

鹿児島県におけるいも焼酎生産の現状と展望

鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター
センター長 教授

たかみね かずのり
高峯 和則

1 焼酎の歴史

焼酎が記録された最も古い文献は、天文15年(1546)ポルトガルの貿易商兼船長ジョルジェ・アルヴァレスが薩摩半島南端の鹿児島県指宿市山川に半年間滞在し、フランシスコ・ザビエルに生活様式などを詳細に報告した「日本の諸事情に関する報告」¹⁾である。この報告書の中に「飲み物として、米から作るオラーカ」があったことが記されている。オラーカはポルトガル語で蒸留酒を意味することから、米から作るオラーカすなわち米焼酎が飲まれていたことがわかる。また、昭和29年、鹿児島県伊佐市にある国指定重要文化財である郡山八幡神社で焼酎の文字が墨で書かれた木片が発見された²⁾。これは、永禄2年(1559)に書か

れたものであり、この年代には既に焼酎という文字が使われていたことが明らかになった。更に、文禄元年(1592)熊本県芦北地方で薩摩の兵が店に酒・焼酎を求めて飲み、暑さを紛らわしたと「肥後国誌」に書かれている。

これらの記録から、今から470年以上前から南九州では焼酎が飲まれていたことが明らかとなり、その数十年前には焼酎はあったと思われるので、焼酎の歴史は500年以上ということになる。ちなみにこの頃、まだサツマイモは日本に伝来していない。サツマイモは前田利右衛門が宝永2年(1705)に日本本土に琉球から持ち帰ってきたので、いも焼酎の歴史は250年から300年程度となる。

このように、鹿児島で500年以上前から飲まれている焼酎はもともと日本の蒸留酒の総称であった。しかし、明治43年(1910)に純度の高いアルコールをつくることのできる連続式蒸留機を用いた焼酎が商品化され、これを「新式焼酎」と呼称したため、原料由来の微量な風味成分を多く含む伝統的な焼酎は「旧式焼酎」と呼ばれるようになった。その後、昭和24年には、前者は「焼酎甲類」、後者は「焼酎乙類」と呼称されるようになったが、乙類は甲類より劣る印象があるため、昭和46年には焼酎乙類は「本



図1 郡山八幡神社の落書き
(レプリカ、大口酒造(株)提供)

格焼酎」と呼ぶことが認められた。しかし、全国的に焼酎が知られるようになり、消費者により分かりやすい表示が求められ平成14年に本格焼酎の定義が定められた。その後、平成18年に改正された酒税法にて、甲類を「連続式蒸留焼酎」、乙類を「単式蒸留焼酎」と明確に区別し現在に至っている。

ちなみに、本格焼酎とは、「穀類、芋類、清酒粕、政令で定める砂糖（黒糖）および政令で定める49品目を原料として、これに麴と水を用いて発酵させたアルコール含有物（もろみ）を単式蒸留機で蒸留した、アルコール度数が1度以上45度以下のアルコール飲料である。このアルコール飲料に水以外のものを加えることはできない。」ものである。

2 本格焼酎の課税移出数量動向

平成の時代における本格焼酎課税移出数量の動向について図2に示す。課税移出数量とは、製造場からの出荷時に納める酒税を基にして算出した出荷数量のことである。

本格焼酎課税移出数量の総量は、平成14年頃までは前年対比約5%前後の増加であったが、その翌年には20%近くの伸びを示し第三次の本格焼酎ブームが到来した。その後も数量は増加し、19年度には過去最高の数量である約57万KLに達した。その後は、平均2%程度減が続き29年度には約43万KLまで減少したものの、2年度の2.2倍の数量で高止まりの状態である。ちなみに、本格焼酎が南九州特に鹿児島を中心に飲まれていた昭和50年頃の本格焼酎の総消費数量は約6万KL（うち、鹿児島で3万KL）程度であり、この30年あまりで出荷数量が10倍にまで成長している。

原料別では、麦焼酎は課税移出数量が約10万KLであった平成2年度以降、14年度までは前年対比の平均伸び率が約7%を示し約21万KLに達し、本格焼酎出荷総量の伸びを支えていたことがわかる。これに対していも焼酎は、14年度までは前年対比の平均伸び率が約4%と麦焼酎よりも低かったが、消費量は確実に増加していた時代である。また、2年度は麦焼酎のとの差

