

くま 球磨焼酎を語りたくなる本

ふるさとの

たからもの



たからものは、すぐ近くにあります。

遠くにあるきらきらしたものについて目がいってしまって

すぐ近くにある大切なものに気づかないのは

とってももったいない、そう思います。

球磨焼酎は、わたしたちの“たからもの”。

500年ものあいだその歴史をきざんできた

これからも誇りをもって守り受けついでいく

かけがえのない資産です。

だから、もっと多くの人たちに球磨焼酎のことを

知ってもらって、おいしく飲んでもらいたい。

この広い世界のなかの、

どこもまねすることができない球磨焼酎を

もっともっと愛してもらいたい。

人吉・球磨地方の人が、熊本に住む人が

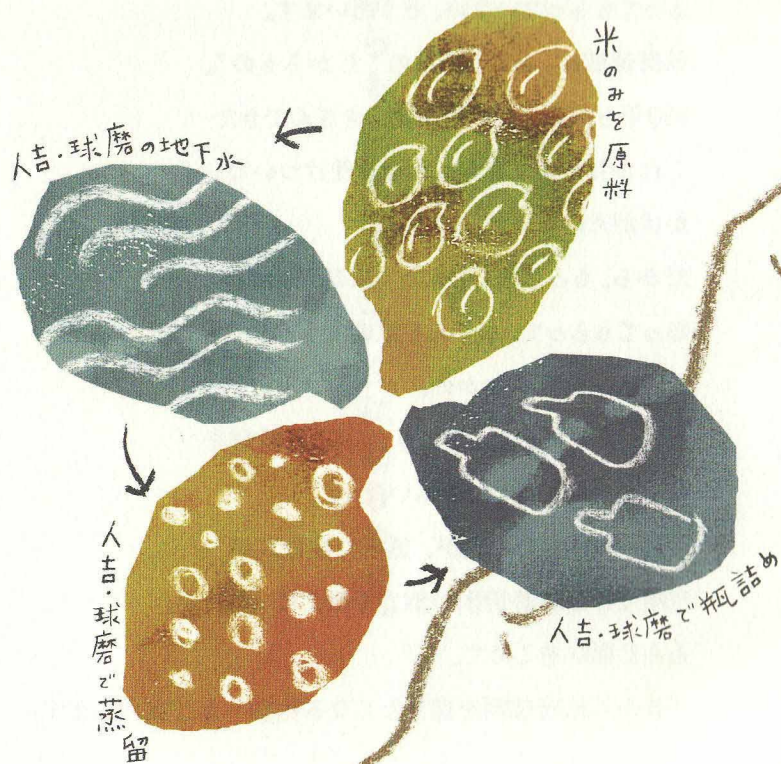
自慢できる球磨焼酎の魅力を伝えていきたい。

そんな願いをこめて、

これから球磨焼酎を語りたくなる物語へのご案内します。

1-1

そもそも、
球磨焼酎ってどんな焼酎でしょう。



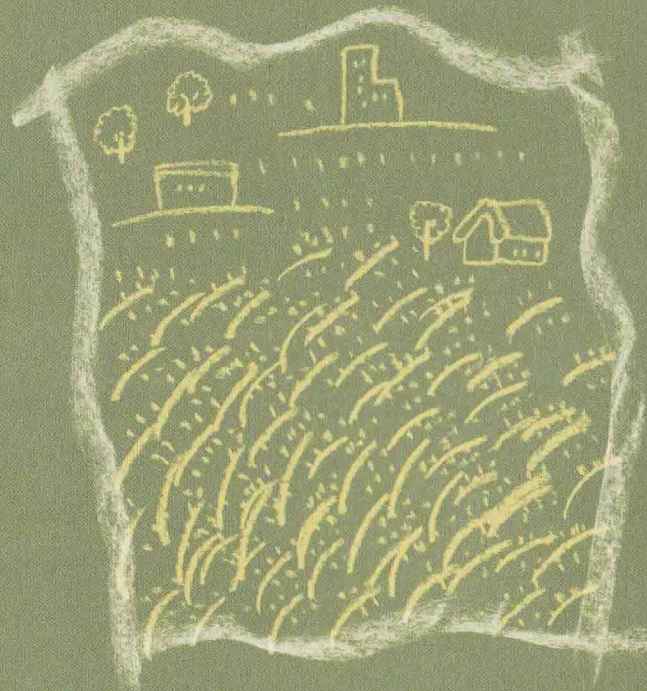
ふつうの米焼酎と、球磨焼酎と、いったいどこが違うの。なんて、素朴な疑問をもっている人も少なくないでしょうね。いちばんの違いは、文字どおり「球磨」という地名がついているかどうかです。「球磨」の地名を冠にできる焼酎には、いくつかの約束ごとがあります。まずは、使われる原料がお米だけということ。そして、人吉・球磨地方の地下水を使って仕込んだもろみを、人吉・球磨地方で蒸留してビン詰めまでする。ここまでやってはじめて、球磨焼酎といえるわけです。人吉・球磨の自然の恵みで、人吉・球磨の人の手によってつくられた、球磨の文化そのもの。どこにもまねできない、特別な米焼酎なのです。

