

島々の宝
奄美黒糖焼酎



好きにならずには
られない

AMAMI ISLANDS KOKUTOU

島の焼酎[®]
黒糖
スタイル

Style

好きにならずにはいられない
あまみの焼酎文化

島の焼酎
黒糖
スタイル

一酌一笑

酌み交わすほどに、笑い合える出会いがある。



世界自然遺産を含む
奄美の島々でしか
つくりすることができない
それが、黒糖焼酎

黒糖焼酎とは？！

日本で唯一、奄美群島でのみ製造が認められた蒸留酒「奄美黒糖焼酎」。その歴史は古く、江戸末期の文献に黒糖焼酎の原型といえる酒の記述が遺されています。南の島でしか採れないサトウキビを精製した黒糖を主原料としているため、当時作られた黒糖焼酎は大変貴重なものでした。琉球と薩摩が入り混じった独特の文化や歴史をもつ奄美群島では、島人の祝い事や祭りの場面でも欠くことのできないお酒として、先代より熱き思いと共に脈々と受け継がれています。

現在、奄美群島内の25の蔵元でしか製造を認められておらず世界的に希少価値のある黒糖焼酎。それぞれの島の豊かな自然や先人が育んだ文化や歴史を背景に、気候や風土、蔵ごとに目指す酒質によって味わいが異なります。

口に含むと黒糖のフルーティな味わいで芳醇な香り、スッキリとキレが良く喉ごしも爽やか。蒸留酒ならではの魅力として二日酔いになりにくく、健康的に楽しめます。糖質はゼロという体にやさしいお酒です。

奄美群島の美しい自然や、独自の文化を五感で感じながら、黒糖焼酎の本物の魅力に出会ってみませんか。



奄美の世界自然遺産

2021年7月、「奄美大島、徳之島、沖縄島北部及び西表島」が、世界自然遺産に登録されました。登録の決め手は、独自に進化した希少な動植物が多く生息・生育する「生物多様性」。奄美大島と徳之島に生息する両生類の約9割、陸生哺乳類と爬虫類の約6割は、ここでしか見られない固有種です。奄美大島の「金作原」や、徳之島の井之川岳などでは、ヒカゲヘゴやオキナワウラボシなどの亜熱帯植物が茂り、天然記念物のルリカケスやアマミノクロウサギなどの希少生物が生息しています。



奄美群島 AMAMI ISLANDS

奄美群島は、鹿児島と沖縄の中間の北緯28度に位置する島々で、奄美大島、加計呂麻島、請島、与路島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論島の8つの有人島で構成されており、年間平均気温は21度と四季を通じて温暖な気候が特徴です。マングロープでのカヤック体験、原生林散策、闘牛、多彩なマリンスポーツ、ケイビング、島唄や八月踊りなどの島独特の歴史・文化など、奄美群島だからこそ味わえる魅力にあふれています。

奄美群島でしかつくれない 黒糖焼酎ができるまで

島の焼酎 黒糖 スタイル

KOKUTOU

Style

製造工程

サトウキビのしぼり汁を煮詰めて作る純黒糖と米麴を原料として、仕込んでいきます。同じ黒糖を原料としているお酒で「ラム」があり、黒糖焼酎は「和製ラム」とも言われています。大きな違いとしては米麴の有無。黒糖焼酎の特長は原料に米麴を加えることにあります。



蒸米・製麴(せいきく)

原料となる白米を洗米して水に浸け、蒸気を加えて蒸します。体温に近い温度まで冷まし、種麴をふりかけて麴菌をじっくり生育したものを「米麴」と呼びます。麴の出来によって、焼酎の味が決まるとも言われる重要な工程です。



一次仕込み

一次タンクや甕に水・酵母菌・米麴を加えます。温度管理をしながら約1週間、一次もろみ(酒母)を育てます。



黒糖溶解

黒糖焼酎の主原料、黒糖はブロックになっているものを使用します。蒸気をあて、溶かし、適度な温度まで冷まします。



貯蔵

蒸留したての荒々しい酒質を落ち着かせ、まろみを持たせるための工程です。蔵ごとに貯蔵方法や熟成期間など工夫されており様々です。



蒸留

二次仕込みの液体を熱して気化→冷却→再び液体にすることを言います。アルコールや香味成分を凝縮させます。蒸留することで、糖質ゼロ・プリン体ゼロの透明な液体になります。これが「原酒」です。



二次仕込み

一次もろみに溶かした黒糖溶液を加えます。これを「二次もろみ」といい、1~2週間かけゆっくり発酵させて、黒糖の糖分を酵母菌がアルコールに変えていきます。この時、発酵により大きな泡がブクブクと出きます。



ビン詰め・出荷

貯蔵・熟成を終えた原酒は、割水を加え、ビン詰めし、出荷されます。

・・・ 黒糖焼酎の豆知識・・・

- 白麴…………… すっきりとした軽快な味わい
- 黒麴…………… 濃厚でコクがありしっかりとした味わい
- 減圧蒸留……… 気圧を下げ、沸点の低いアルコールの成分を抽出します。クリアでクセのない、まろやかで飲みやすいのが特徴です。
- 常圧蒸留……… 伝統的な製法で、気圧を操作することなく蒸留するため、風味や原料の風味が引き出され、個性的な味わいです。

先輩ちゃん
黒糖焼酎に
くわしい。



教えて!