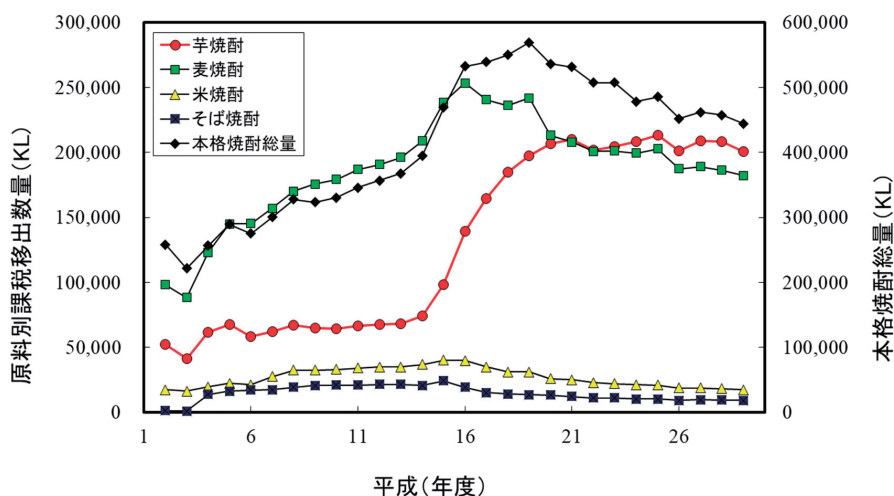


図2 本格焼酎の課税移出数量動向
日本酒造組合中央会調べ

は1.9倍程度、14年度には2.8倍にまで差がついた時代でもあった。しかし、15年2月に放映された健康娯楽番組でいも焼酎が取り上げられ、「カロリーが低いこと」、「血液がサラサラになること」、「二日酔いしないこと」などが紹介されたことなどがきっかけとなり、いも焼酎の課税移出数量が急激に上昇し15年度と16年度の伸び率は、それぞれ33%と42%とこれまでに類を見ない飛躍的な伸びをみせた。21年度には21万KLまで伸ばし、麦焼酎を抜き原料別で1位の座に返り咲いた。その後、29年度まで20万KLを超える数量を維持している。麦焼酎や米焼酎、そば焼酎などの穀類焼酎はいも焼酎の急進のあおりを受けた形となり、15年度または16年度から減少に転じている。

3 主要都府県の本格焼酎の消費動向

昭和50年頃から始まった本格焼酎の第一次ブームは福岡県で火がついた。博多駅に新幹線が乗り入れ、新幹線を利用する関西

や関東のサラリーマンが博多駅周辺の飲み屋で本格焼酎を知ることになった。これまでに無い味わいと手ごろな価格で平成2年度には福岡、大阪および東京では消費数量がそれぞれ2.4万KL、1.2万KLおよび1.8万KLと鹿児島県の3万KLと比べると低い数量ではあるが、昭和50年と比べた伸び率はそれぞれ4.7倍、24倍および29倍と鹿児島県の1.1倍と比べて飛躍的な伸び率となった。全国の消費数量はこの年には20万KLを超え、昭和50年の3.4倍の消費量となった。その後も福岡、大阪および東京での消費数量は増加し続け、第三次ブームの頂点である平成19年度には、それぞれ3.9万KL、4.3万KLおよび5.3万KLに達し、昭和50年のそれぞれ88倍、92倍、7.6倍と飛躍的に増加したのである。しかし、裏を返せば、昭和の時代、本格焼酎は全く無名で南九州だけで飲まれる地酒であったともいえる。

一方、焼酎王国と呼ばれる鹿児島県の消費数量は焼酎ブームにはほとんど影響を受けていない。また、昭和60年頃の地酒ブー

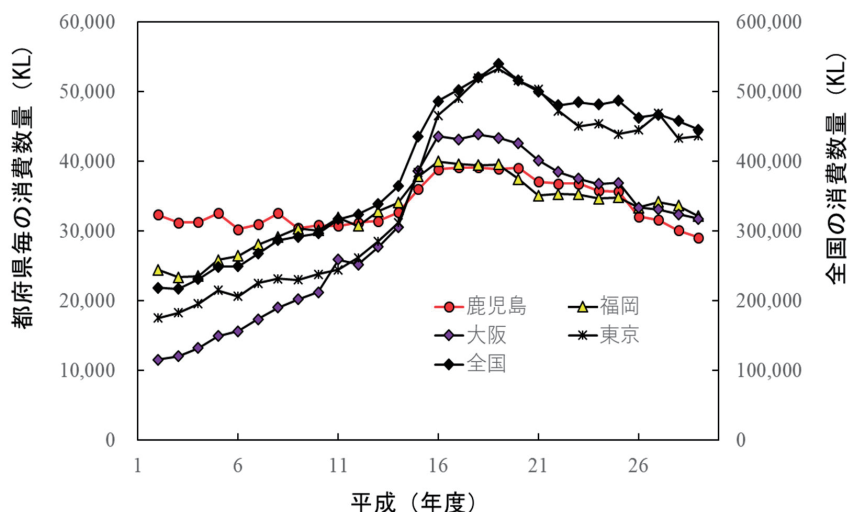


図3 主要都市圏における本格焼酎の消費数量動向
国税庁酒税の課税関係等状況表 (<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/tokei/mokuji.htm>) データをもとに作成