❁ 球磨焼酎の原料は、お米と人吉・球磨の水だけ。原産地の名前を名づけてもいいと世界から認められた焼酎です。

1_2

第一章：人吉・球磨地方と球磨焼酎

球磨焼酎のふるさと、
球磨地方について語りましょうか。



球磨焼酎を語るためには、そのふるさと、球磨地方について触れないわけにはいきません。なぜかという、球磨焼酎は球磨地方の風土や歴史、人々の暮らしとのかかわりがとても深いから。球磨地方だからこそ、この焼酎ができた、と言ってもおおげさじゃありません。九州山地のけわしい山々に囲まれた盆地にひろがる球磨地方は、県下でも有数の米どころ。山すそから湧き出でる水が、やがて清流球磨川の流れとなり、豊かな土壌を育んでいます。この地はそのむかし、鎌倉時代から代々700年間、相良氏によって治められていた、いわゆるかくれ里。盆地という地形もあり、外からの影響を受けることなく、独自の文化が育まれてきた背景があります。このため、球磨焼酎のように土地と結びつきが強いお酒が生まれ、大事に飲みつがれ、いまもなお愛されつづけているのです。

❁ 球磨地方は、相良藩の700年が育んできた独自の歴史、自然、文化を大切にしているところ。

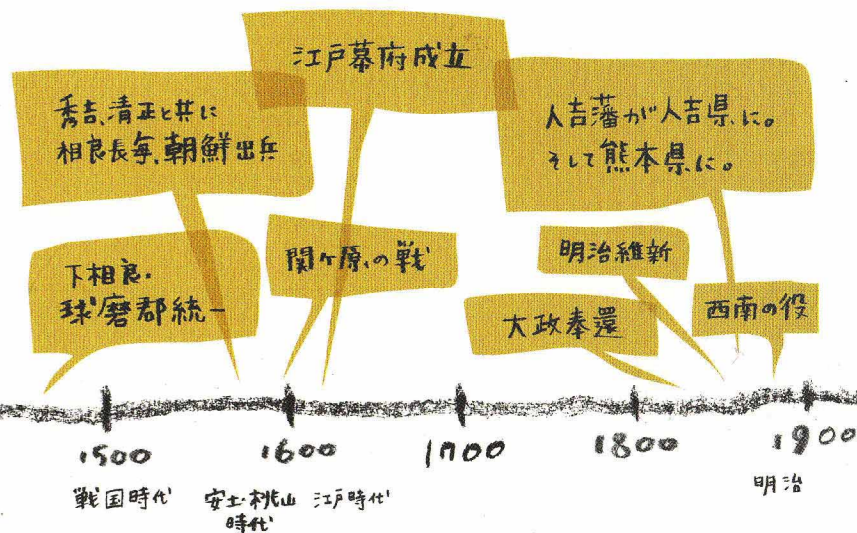
1-3

第一章：人吉・球磨地方と球磨焼酎

ところで、
球磨焼酎の起源が気になります。

1200 鎌倉時代
1300
1400 室町時代

球磨焼酎がいつから造られているのか、じつは正確なことがわかっていません。ただ人吉・球磨地方では、少なくとも戦国時代から焼酎が飲まれていたと考えられています。その証となる史料は、1559年(永禄2年)、当時相良藩が治めていた鹿児島県伊佐市の郡山八幡神社で見つかった落書き。そこには、「施主がケチで、工事の間一度も焼酎を飲ませてくれなかった。なんとも迷惑である」と、神社の修理工事にたずさわっていた宮大工のグチが書かれています。これは、日本の文献のなかで最初に“焼酎”の文字が登場したもの。貴重な史料が神社の落書き、しかも大工のグチ、というの



もなかなかおもしろいですが、それほど当時の人にとっても、焼酎が飲みたくてしょうがないうまいお酒だったと想像できますね。ちなみに、ここで登場する焼酎の原料は定かではありませんが、芋焼酎の原料であるサツマイモが琉球から薩摩にわたったのが17世紀にはいつからのことなので、お米、または雑穀を原料とした、人吉・球磨地方の焼酎であった可能性が高いと思われます。

