

県政かわら版

1面 県・市町村合同企画「焼酎はおもてなしだ」
2面 生活困窮者の自立支援/みんなで守ろう鹿児島の救急医療
3面 ロコモティブシンドロームを予防しよう/
北薩広域公園「のびのびゾーン」オープン
4面 情報ボックス / 特産品プレゼント

発行/鹿児島県知事公室広報課
〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1
☎ 099(286)2095
FAX 099(286)2119

県政かわら版は、県内全世帯配布の県政広報紙です。

県政かわら版は、点字版・録音版も発行しています。

ご希望の方は、鹿児島県身体障害者福祉協会 ☎099(228)6271 までご連絡ください。

今月号の県政かわら版およびバックナンバー(音声版も含む)は、県ホームページでご覧いただけます。

県政かわら版 [検索](#)

9月6日(黒の日)に「かごしまふるさと屋台村」(鹿児島市)で開催された「かごしま黒グルメフェスタ」で三反園知事と乾杯する関係者の皆さん



県・市町村合同企画 焼酎はおもてなしだ
11月1日の「本格焼酎の日」を前に、鹿児島の焼酎の魅力をあらためて発信しようと、県内自治体有志で企画した合同特集です。

鹿児島県は「焼酎でおもてなし」を掲げる条例を制定した焼酎王国。地域に根ざした113の蔵元、2000を超える銘柄など、焼酎はおもてなしに最高の一品です。焼酎の多様な楽しみ方、多彩な銘柄など、「焼酎でおもてなし」が鹿児島の魅力をさらに高めてくれることでしょう。「ダレヤメ」が全国に広まる日を夢見て、今宵も鹿児島(かごしま)の焼酎で乾杯、しませんか。

焼酎はやっぱり鹿児島

薩摩焼酎



「薩摩焼酎」とは鹿児島県産の良質なさつまいもを使い、鹿児島県内で製造・容器詰めされた本格焼酎のことです。WTO(世界貿易機構)により国際的に「薩摩」という原産地の表示が認められています。県内には80を超える蔵元があり、味わいのバリエーションが豊か。どんな料理とも相性ぴったりです。

初代ミス薩摩焼酎

もり まゆこ
森 万由子さん 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、料理の味を引き立ててくれます。黒ぢょかや薩摩切子、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。人と人を結びつけてくれるお酒です。



奄美黒糖焼酎



「黒糖焼酎」は鹿児島県奄美群島だけに製造が認められているお酒です。口に含むと、黒糖のやさしく甘い香りが広がります。黒糖焼酎は米麹を併用して造られているため、米の風味も加わり、より芳醇なコクと旨みを感じられます。飲みやすいので、焼酎初心者の方や女性にもぴったりです。

初代ミス奄美黒糖焼酎

さきもと あや
崎本 彩さん 鹿児島市在住

「黒糖」焼酎だから糖分が多い」とよく誤解されますが、本格焼酎は全て糖質ゼロです。黒糖焼酎は奄美群島だけに製造が許された特別なお酒。すっきりした味わいで、どんな割り方にも合います。私は紅茶割りでよく楽しんでますよ。



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蔵元の焼酎が天文館に大集合! 「1万人でいっせい乾杯」や奄美市出身の人気デュオ・カサリンチュのスペシャルライブ、薩摩川内市出身の元サッカー選手・前園真聖さんのトークショーなどもあります。

※詳しくはイベントホームページをご覧ください。