奄美黒糖焼酎の歴史



後輩ちゃん
最近、黒糖焼酎の
おいしさを知る。

先輩! 黒糖焼酎の歴史を教えてください!

唐突ね。いいけど

まず、焼酎自体、いつから奄美で造られていたかは謎なんだけど...

江戸時代、薩摩藩から焼酎の貢納を命じられていたことから、この頃には蒸留の技術が伝わってみたいわ。

そんな昔から

そのころの焼酎の材料はシイの実や栗、ソテツなどさまざまで、

サトウキビの絞り汁を使う「留汁焼酎」もあったけど、その時代の黒糖は藩の専売で庶民が勝手に使うことは許されなかったの。

厳しい時代ですね

明治にはいると自家醸造が盛んになって島民はイモやソテツなど手に入るもので焼酎を造っていたらしいわ。

太平洋戦争後、米軍統治下におかれた時、流通が制限されたことによって、焼酎の原料となる米が不足。

その代わりに売れ先がなく余っていた黒糖を造りに利用したことで黒糖酒が生まれたのよ。

お! やっとここで黒糖焼酎らしきものが!

そして1953年。奄美が日本に返還されたんだけど...

問題ある...

当時の酒税法では黒糖酒は、「スピリッツ※」の扱いで、酒税が焼酎よりも高くなってしまったの。

えー!

だから酒税法の基本通達として、

- ◆ 単式蒸留であること
- ◆ 米麴を用いること
- ◆ 奄美群島で製造すること

これらを条件に黒糖を使った焼酎の製造が認められたの。

だから奄美群島だけなんですわ!

※「ジン」、「ウォッカ」などの蒸留酒をさす名称。

みしよらん黒糖焼酎

奄美の言葉で「召し上がれ」。

AMAMI ISLANDS
KOKUTOU

Style

“昔ながら”と“今どき”と、飲み方いろいろ

ストレートやロックもいいけれど、おしゃれな飲み方も試してみよう。冷蔵庫の中やキッチンなど身近にある素材で自分スタイルの飲み方にアレンジ。

毎日のほっと一息つく時間や、友達や家族とワイワイ過ごすひと時に。色々な組み合わせを楽しみMY KOKUTOU STYLE を見つけましょう。

島の焼酎 黒糖 スタイル



Drinking Recipe ◀ 紅茶割り

- 黒糖焼酎25度…40ml
- 午後の紅茶(無糖)…60ml

- ①グラスに氷を入れ、黒糖焼酎を注ぐ
- ②午後の紅茶(無糖)を入れ、軽にかき混ぜて完成

Drinking Recipe ◀ モヒート

- 黒糖焼酎30度…45ml
- ミント
- ライムジュース…10ml
- カリブシロップ…10ml
- 炭酸水…適量

- ①グラスにミントを入れすり潰し、氷を入れる
- ②①にライムジュース、シロップ、黒糖焼酎を加える
- ③②に炭酸水を注ぎ、軽くステアしたら出来上がり

自分スタイルの
好みを見つける

Drinking Recipe ◀ パッションフルーツ割り

- パッションフルーツ

新鮮なパッションフルーツが手に入ったら半分に切って、中の果汁と種をかき混ぜ、グラスに入れます。黒糖焼酎を注ぎ入れると甘味と酸味が相まって、リゾート気分を堪能できる飲み方です。



Drinking Recipe ▶ コーヒー割り

- 黒糖焼酎1:コーヒー3(お好みで)

お好みの配分で作った水割りに、ブラックコーヒーを加え、軽くステア。ブラックコーヒーは、黒糖焼酎の甘みで苦みはほとんど消えて、コーヒーの香りが香ばしく広がります。



Drinking Recipe ▶ 牛乳割り

- 黒糖焼酎1:牛乳2 (お好みで)

砂糖やハチミツを加えるとより飲みやすくなります。



Drinking Recipe ▶ 懐かしい黒糖フィズ

- 黒糖焼酎25度…30ml
- 粉末黒糖…大さじ(18g)
- レモン果汁…小さじ1(5g)
- 氷…適量
- 炭酸水…適量

- ①粉末黒糖、レモン果汁、黒糖焼酎をグラスに入れてよく混ぜて粉末黒糖を溶かす
- ②①に氷を入れて数回ステアする
- ③②に炭酸水を注ぎ、1~2回ステアする