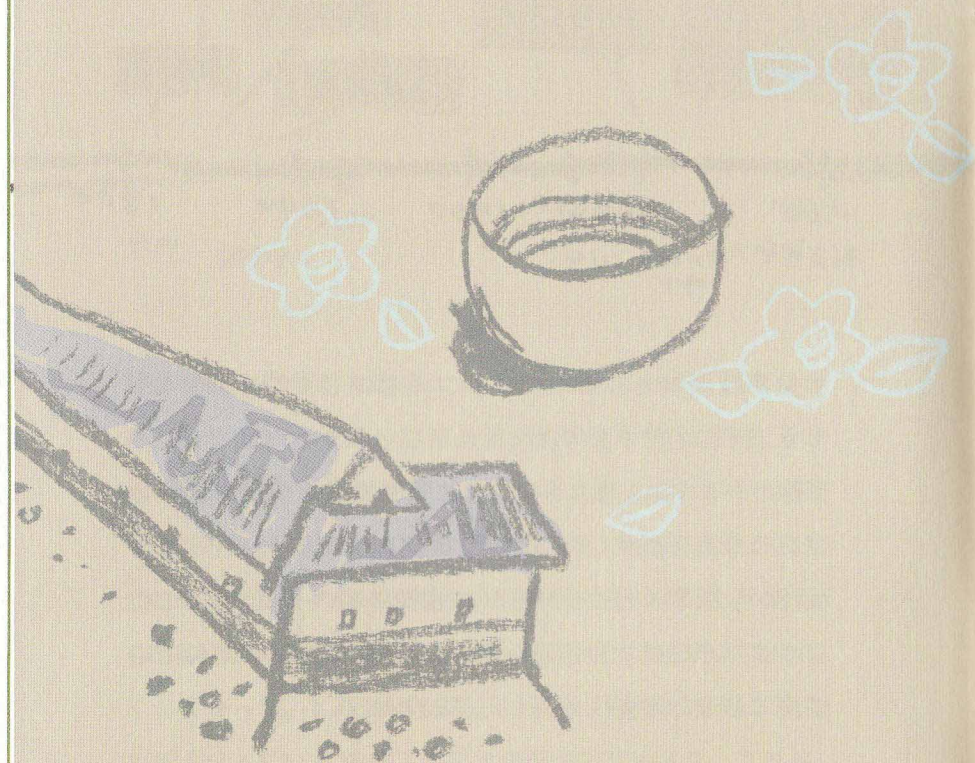


球磨焼酎は、およそ500年の長い歴史をもった由緒ある焼酎なのです。

1-4

第一章：人吉・球磨地方と球磨焼酎

球磨焼酎は球磨の人たちと
どんなかかわりをもっていたの？



人吉・球磨地方の焼酎造りは、江戸時代にはいと盛んになります。ただ、球磨焼酎の原料であるお米は、藩にとって重要な物資でもあったわけですから、いくら豊かな米どころといっても、そうそう自由に米焼酎を造れるものではありません。球磨焼酎は、相良藩にとって大きな収入源であり、国酒として造られ、武士や上流階級だけの飲みものだったのです。庶民のあいだで米焼酎が飲まれるようになるのは、明治にはいつてから。といっても、ほかの土地の人には手に入りにくかったので、「伝説の酒」「球磨の濃き酒」と左党のあいだではひそかな評判になっていたとか。500年間の球磨焼酎の歴史には、おいしく飲む人の姿がいつもそばにあったのですね。

❁ 球磨焼酎の500年。それは、人から愛され、飲みつがれてきた歴史です。

2-1

第二章：球磨焼酎の製法と味わい

球磨焼酎のつくりかたは、
どんな歴史をたどったのでしょうか。



明治以前は、
釜どぐら蒸留

❁ 球磨焼酎の製法は時代とともに変化しながらも、
伝統の味はずっと守られています。

焼酎は蒸留酒です。蒸留酒の製造技術がどこから伝わったかはっきりわかりませんが、中国や朝鮮半島、琉球などから持ち込まれたといわれています。江戸時代には、藩から許可を与えられた蔵元だけが焼酎を造って売ることができました。玄米を蒸し、木灰を混ぜ、寝かせて玄米麴をつくる。この玄米麴に、煮た玄米をさらに加え、20日から50日かけて熟成して造られていました。このころは、12月の寒い時期に造られていたようです。もしかしたら、焼酎が出まわると「もうすぐ春だねえ」とあいさつが交わされていたかもしれませんね。明治以降になると、江戸時代の制度がなくなり、あちこちに焼酎屋が誕生。人吉・球磨地方に焼酎文化が花開きます。原料は玄米から白米へ。そして、製法に工夫が重ねられ、ハレの日のお酒からふだんのお酒にかわっていきます。また、近年になって普及した製法「減圧蒸留法」によって、球磨焼酎は誰にとっても飲みやすい日本のお酒に変わり、全国に知られることとなります。

2_2

第二章：球磨焼酎の製法と味わい

いま飲まれている球磨焼酎は
どんな種類があるのでしょうか。

さわやかで、
軽快な味わい



減圧蒸留



がおり高く、
濃い味わい

常圧蒸留

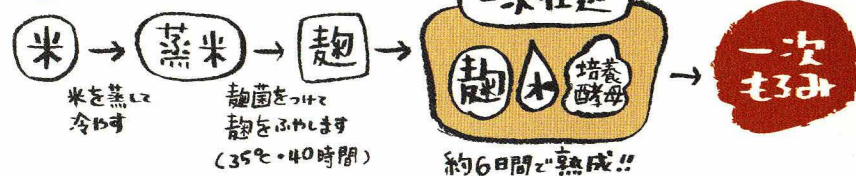
代表的な造りかたを大きく分類すると、ふたつの蒸留方法があります。ひとつは、伝統的な方法で「常圧蒸留法」といわれるもの。水の沸点が100℃の状態、つまり大気圧下でもろみを沸騰させ、アルコール分を抽出する方法です。独特なかおりと濃い味わいにしあがって、むかしながらの球磨焼酎党に根づよい人気です。そして、もうひとつ。昭和50年代に普及した「減圧蒸留法」。これは、蒸留機の空気を真空ポンプで吸い出し、気圧を下げることによって沸点を下げ、蒸留します。焼酎の風味はそのまま、さわやかで、軽快な味わい。減圧蒸留法で造った焼酎は、その飲みやすさから、全国に広がった焼酎ブームの火付け役となったのです。造りかたの基本はおなじですが、蔵元やその銘柄によって味わいはいろいろ。飲みくらべてお気に入りを見つけるのも、球磨焼酎のイキな楽しみ方です。

