

2000を超える 「本格焼酎」の銘柄 焼酎王国 鹿児島の焼酎とその魅力



「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産登録 鹿児島の焼酎を世界で愛される“SHOCHU”に

鹿児島県さつま町で115年続く酒蔵「軸屋酒造」。その4代目であり、2024年には鹿児島県酒造組合青年会初の女性会長に就任した軸屋麻衣子さんに、鹿児島焼酎の魅力と今後について話を聞いた。

鹿児島の焼酎の特徴

鹿児島には100を超える蔵元があり、銘柄は2000以上あると言われています。各蔵元はその地域の特色を生かした焼酎を作る。焼酎を飲めば蔵元や杜氏の顔が見えてきますね。それと、なんといっても芋焼酎には鹿児島のサツマイモを使っていることが最大の特徴です。良質なサツマイモを使うからこそ、風味豊かな芋焼酎が生まれるんです。

2024年12月に鹿児島の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録

これまで受け継がれてきた酒造りが登録されたことは大変嬉しいですね。これをどう繋げていくかが次の課題ですね。これを1つのきっかけにして、海外にも鹿児島の焼酎をアピールしていけれ

ばと思います。

フランス・パリでの経験を経て

青年会会長の時にパリのバーテンダーに麹や焼酎について話をさせてもらう機会に恵まれました。そこでいろんな焼酎カクテルを作ってもらって味わたんですが、彼らの自由な発想に驚かされましたね。焼酎は蒸留酒ですから、カクテルとの相性もいいのだと。まだまだ可能性が広がります。

鹿児島焼酎のこれから

毎年、各蔵元から新しい焼酎が誕生しています。常に進化を続けながらも、これまでの技術も磨いていきたい。200年、300年先まで繋いでいきたいですね。

軸屋酒造（株）四代目蔵元
軸屋麻衣子さん



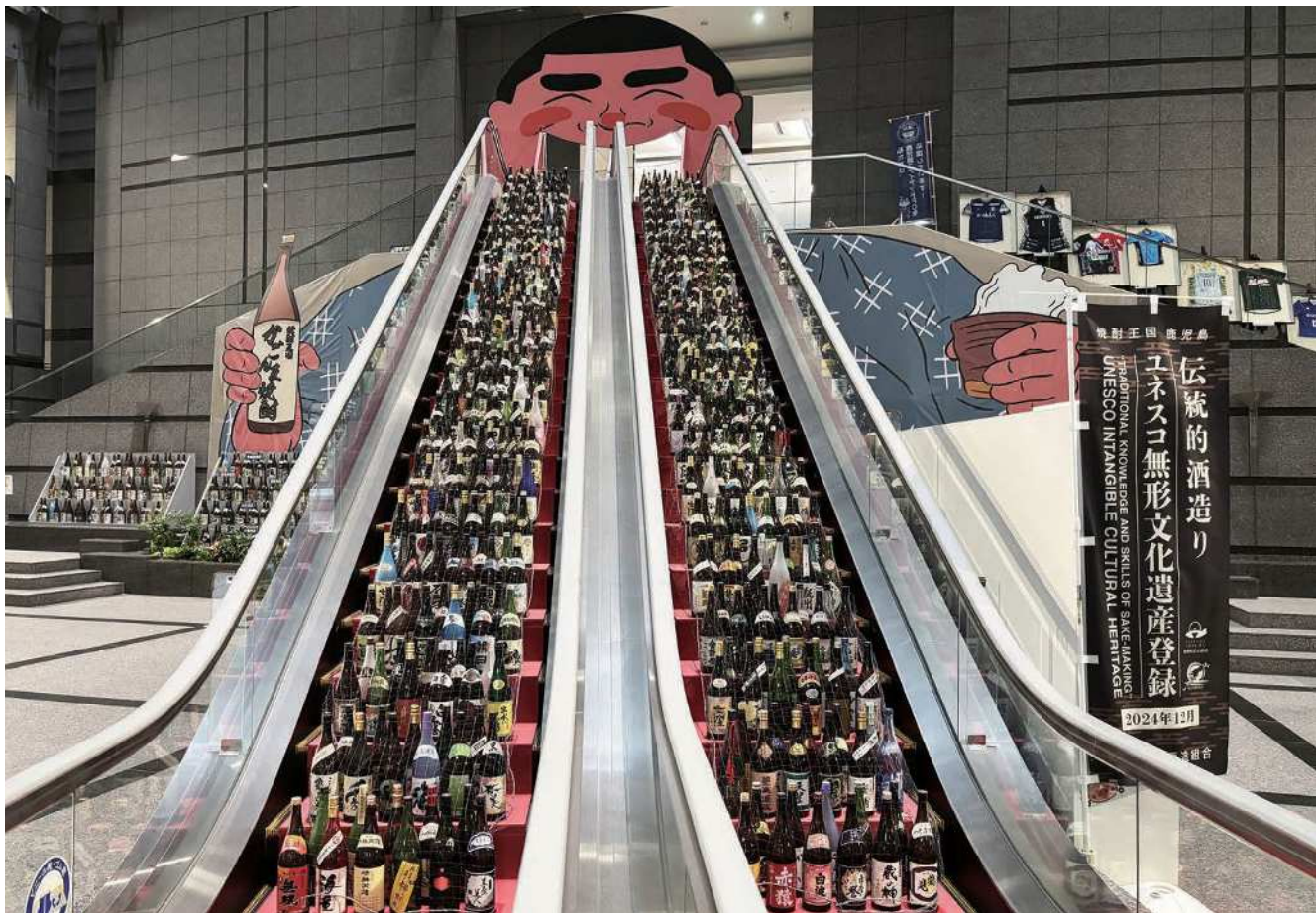
本県内の蔵元数(109)は日本一であり、各蔵元で製造される多様な焼酎が魅力のひとつ。



