

# 焼酎天国

人吉・球磨地方で育まれた  
五百年の伝統を誇る米の蒸留酒、  
球磨焼酎と十のストーリー

KUMA SHOCHU

JAPANESE TRADITIONAL RICE SPIRITS



# 球磨焼酎×四季

## Four seasons

代々の相良藩主の居城だった球磨川ほとりの人吉城跡が、ピンク色の桜の花に覆われる春。“ぐんち風”が突然強く吹くころに行われる国宝・青井阿蘇神社のおくんち祭が、秋の訪れを告げる時。集う人々の傍になくはならないのが球磨焼酎だ。夏には球磨川の伏流水を凍らせた透き通った氷を用意してオン・ザ・ロックで。冬には球磨川くだりのこたつ舟でお湯割りの一杯を。焼酎天国はいつ訪れても季節を体感できる趣向にあふれている。

ちなみに“球磨焼酎の日”は、“米の日”である8月8日。盛夏である。

# 球磨焼酎 × 歴史

## History

約500年前の室町時代に始まったと伝わる球磨焼酎の醸造。相良藩主のもと、東南アジアや大陸との交易がもたらした蒸留技術に端を発するらしい。その伝播を後押ししたのは「球磨の隠し田」の存在だ。実際の収量は10万石といわれ、これは表向き石高の4倍強。豊かな余剰米は焼酎となり、人々の日々を潤したというわけだ。

もちろん今も、球磨焼酎は冠婚葬祭をはじめ人々が集う場、晩酌に欠かせない地元の酒。以前は小さな蔵元がほとんどで、昭和中期ごろまでは徳利を下げた客が来ると、店先で量り売りをしていったという。



# 球磨焼酎 × 暮らし

## Life

飲み始めは、最初の一  
滴を、室内でも野外でも  
適当な所に落とした後で  
口にする。これは、土地  
神様への信仰を表す酒席  
での古い習慣。また、葬  
式や結婚式など重ねては  
ならない席以外では、相  
手が飲み干したら「重ね  
て」と勧め、その後で返  
杯を受けるのが昔を知る  
人の盃の作法だという。  
座興は、「じゃんけんの  
複雑なもの」で負けた方  
が一杯呑む「球磨拳」だ。  
地域の人々の暮らしの、  
深いところにあり続ける  
球磨焼酎。日が落ちれば  
赤提灯で賑やかに。毎日  
の晩酌ではしつぱりと。  
そこには、人を幸せにす  
る時間が流れている。

# 球磨焼酎 × 無形文化遺産

## Intangible Cultural Heritage

2024（令和6）年は、球磨焼酎の蔵元にとって忘れられない年となった。球磨焼酎や日本酒などを造る技術的「伝統的酒造り」が、国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に正式登録されたのだ。

人吉・球磨地方は、清流に恵まれた米どころ。米を蒸してこうじを造り、水と酵母を加えて熟成させたもろみを蒸留して醸す米焼酎が主流。深いコクと芳醇な香りが特徴で、地域に根ざし、受け継がれてきた独特の酒文化が育まれてきた。そしてこれからは、世界に向けて開かれていく時が来たと、心が躍る。



# 球磨焼酎 × 球磨川

Kuma River

古く、暴れ川といわれてきた球磨川は、鬱蒼たる九州脊梁の銚子笠に源流を持つ。多くの支川を合わせて豊かさを増して人吉・球磨盆地を横断し、不知火海に下る。秋から冬にかけて、川から立ち上る朝霧が作り出す光景は辺りに立つ者の目を奪う。

流域の治水は相良氏入国の鎌倉時代に始まったとされるが、その歴史は、氾濫と人々による不屈の再生の繰り返し。肥沃な土壌は開田によっておいしい米が育つ穀倉地帯をつくりあげた。水系の水は焼酎の製造に適した軟水。米由来のまろやかな甘さを引き出すというからたまらない。