常圧蒸留法、減圧蒸留法のふたつの製法が、球磨焼酎の味わいをバラエティ豊かにしています。

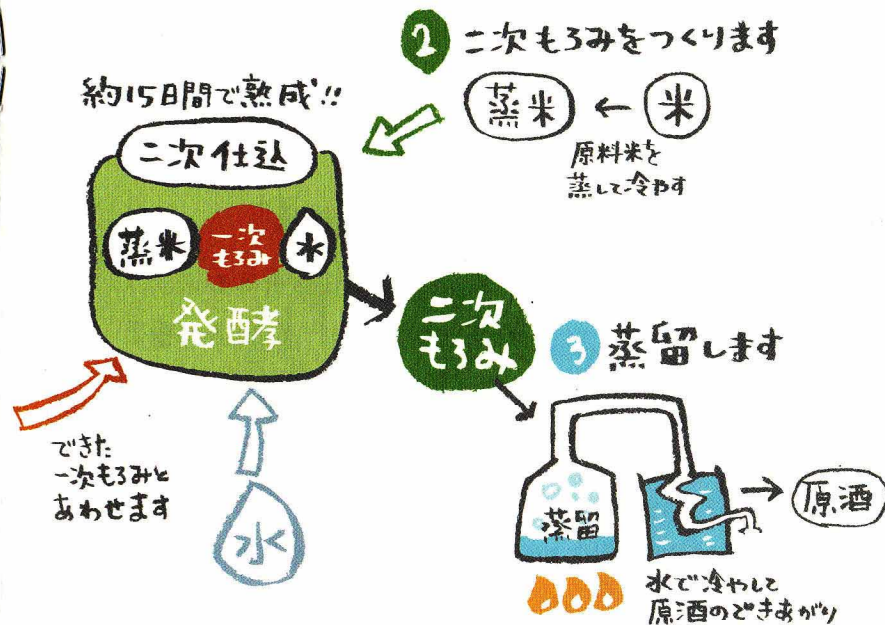
2-3

球磨焼酎の造りかたをもっと詳しく知りたい、ですよね。

① 一次もろみをつくります



焼酎は、麴菌と酵母菌という微生物を利用して造られます。おいしい焼酎を造るために、生きものがせっせと働いているのです。この微生物が働きやすい環境をつくるために使われるのが、原料であるお米と水。蒸したお米に麴菌をつけて増やし、そこに水と酵母を加えることでもろみができます。これに蒸し米と水をさらに加え、もう一度もろみを

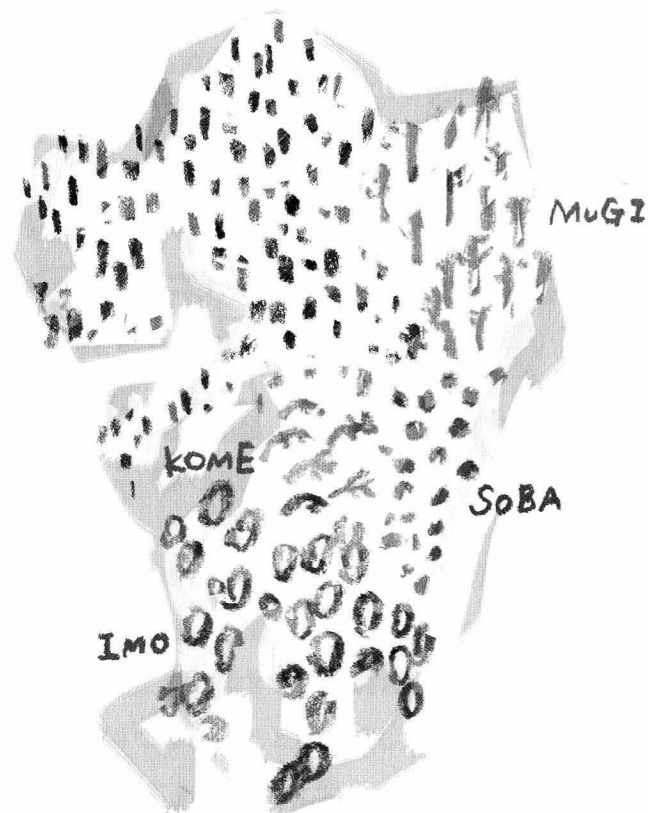


つくって蒸留します。もろみを2回つくることから二段仕込みと呼んでいます。このもろみを使った発酵は、日本の酒類のみ見られるすぐれた技術です。

❁ 球磨焼酎の造りかたの基本は、もろみの二段仕込み。日本独自の発酵技術です。

2-4 第二章：球磨焼酎の製法と味わい

焼酎は、米以外にも
いろいろな種類があります。



九州は本格焼酎のメッカ。むかしから造られている焼酎をあげてみても、米焼酎のほかに、サツマイモを原料とした芋焼酎、麦を原料とした麦焼酎、ほのかに香るそば焼酎、沖縄の泡盛、奄美大島の黒糖焼酎と、さまざまな種類があります。最近では、全国で造られるようになり、栗やジャガイモ、牛乳を原料としたユニークなものまで出てくるほど。さらに、近所の小料理屋さんから全国チェーンの居酒屋、高級料亭、フレンチレストランまで、どこにいても焼酎をふつうに見かけるようになりました。地元のお酒、というイメージが強かった焼酎が、どこでも誰でも楽しめるメジャー級のお酒に。これは、球磨焼酎のふるさととして、とてもうれしいことです。