鹿児島県酒造組合
TEL 099-222-1455



鹿児島県酒造組合奄美支部
奄美大島酒造協同組合



鹿児島県酒造組合 組合員一覧 (合計 109)

令和 7 年 4 月時点

鹿児島地区 (6)	伊集院地区 (10)	大隅地区 (8)	種子島地区 (5)
本坊酒造株式会社	松崎酒造合名会社	岩川醸造株式会社	種子島酒造株式会社
東酒造株式会社	田崎酒造株式会社	丸西酒造(株)蓬原蒸留所	高崎酒造株式会社
相良酒造株式会社	有限会社白石酒造	大隅酒造株式会社	四元酒造株式会社
さつま無双株式会社	濱田酒造(株)傳藏院蔵	白露カンパニー株式会社	上妻酒造株式会社
三和酒造株式会社	大和桜酒造株式会社	若潮酒造株式会社	三岳酒造株式会社
みしま焼酎無垢の蔵	若松酒造株式会社	天星酒造株式会社	奄美地区 (24)
知覧地区 (10)	小正醸造(株)日置蒸溜蔵	新平酒造株式会社	合資会社弥生焼酎醸造所
知覧醸造株式会社	西酒造株式会社	太久保酒造株式会社	株式会社西平本家
高良酒造有限会社	農業生産法人 南国酒造(株)	加治木地区 (13)	西平酒造株式会社
株式会社尾込商店	薩摩金山蔵株式会社	白金酒造株式会社	株式会社奄美大島開運酒造
萬世酒造株式会社	指宿地区 (6)	ニッカウキスキー(株)さつま司蒸溜蔵	有限会社富田酒造場
吹上焼酎株式会社	中俣酒造株式会社	日當山醸造株式会社	奄美大島酒造株式会社
宇都酒造株式会社	有限会社大山甚七商店	有限会社万膳酒造	有限会社山田酒造
薩摩酒造株式会社	指宿酒造株式会社	有限会社中村酒造場	町田酒造株式会社
株式会社杜氏の里笠沙	吉永酒造有限会社	アットスター株式会社	朝日酒造株式会社
櫻井酒造有限会社	田村合名会社	国分酒造株式会社	喜界島酒造株式会社
有限会社佐多宗二商店	白露酒造株式会社	株式会社霧島町蒸留所	有限会社亀澤酒造場
川内地区 (10)	出水地区 (11)	佐藤酒造有限会社	高岡醸造株式会社
山元酒造株式会社	大石酒造株式会社	きりしま高原麦酒株式会社	天川酒造株式会社
オガタマ酒造株式会社	鹿児島酒造(株)黒瀬杜氏伝承蔵	大山酒造合名会社	中村酒造株式会社
村尾酒造合資会社	神酒造株式会社	株式会社甲斐商店	奄美酒類株式会社
田苑酒造株式会社	宮内酒造合名会社	大口酒造株式会社	有限会社松永酒造場
塩田酒造株式会社	宮乃露酒造株式会社	鹿屋地区 (6)	株式会社奄美大島にしかわ酒造
吉永酒造株式会社	長山酒造有限会社	大海酒造株式会社	有限会社沖酒造
植園酒造合資会社	杉本酒造株式会社	有限会社神川酒造	有限会社竿田酒造
軸屋酒造株式会社	南洲酒造株式会社	農業法人 八千代伝酒造株式会社	有限会社神崎産業
小牧醸造株式会社	長島研醸有限会社	有限会社森伊蔵酒造	沖永良部酒造株式会社
株式会社祁答院蒸溜所	雲海酒造(株)出水蔵	白玉醸造株式会社	新納酒造株式会社
	出水酒造株式会社	小鹿酒造株式会社	原田酒造株式会社
			有村酒造株式会社