# 球磨焼酎 × 旅

## Journey

旅の醍醐味を問われれば、一つに地域固有の文化に触れるひとときと答える人も多いだろう。

人吉球磨地域は、文化庁の「日本遺産」に選ばれている。「相良七〇〇年が生んだ保守と進取の文化」のストーリーの軸となるのは、相良氏による日本史上稀な長い統治期間の中で育まれた有形・無形の文化財。平安時代に遡る仏教美術、球磨焼酎のある宴席の遊び…。旅の見どころは満載だ。

小説家の司馬遼太郎氏は、人吉球磨地域を「日本でもっとも豊かな隠れ里」と記した。美肌の湯を冠する人吉温泉の後には、球磨焼酎で締めくりたい。

# 球磨焼酎 × 味わい

## Taste

球磨焼酎の嗜み方に、決まりはない。いろいろな飲み方で銘柄の個性を味わいたいもの。まずはストレートで一献。少量を口に含んで、風味を楽しんでみる。グラスに入れた氷の上から焼酎を注ぐオン・ザ・ロックでは爽やかな清涼感が引き立つ。

香り重視なら、熱い湯に焼酎を注ぐ定番のお湯割り。水の場合は軟水を選び、好みの割合で。近ごろは樽で長期熟成させた銘柄も増え、時間がもたらすウイスキーのような香りに惹かれる左党も多いとか。自分流の飲み方を受け止めてくれる、球磨焼酎の懐の深さに、感謝！



# 球磨焼酎 × 杜氏

## Chief brewer

秋口から晩冬にかけて、蔵元では蔵子たちと、蔵子を束ねる杜氏が張り詰めた日々を送る。

球磨焼酎の製造工程は、まず蒸した米に麹菌をつけることから始まる。そこに水と酵母を足して熟成させ、さらに蒸し米と水を加えて発酵熟成させる。できた二次もろみを蒸留して、焼酎となる。伝統的な方法は、濃厚な香りとコクが生まれる「常圧蒸留法」。一方、近年主流となった「減圧蒸留法」は、低温で蒸留することでソフトな香りと味わいに仕上がる。

球磨焼酎の蔵元は27。銘柄は200以上。原料や製法のこだわり加減が、杜氏の腕の見せどころだ。



# 球磨焼酎 × 料理と器

## Dishes and Utensils

球磨焼酎には専用の酒器がある。有田焼の白色陶器が主で、二合五勺が入るように造られている「ガラ」は、細長い注ぎ口が付いており、五徳にかける直燗のためにある。猪口は「チヨク」と呼び、ごく小さい。強くて濃い酒を熱燗で飲むのに良い。球磨焼酎は、蒸留酒でありながら食中酒であり、料理の味を引き立てる。肴は、山里の風景を偲ばせる食材で。清流で育つ鮎を焼いて醤油ダレで煮込む甘露煮は通好み。無論、塩焼きも絶品。猪や豚の骨つきの肉を大鍋で煮込む「骨かじり」は、球磨焼酎で香り付けをしたものもある。

# 球磨焼酎 × 地理的表示



## Geographical Indication

世界貿易機関（WTO）が認定する地理的表示（GI）。酒について「正しい産地」であること、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すものだ。

「球磨焼酎」は、産地の範囲を熊本県球磨郡及び人吉市として、1995（平成7）年にGIが許された。原料の米は国内産米のみ。こうじは国内産米から造られた米こうじのみ。そして人吉・球磨で採水した水を使い、人吉・球磨で蒸留されていることが条件。盆地特有の気候風土、球磨川の恵みがもたらす米焼酎は、スコッチやボルドーなどと肩を並べ、世界が認める銘酒に位置付けられた。

A close-up, black and white photograph of a woman's face in profile, looking down at a glass of alcohol she is holding. The lighting is soft, highlighting her features and the glass. The text is overlaid on the right side of the image.

# 焼酎天国へ ようこそ

- お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。
- 妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児や乳児の発育に影響する恐れがありますので、気をつけましょう。
- お酒はおいしく適量を。のんだあとはリサイクル。