❁ 温暖な九州は、本格焼酎の名産地。なかでも球磨焼酎は、長い歴史をもつ焼酎の代表格です。

3-1

第三章：球磨焼酎のこれから

球磨焼酎のおいしさは、
国境を越えています。



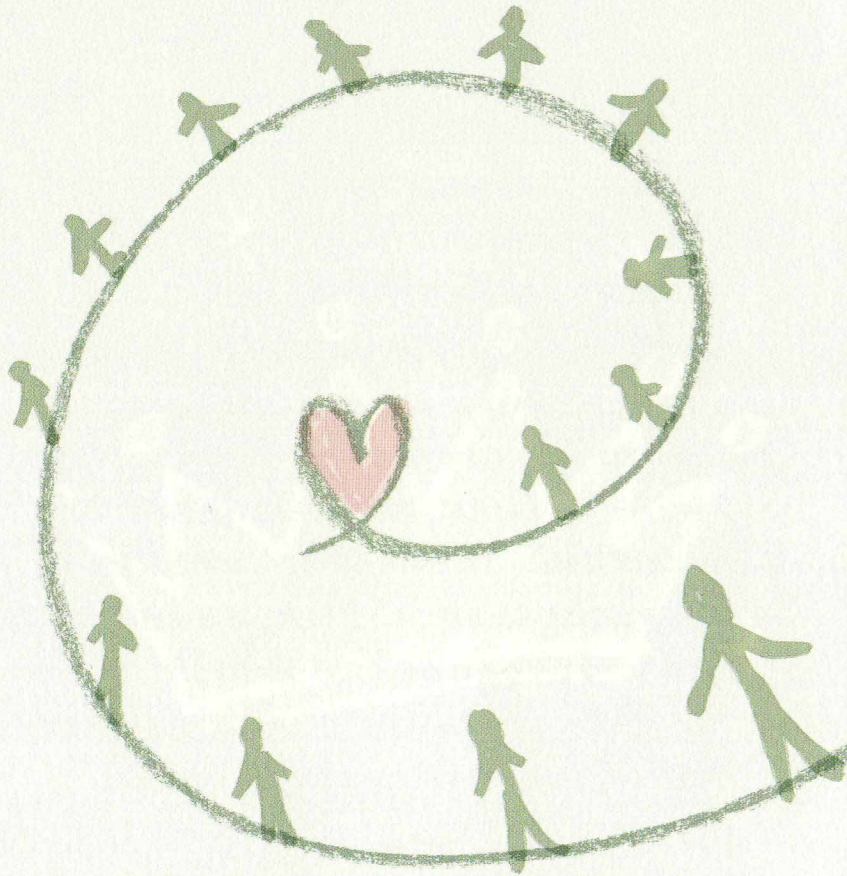
平成にはいって、球磨焼酎はとって名譽な勲章をいただきました。世界貿易機関(WTO)によって地理的産地表示を認められ、地名である「球磨」を名のれる焼酎になったのです。地理的表示ができるのは、そのお酒のおいしさや品質が、造られる地域と深いかわりをもっていると認められたということ。スコッチウイスキー、コニャック、ボルドーワイン、シャンパーニュといえば、誰でも知っている世界的な銘酒です。球磨焼酎は、これらのそうそうたるお酒と肩を並べる世界ブランドになったわけです。こうして、球磨焼酎は日本から世界へ、少しずつその市場を広げつつあります。もしかしたら、海外のバーで「SHOCHU」といえば球磨焼酎が出る日も、そう遠い未来のことではないかもしれません。