鹿児島の本格焼酎には

「薩摩焼酎」と「奄美黒糖焼酎」の2種類ある

鹿児島生まれ鹿児島育ち世界に誇る「薩摩焼酎」

薩摩焼酎は、鹿児島県内（奄美市・大島郡を除く）のさつまいも、水を原料として、鹿児島県内において、単式蒸留器で蒸留し容器詰めされた本格焼酎のこと。

※単式蒸留とは…1回のみ蒸留を行う伝統的な製法。原料の持つ風味や香りが楽しめる。



11月1日は
本格焼酎の日

奄美群島でのみ製造を許された 初心者にも優しい「奄美黒糖焼酎」

米麹とサトウキビの絞り汁から作った純黒砂糖を原料に醸造し、単式蒸留した本格焼酎のこと。昭和28年12月、奄美群島が日本に復帰する時、米麹及び黒糖を原料として製造することを条件に、奄美群島に限り製造が許可された。



5月9日・10日は
奄美黒糖焼酎の日



本格焼酎の香りを表す フレーバーホイール表

蔵元数日本一を誇る鹿児島には、2000を超える銘柄が存在します。

それぞれの蔵元が独自の製法とこだわりで生み出す焼酎は、多様な香りと味わいを楽しむことができます。



鹿児島県酒造組合HPからは香りや味わいから銘柄を探すことができます。

※本格焼酎近未来評議会によるデータを基に作成
※鹿児島県酒造組合監修



PICKUP!

POINT

焼酎は糖質ゼロ・プリン体ゼロ!!

「お酒は太ってしまうからガマン。」そんな方に焼酎はピッタリ。蒸留酒である焼酎は、製造の過程で原料の糖分が醪に残り、糖質・プリン体がゼロになるのです。また、他のお酒に比べて低カロリーでビールや日本酒よりも太りにくいお酒です。



ビール

約16グラム
(缶1本500mlあたり)



日本酒

約8グラム
(とっくり1本、1合あたり)



焼 酎

いくら飲んでも
糖分0グラム

焼酎で血栓予防!?

「本格焼酎」を飲むと、血中にできる血栓(血の塊)を溶かす酵素が分泌され「血栓症」を予防してくれます。その効果はワインの1.5倍もあるとされています。血栓は、心筋梗塞や脳梗塞の原因となる怖いもの。もちろん適量を守った上で話なので、焼酎と上手に付き合しましょう。



美味しい焼酎の飲み方

01 CUTTING WITH SODA WATER

シュワッと弾ける香りと喉越し ソーダ割り

【用意するもの】

焼酎、炭酸水、氷、冷蔵庫で冷やしたグラス、マドラー、冷蔵庫で冷やしたグラス

- ①焼酎をグラスの1/4まで注ぐ。(30度以上の焼酎を使うとより香りを楽しめる)
- ②炭酸水を氷にぶつけないようにグラスと氷の隙間に静かに注ぐ。
- ③マドラーをグラスの底まで入れ、炭酸が飛ばないように氷を持ち上げるように底からゆっくり2回混ぜる。

※使用するグラスは冷蔵庫でしっかり冷やしておく。氷を入れずに楽しむのもおすすめ。



02 ON THE ROCKS & CUTTING WITH WATER

キレか、マイルドか ロック&水割り

【用意するもの】

焼酎、氷、グラス、マドラー、ミネラルウォーター(水割り用)

- ①グラスに氷を多めに入れ、マドラーで軽にかき混ぜてグラス全体を冷やす。
 - ②焼酎をグラスの半分まで注ぐ。
 - ③水割りの場合は、9目分目くらいまでミネラルウォーターを注ぐ。(軟水がおすすめ)
 - ④マドラーを使い、2回ほど軽く混ぜる。
- ※氷が溶けることで少しずつ味わいに変化するのを楽しんで。



