

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全ての蔵元の焼酎が6杯500円で楽しめます。抽選で本格焼酎のプレゼントも。「1万人でいっせい乾杯」や奄美出身の人気デュオ・カサリンチュのライブ、前園真聖さんのトークショーなども行います。



詳しくはイベント
ホームページで。
<https://shochustreet.com/>

焼酎は

県・市町村合同企画 本格焼酎の日11月1日を前に、鹿児島の焼酎の良さ



よしひろ
鮫島吉廣さん(68)

南さつま市出身。大手酒造メーカー勤務を経て、鹿児島大学教授、全国初の焼酎学講座を開講。同大焼酎・発酵学センター客員教授。同市在住。

究で、焼酎は「水やほかの酒よりも、食後の血糖値の上昇を抑える効果が高い」ことが分かりました。糖質やプリン体も含まず、まさに健康を考えて飲むなら焼酎が一番。

県内には113の蔵元があり、その数は日本一。各蔵元が作る豊富な銘柄と多様な味わいは、毎日飲むお酒として無限の楽しさを秘めています。

これらの素晴らしい要素が、私たちにダレヤメ文化を根付かせたのです」

焼酎を最高のおもてなしに

鹿児島県は焼酎文化で「おもてなし」を掲げる条例まで制定した、自他共に認める焼酎王国。体に優しい焼酎は、地域独自の歴史と文化がぎゅっ詰まった最高の一品です。県外の人にぜひ焼酎の良さを伝え、こだわりの飲み方や多様な銘柄を勧めてください。皆さんのおもてなしが、鹿児島の魅力を高めてくれます。「ダレヤメ」が全国に広まる日を夢見て、今宵も鹿児島

- ※お酒は20歳になってから、適量で。
- ※飲酒運転は法律で禁止されています。
- ※妊娠中や授乳期の飲酒は控えましょう。



鹿児島の焼酎の
魅力が分かる動画は
こちらから

<https://www.youtube.com/watch?v=c7iKH8H5Puo>

鹿児島の本格焼酎の基礎知識



- 「本格」焼酎とは、麴にイモや黒糖などの主原料を加えて発酵を進め、できたもろみを単式蒸留器でじっくり蒸留して造られる、砂糖やアルコールなどの添加物が一切無い焼酎。原料の風味が豊かで、味わい深いのが特徴。
- 鹿児島の焼酎は「薩摩焼酎」として世界貿易機関(WTO)のトリプス協定で、地理的表示の産地指定を受けています。
- 昭和62年、日本酒造組合中央会が、新酒がおいしい季節の11月1日を本格焼酎の日と制定。平成19年には、奄美大島酒造組合が「こ・く・とう」と読める5月9、10日を奄美黒糖焼酎の日と制定。