❁ 球磨焼酎は、世界のそうそうたる銘酒と肩を並べる、世界ブランドへと成長しています。

3_2

第三章：球磨焼酎のこれから

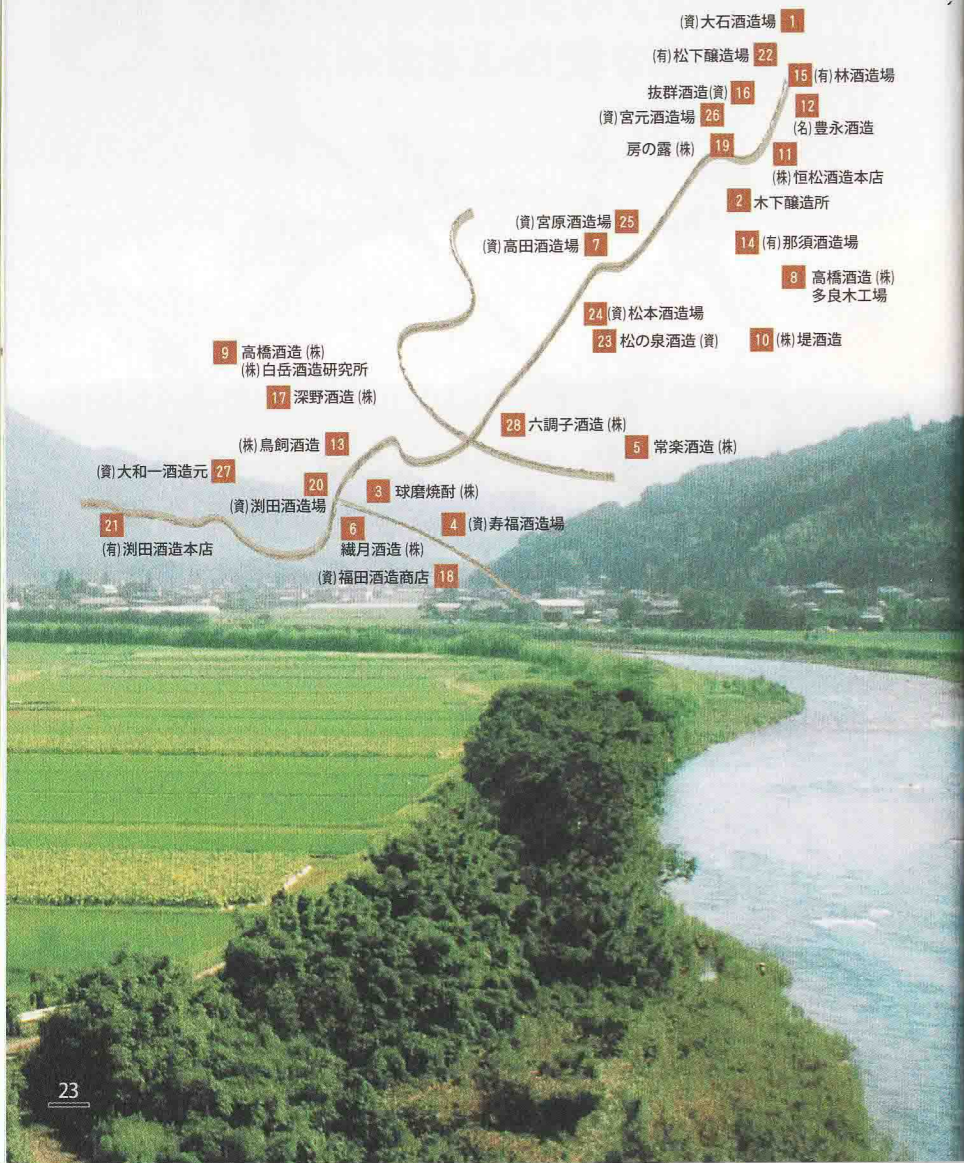
球磨焼酎を広めていくのは、
地元のみなさんの愛なのです。



球磨焼酎を、全国の、世界の人たちから愛されるブランドにするため、今たくさんの人たちが応援してくれています。飲食店や旅館、酒屋の応援店による「球磨焼酎サポーター」や、球磨焼酎にまつわるさまざまな知識をもった「球磨焼酎案内人認定制度」など、地元を中心にした取り組みがはじまっています。それも球磨焼酎が、世界に自慢できる“たからもの”だと、みんなが気づきはじめたからなのでしょう。みんなの愛に育てられたものが、みんなに愛される。なんだか素敵なつながりが、球磨焼酎のまわりに生まれています。

❁ 球磨焼酎を愛することは、人吉・球磨地方を愛することと同じです。

球磨焼酎の伝統を受けつぐ、
28蔵元のこだわりの味わい。



球磨焼酎は、「球磨焼酎酒造組合」に加盟する
人吉・球磨地方の28蔵元によって、
その500年の伝統の味わいを守り、受けつがれています。
それぞれの蔵元の個性を味わうのも、
球磨焼酎のひとつの楽しみ方です。



1
合資会社 大石酒造場
代表者/大石長一郎
工場見学/有

住所/熊本県球磨郡水上村大字岩野 1053
tel.0966-44-0001 fax.0966-44-0419
E-mail/oishi@iris.ocn.ne.jp
http://www.ohishi-shuzohjyo.jp



2
木下醸造所
代表者/木下弘文
工場見学/無

住所/熊本県球磨郡多良木町多良木 785
tel.0966-42-2013 fax.0966-42-5457



3
球磨焼酎株式会社
代表者/松下幸郎
工場見学/無

住所/熊本県人吉市麓町 5-1
tel.0966-22-6930 fax.0966-22-6941
E-mail/t.kumashochu@able.ocn.ne.jp/



4
合資会社 寿福酒造場
代表者/寿福絹子
工場見学/有

住所/熊本県人吉市田町 28-2
tel.0966-22-4005 fax.0966-22-4037
E-mail/jufukushuzo-23@m6.dion.ne.jp



5
常楽酒造株式会社
代表者/米来健
工場見学/有

住所/熊本県球磨郡錦町一武 2577-13
tel.0966-38-4371 fax.0966-38-4372
E-mail/info@joraku.co.jp
http://www.joraku.co.jp/



6
織月酒造株式会社
代表者/堤正博
工場見学/有

住所/熊本県人吉市新町 1
tel.0966-22-3207 fax.0966-22-3208
E-mail/support@sengetsu.co.jp
http://www.sengetsu.co.jp/



7
合資会社 高田酒造場
代表者/高田啓世
工場見学/有

住所/熊本県球磨郡あさぎり町深田東 756
tel.0966-45-0200
E-mail/oakroad@helen.ocn.ne.jp
http://www.takata-shuzohjyo.co.jp/



8
高橋酒造株式会社 多良木工場
代表者/高橋光宏
工場見学/有

住所/熊本県球磨郡多良木町奥野 813
tel.0966-42-2366 fax.0966-42-6529
E-mail/office@hakutake.co.jp
http://www.hakutake.co.jp/



9

高橋酒造株式会社/
株式会社 白岳酒造研究所
代表者/高橋光宏
工場見学/有

住所/熊本県人吉市合/原町 498
tel.0966-24-5155 fax.0966-24-8115
E-mail / office@hakutake.co.jp
http://www.hakutake.co.jp/



10

株式会社 堤酒造
代表者/堤和弘
工場見学/無

住所/熊本県球磨郡あさぎり町岡原南 390-4
tel.0966-45-0264 fax.0966-45-0382
E-mail / sakura8@rapid.ocn.ne.jp



19

房の露株式会社
代表者/堤和弘
工場見学/無

住所/熊本県球磨郡多良木町多良木 568
tel.0966-42-2008 fax.0966-42-6000
E-mail / kura8@eos.ocn.ne.jp
http://www.fusanotsuyu.co.jp/