03 CUTTING WITH WARM WATER

立ち昇るほの甘い香り お湯割り

【用意するもの】

焼酎、お湯、小さめのグラス、あれば温度計

- ①お湯を沸かす(冬は50度、夏は42度)
 - ②先にグラスにお湯を注ぎ、焼酎を注ぐ
 - ③焼酎6:お湯4、5:5など、濃さは好みで。
- ※焼酎の甘さと香りを楽しめるのは“42度”。

ちょうど体温くらいの温度と覚えよう。

※温かいお湯の上に焼酎を注ぐと、温度差で対流が生まれ、混ぜなくてもおいしい一杯に。

※お湯が先だと甘くなり、焼酎が先だとドライな味わいに。



04 PRE-MIXED WITH WATER

まろやかで軽やか 前割り

【用意するもの】

焼酎、水、保存用の容器

- ①清潔な容器に焼酎と水を好みの割合で入れる。
- ②容器を振って混ぜ合わせ、日の当たらない場所で1晩から1週間程度寝かせる。
- ③冷蔵庫で冷やして、または温めて飲む。



焼酎カクテルの可能性

ジン・ウォッカ・ラムなどの蒸留酒は、カクテルベースとして使用されており、蒸留酒のひとつである本格焼酎もカクテルベースとしての可能性を秘めています。

近年、世界の酒類市場では低アルコール志向が増えつつあり、焼酎は風味がしっかりしているため、低アルコールでも味わい深く、世界のトップバーテンダーからも、焼酎をベースとした「焼酎カクテル」が注目されています。





鹿児島県加工品

Kagoshima processed products



麦味噌

鹿児島県の麦味噌は「薩摩味噌」と呼ばれ、淡い色とまろやかな甘みが特徴です。麦の甘さを活かすため熟成期間は短めで、さわやかな香りと麴粒が残るタイプが多く見られます。郷土料理の薩摩汁には、この薩摩味噌が欠かせない定番の味として用いられています。



かつお節

かつお節は、鰹を煮て燻し、乾燥させて作る伝統的な食品です。黒潮に面した鹿児島県では上質な鰹が多く獲れ、高品質なかつお節の産地として広く知られています。



黒糖

サトウキビの搾り汁をそのまま煮詰めて作られる加工品です。糖質のほかにカルシウム、鉄、カリウムが豊富です。またリンやマグネシウムなどのミネラルやビタミンも含まれています。※

本土最南端に位置する鹿児島県は、古くから中国や朝鮮、東南アジアとの交易を重ねてきました。その影響で、サトウキビや甘藷(さつまいも)、落花生などが伝わり、これらを活用した料理や加工品が鹿児島の食文化として定着していきました。

また、鹿児島県は、多くの有人離島を有する全国屈指の離島県でもあり、温帯から亜熱帯まで多彩な自然環境の中、各島で個性豊かな文化が育まれてきました。

これらの加工品はいずれも、鹿児島の気候風土と歴史的背景の中で培われた、地域の食文化を象徴する存在です。今も変わらず受け継がれ、日々の暮らしの中で人々に愛され続けています。



醤油

鹿児島の醤油は、まろやかで深みのある甘みが際立つ「甘口醤油」が主流です。砂糖やみりんなどの甘味料を多く含み、全国的にも特に甘いことで知られています。独特の甘さの中にコクと旨味があり、この醤油を使った料理は思わず箸が進むおいしさです。



豚みそ

主に豚肉、味噌、砂糖を合わせて作られます。地域によりその特徴に違いがあり、鹿児島県本土では豚ひき肉としたいけ、ごぼう、しょうがなど野菜のみじん切りを炒め、砂糖や味噌を合わせて炒めながら練り上げて作ったものを言います。※



さつまいも揚げ

魚のすり身に豆腐や卵などを入れ、成型して油で揚げたものです。砂糖で甘めの味つけがされているのが特徴。鹿児島県では「つけあげ」と呼ばれることも多いです。※



灰持酒(あくもちぎけ)

