摩切り、
そらきゅうなどの酒器にも鹿児島ならで
はの歴史や文化が隠れていて魅力的で
すね。焼酎を飲む人はみんな笑顔。人
同士を結ぶすてきなお酒です。



2015ミス薩摩焼酎

INTERVIEW **崎本 彩さん** (21)
鹿児島市在住

「黒「糖」焼酎だから糖質が多い」とよく
誤解されますが、本格焼酎は全て糖質
ゼロ。ダイエットにも最適です。黒糖焼
酎は奄美地方でしか造られない特別な
お酒。すっきりした味わいで、どんな割
り方も合います。私は紅茶割りでよく楽
しんでいますよ。



2015ミス奄美黒糖焼酎