20

合資会社 淵田酒造場
代表者/淵田照代
工場見学/無

住所/熊本県人吉市紺屋町 22
tel.0966-23-3055 fax.0966-23-6311



11

株式会社 恒松酒造本店
代表者/恒松司孝
工場見学/無

住所/熊本県球磨郡多良木町多良木 1022
tel.0966-42-2381 fax.0966-42-6876
E-mail / konoka@cancer.interq.or.jp
http://www.tsunematsu-shuzo.com/



12

合名会社 豊永酒造
代表者/豊永史郎
工場見学/有

住所/熊本県球磨郡湯前町 1873
tel.0966-43-2008 fax.0966-24-4354
E-mail / toyonaga@kuma.ne.jp



21

有限会社 淵田酒造本店
代表者/淵田嘉助
工場見学/無

住所/熊本県球磨郡球磨村一勝地甲 422-1
tel.0966-32-0005



22

有限会社 松下醸造場
代表者/松下幸郎
工場見学/無

住所/熊本県球磨郡水上村岩野 2582
tel.0966-44-0010 fax.0966-44-0423



13

株式会社 鳥飼酒造
代表者/鳥飼和信
工場見学/無

住所/熊本県人吉市七日町 2
tel.0966-22-3303 fax.0966-24-7947



14

有限会社 那須酒造場
代表者/那須須雄
工場見学/有

住所/熊本県球磨郡多良木町久米 695
tel.0966-42-2592 fax.0966-42-2592
E-mail / nasu4998@yaa.ne.jp



23

松の泉酒造合資会社
代表者/松岡洋世
工場見学/有

住所/熊本県球磨郡あさぎり町上北 169-1
tel.0966-45-1118 fax.0966-45-2908
E-mail / info@matsunoizumi.co.jp
http://www.matsunoizumi.co.jp/



24

合資会社 松本酒造場
代表者/松本義高
工場見学/無

住所/熊本県球磨郡あさぎり町免田東 347-3
tel.0966-45-2106 fax.0966-45-2845
E-mail / banryoku@m18.alpha-net.ne.jp



15

有限会社 林酒造場
代表者/林 篤
工場見学/無

住所/熊本県球磨郡湯前町下城 3092
tel.0966-43-2020 fax.0966-43-4048
E-mail / krhyu937@ybb.ne.jp



16

抜群酒造合資会社
代表者/西達彦
工場見学/有

住所/熊本県球磨郡多良木町黒肥地 1662
tel.0966-42-2172 fax.0966-42-6766
E-mail / batsugunshuzou@ybb.ne.jp
http://batsugun-shuzou.com/



25

合資会社 宮原酒造場
代表者/宮原二郎
工場見学/無

住所/熊本県球磨郡あさぎり町深田東 581
tel.0966-45-0178 fax.0966-45-4849



26

合資会社 宮元酒造場
代表者/宮元孝一
工場見学/無

住所/熊本県球磨郡多良木町黒肥地 790
tel.0966-42-2278 fax.0966-42-2398



17

深野酒造株式会社
代表者/深野秀陸
工場見学/有

住所/熊本県人吉市合/原町 333
tel.0966-22-2900 fax.0966-22-2982
E-mail / info@fukano.co.jp
http://www.fukano.co.jp/



18

合資会社 福田酒造商店
代表者/福田直彦
工場見学/無

住所/熊本県人吉市西間下町 137-2
tel.0966-22-2507 fax.0966-22-2554
E-mail / sanga@e-shochu.co.jp
http://www.e-shochu.co.jp/



27

合資会社 大和一酒造元
代表者/下田猛
工場見学/有

住所/熊本県人吉市下林町 2144
tel.0966-22-2610 fax.0966-22-2660
E-mail / info@yamato1.com
http://www.yamato1.com/