米を主成分とし、鹿児島県で伝統的に生産されている地酒です。独特の製法により、みりんに似た濃厚な甘さを有しています。※



壺造り黒酢

米麹・蒸し米・水を陶器の壺に入れ、屋外に置くことで自然発酵させた食酢です。仕込みは春と秋の年2回行われ、1年以上の発酵・熟成期間を経て完成します。※



ナリ味噌

奄美大島や徳之島で作られる、ソテツの実である「ナリ」を砕いて入れた味噌です。ソテツは鹿児島県の大隅半島から沖縄県の八重山諸島で生息する植物で「生きた化石植物」とも言われています。※

※出典:農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」



山川漬

鹿児島県の南端に位置する指宿市山川町の特産品である山川漬は、干しだいこんを甕(かめ)で漬け込み、熟成させた伝統的な漬物です。香ばしい味わいが特徴で、噛むほどに味が深くなります。※



ミキ

奄美大島に古くから伝わる乳酸菌発酵飲料で、米粉と生のさつまいも、砂糖を用いて作られます。沖縄県でも飲まれており、沖縄県では、さつまいもではなく麦を使っています。※



きび酢

奄美群島のさとうきびの搾り汁を原料に自然発酵で作られる酢です。この地域でのみ製造され、全国的にも希少なさとうきびの発酵食品となります。一般的な食酢は菌類を添加して発酵を促すが、きび酢は大気中に浮遊する酵母菌や酢酸菌により作られます。※



【問合せ先】公益社団法人 鹿児島県特産品協会

TEL:099-223-9177



かごしま特産品ネットワークかごしま



鹿児島 郷土菓子

Kagoshima's local sweets

豊かな風土が育む素材を生かしたものや
地域に深く根付くものなど
鹿児島で長く愛され続ける郷土のお菓子。
お茶請けやお土産におすすめです。

かるかん

自然薯とうち米の粉、砂糖を混ぜて、ふっくらと蒸しあげた上品なお菓子です。



煎粉餅(いこもち)

先に煎ったもち米の粉で作られた甘くてやわらかい、江戸初期からある祝菓子です。



高麗餅(これもち)

もちもちした食感で、もち粉と小豆あんを練って蒸し上げた黒褐色の餅菓子です。



白熊

削った氷に練乳をかけ、フルーツや小豆などをトッピングしたもので、チェリーやレーズンが白熊の顔のように見えることから「白熊」と名付けられました。



文旦漬(ぼんたんづけ)

鹿児島特産の柑橘・ポンタンの皮を煮詰め、砂糖をまぶして作る砂糖漬け菓子です。



小豆羹(あずきかん)

小豆と小麦粉、葛、砂糖でできた蒸し羊羹です。寒天で固めた練り羊羹とは違う食感です。



あくまき

一晚灰汁(あく)につけたもち米を孟宗竹の皮にくるみ、たっぷりの灰汁で時間をかけて煮て作ります。



げたんは

小麦粉と黒砂糖、卵で作った生地を黒砂糖の蜜の中に漬け込んだお菓子です。名前の由来は「下駄の歯」からと言われています。



加治木まんじゅう

酒饅頭で、島津義弘公が加治木へ移城する際に出された酒饅頭が起源という説があります。



ふくれ菓子

黒砂糖風味の蒸しパン風のお菓子で、重曹を使っているため蒸しあがるとふくらと膨らみます。



からいもねったぼ

“からいも”はさつまいものことを言います。つくたての餅に蒸したさつまいもを入れて混ぜて食べる餅料理です。



両棒餅(じゃんぼもち)

柔らかい餅に、武士の脇差になぞらえ、竹串を2本刺して焼いて、トロリと甘いあんをかけています。



伊集院まんじゅう

島津家の家紋、丸に十の字の形の直径3cmほどの饅頭の中に白あんが入っています。



ボンタンアメ

オブラートにくるまれた淡いオレンジ色の柔らかい飴で、甘酸っぱく爽やかな香りです。



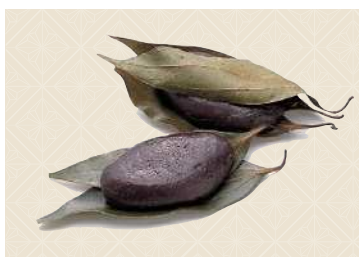
いもかりんとう

さつまいもを油で揚げた後に、砂糖または黒砂糖等をまぶし、乾燥させたものです。



けせんだんご

けせんの木とは、ニッケ、シナモンと呼ばれるニッケイ属の木のこと、小豆団子をくるんでいます。



しんこ団子

醤油を塗って焼き上げた、香ばしい串焼き団子です。日置市の深固院が名前の由来と言われています。



いもあめ

さつまいもと麦芽を煮つめてあめ状にしたもの。砂糖を加えず、さつまいもの素朴な甘さを楽しめます。



干しいも

さつまいもを蒸して、薄く切り、干して乾燥させたもの。さつまいも本来の素朴な甘さとほっくりとした食感で、保存食にもなります。



かからん団子

かからの葉でよもぎやあずきの団子をくるんでいます。かからの葉の香りが食欲をそそります。



【問合せ先】
鹿児島県菓子工業組合
TEL:099-222-2578



【問合せ先】
公益社団法人 鹿児島県特産品協会
TEL:099-223-9177



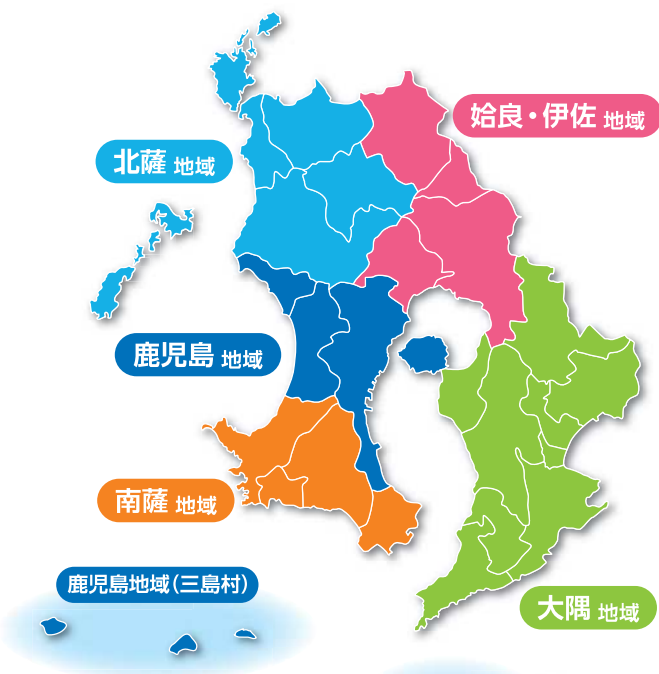
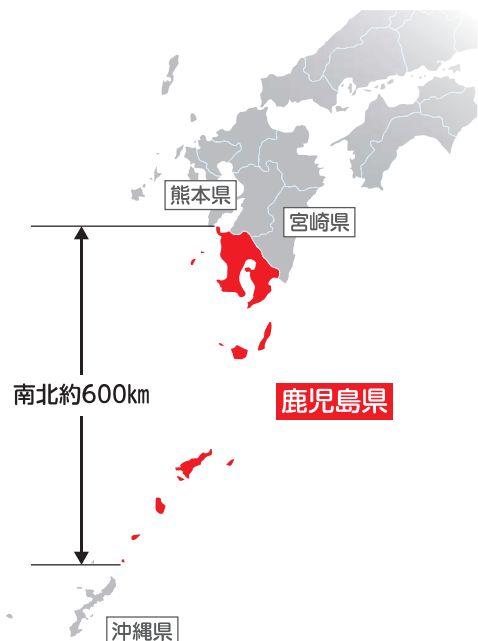
かごしま特産品ねっとかごいろう



鹿児島県の地理的特徴

九州南端に位置する鹿児島県は、南北600kmに及ぶ広大な県土を有し、薩摩・大隅の二大半島からなる県本土と、甑島、種子島、屋久島、トカラ列島、奄美群島など多くの島々からなっています。

様々な地理的環境が豊かな食材を生み出し、これらを使った郷土料理や地域特有の食文化は観光資源にもなっています。



鹿児島 地域

鹿児島市
日置市
いちき串木野市
三島村
十島村

南薩 地域

枕崎市
指宿市
南さつま市
南九州市

北薩 地域

阿久根市
出水市
薩摩川内市
さつま町
長島町

始良・伊佐 地域

霧島市
伊佐市
始良市
湧水町

大隅 地域

鹿屋市
垂水市
曾於市
志布志市
大崎町
東串良町
錦江町
南大隅町
肝付町

熊毛 地域

西之表市
中種子町
南種子町
屋久島町

大島 地域

奄美市	龍郷町	伊仙町
大和村	喜界町	和泊町
宇検村	徳之島町	知名町
瀬戸内町	天城町	与論町