28

六調子酒造株式会社
代表者/池邊人
工場見学/有

住所/熊本県球磨郡錦町西 1013
tel.0966-38-1130 fax.0966-38-2464

球磨焼酎のおいしい飲み方

ストレート

水やお湯で割らずに、生のまま焼酎そのものの味わいを楽しむ飲み方です。少量ずつ口にふくんで、じっくり風味を味わうのにおすすめです。

オンザロック

グラスに氷を入れて、その上から焼酎をゆっくりと注ぎます。さわやかな清涼感とすっきりした飲み口。どのような焼酎にも合います。

水割り

できるだけ軟水の水をグラスに入れ、その上から焼酎を。焼酎のもつ香りと風味を楽しめます。水と焼酎の割合はお好みで調節します。

お湯割り

まず酒器に熱いお湯を入れてから焼酎を注ぐのがコツ。香りがグッと引き立ちます。人吉・球磨地方では一番ポピュラーな飲み方です。

あつかん じきかん 熱燗・直燗

ストレート、または水割りした焼酎を湯煎(熱燗)または、陶器などに入れて直火(直燗)に。まろやかな香りを楽しめます。燗のつけすぎに注意。

燗ザロック

熱燗、直燗をした焼酎に氷を入れる新しい飲み方。燗のまろやかさをそのままにロックの清涼感を楽しめます。球磨焼酎にぴったりの飲み方。

クールショット

焼酎を瓶ごとそのまま冷凍庫で冷やします。カクテルグラスに注げば、シャーベット状に。そのままでもシロップなどをかけて味わっても。

球磨焼酎を楽しむ酒器

≪ 球磨地方伝統の酒器 ガラとチョク ≫

球磨焼酎の歴史とともに、球磨地方に伝わる酒器。「ガラ」と呼ばれるのは、焼酎用のとっくり。フラスコのような形をしており、置いてもなかなか倒れないような工夫がされています。球磨地方ではふるくから、この「ガラ」に焼酎を注ぎ、直火で燗をつけます。直火でも割れないような耐久性があり、白磁の有田焼が用いられていましたが、地元の窯元でも焼かれています。「ガラ」でつけた焼酎は、「チョク」と呼ばれるこぶりの盃で生のままいただくのがならわし。「チョク」が普通の盃よりもこぶりの理由は、献杯返杯を繰り返して飲む球磨地方の宴席での風習から、度数の高い焼酎の量を控えるためだといわれています。



球磨焼酎用語索引

【球磨焼酎】 P4

米、および球磨の地下水を原料として発酵させた一次もろみに、米および球磨の地下水を加えて発酵させた二次もろみを、人吉・球磨地方で蒸留、ビン詰めしたもの。

【地理的産地表示】 P4, 20

世界貿易機構(WTO)のTRIPS協定のなかで、ワイン、蒸留酒について生産地の地理的な要素に由来する商品を保護する規定。スコッチウイスキー、コニャック、ボルドーワインがこれにあたる。

【球磨川】 P6

最上川・富士川と並ぶ日本三大急流の一つ。人吉盆地を貫流し川辺川をはじめとする支流を併せながら八代平野に至り八代海(不知火海)に注ぐ一級河川である。

【相良藩・相良氏】 P6, 10

鎌倉時代から明治期まで約700年、人吉・球磨地方を治めた大名。

【減圧蒸留法】 P12, 14

蒸留機内の気圧を下げ、低い沸点でもろみを蒸留する方法。

【常圧蒸留法】 P14

水の沸点が100℃(1気圧)の状態で、もろみを蒸留する方法。

【麴】 P15

でんぷんを糖質化させる麹菌を、米などの原料に繁殖させたもの。

【酵母】 P15

糖分をアルコール化させる微生物。焼酎では焼酎酵母が使われる。

【もろみ】 P15, 16

もろみ(醪・詰味)は、焼酎・酒・醤油などを作るために醸造した液体の中に入っている、原料が発酵した柔らかい固形物のこと。

【二段仕込み】 P16

米などの原料に麹菌と水を加え、一次もろみ、二次もろみと、もろみを二段階で仕込む方法。

【本格焼酎】 P18

原料を発酵熟成させたもろみを、単式蒸留機をつかって蒸留したもの。アルコール度数が45度以下、エキス分が2度未満の蒸留酒。

【球磨焼酎案内人制度】 P22

球磨焼酎に「歴史・文化・飲み方」等に関する講習及び試験を行い、合格者には球磨焼酎酒造組合が「球磨焼酎案内人」として認定する制度。

【球磨焼酎応援店】 P22

球磨焼酎を応援してくれる小売店、料飲店等に対して「球磨焼酎応援店ステッカー」及び「球磨焼酎HOW TO」を配布する。

【球磨焼酎ロゴマーク】 裏表紙

球磨焼酎を識別する為の「米と球磨川のくをデザイン化した」ロゴマーク。

◎その他の球磨焼酎用語

【乙類焼酎(単式蒸留焼酎)と甲類焼酎(連続式蒸留焼酎)】

アルコール含有物を単式蒸留器で蒸留し45度以下のは乙類焼酎(単式蒸留焼酎)、連続式蒸留器で蒸留し36度未満のは甲類焼酎(連続式蒸留焼酎)に分類される。原料が豊富で、「本格焼酎」と呼ばれているものは乙類焼酎である。

【球磨拳】

人吉・球磨地方で遊ばれている拳遊びの一種。片手で0から5までの形を作って同時に出し、優劣を競う。江戸時代参勤交代の頃より始まったと伝えられている。

【地域団体商標】

地域名と商品名からなる商標で、地域ブランドの保護を目的としたもの。「球磨焼酎」のほかには、三重県の松坂牛、京都府の宇治茶、大分県の間苺、間さばなどがある。

【球磨焼酎大使】

球磨焼酎酒造組合が任命した球磨焼酎の「美味しさ・文化・歴史」を伝える伝道者。

内容索引

第一章: 人吉・球磨地方と球磨焼酎

- 1-1: 球磨焼酎の定義 P3
- 1-2: 球磨地方の歴史・文化・独自性 P5
- 1-3: 球磨焼酎の起源 P7
- 1-4: 球磨焼酎の歴史 P9

第二章: 球磨焼酎の製法と味わい

- 2-1: 球磨焼酎の製法の歴史 P11
- 2-2: 常圧蒸留法と減圧蒸留法 P13
- 2-3: 球磨焼酎の代表的な製法 P15
- 2-4: 九州の焼酎 P17

第三章: 球磨焼酎のこれから

- 3-1: 地理的産地表示 P19
- 3-2: 球磨焼酎を広める取り組み P21

付録1: 球磨焼酎28蔵元紹介 P23

付録2: 球磨焼酎のおいしい飲み方 P27

付録3: 球磨地方の伝統酒器 P28



球磨焼酎酒造組合

<http://www.kumashochu.or.jp/>

熊本県人吉市麓町5-1 tel.0966-22-5059 fax.0966-24-2164

企画・制作 人吉商工会議所