ムや平成2年後半からのワインブームにおいても、鹿児島県の本格焼酎消費量は3万KL前後でほとんど変化がなく、平成29年度においても減少傾向ではあるが2.9万KLの消費量である。ちなみに、第三次焼酎ブームの平成15年度から20年度までは約4万KLと1万KL程度増加した。これは、鹿児島県民の本格焼酎の飲酒量が増加したというよりも、来鹿した観光客による消費と県外の知人友人への発送が増加したためと考えられる。また、29年度の消費数量は宮崎県が1.6万KL、熊本県が1.3万KLであることから、鹿児島が焼酎王国である所以でもある。

4 鹿児島県におけるいも焼酎生産の現状

データの残る平成4年度のいも焼酎課税移出数量は鹿児島県が3.8万KLと全体の80%、宮崎県が20%であったが、26年度に逆転した。29年度には、鹿児島県と宮崎県の両県でいも焼酎の95%を出荷し、全体に

占める割合はそれぞれ40%と55%となっている。

第三次焼酎ブームが起きた平成15年から、いも焼酎の課税移出数量は急激に伸び、特に鹿児島県が顕著であった。しかし、20年に起きたいわゆる事故米騒動により鹿児島県の焼酎メーカーは大打撃を受け、宮崎県のいも焼酎に商品陳列棚を明け渡すことになり、その後一時回復したものの、26年度以降減少に転じた。29年度には鹿児島県の課税移出数量は8万KLとピークであった19年度の11.8万KLの68%にまで落ち込んでいる。一方、宮崎県の製造数量は現在でも11.2万KL前後で安定している。

5 鹿児島県におけるいも焼酎生産の展望

いも焼酎であれば何でも売れていた第三次ブームが終焉を迎え、特定の企業や特定の商品さえあれば良いと言う居酒屋や小売店が増えてきているなか、個性的ないも焼酎が注目されてきている。その個性を引き

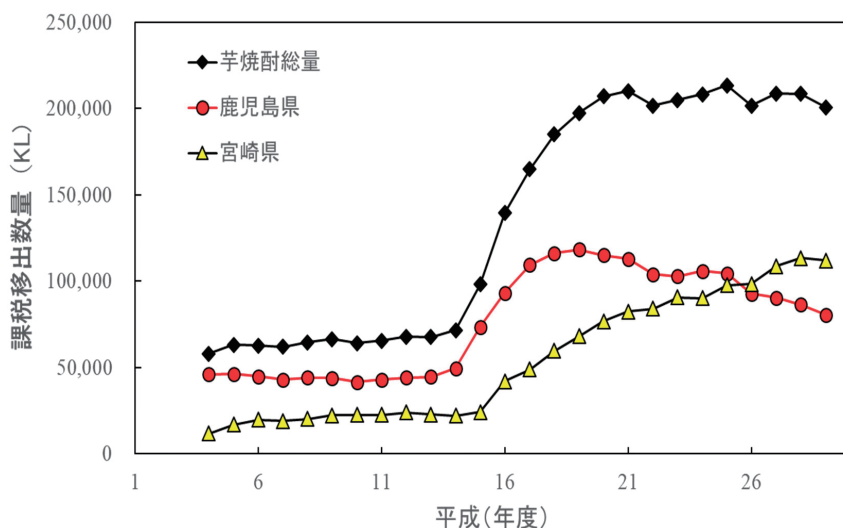


図4 芋焼酎課税移出数量
日本酒造組合中央会調べ

出すため、原料の育種や加工法、酵母や麹菌の育種、醗温度とpHの検討や蒸留条件の検討、貯蔵・熟成技術の開発などが行われている。例えば、サツマイモ品種による個性の増強や特徴付けが積極的に行われ、「ハマコマチ」や「タマアカネ」などの有酸素サツマイモによる商品開発や、「サツママサリ」等による柑橘香を有するいも焼酎の開発などが進められ、一定の成果が出ている。

一方で、サツマイモは、15℃前後、湿度90%以上の条件で貯蔵されているが、貯蔵芋の一部が腐敗してしまうとその臭いが焼酎に含まれてしまう可能性が高くなる。そのため、蒸煮サツマイモを急速冷凍し-20℃で貯蔵することが焼酎業界では一般的となっている。

最近、サツマイモの貯蔵法に着目した商品開発が進みはじめている。以下に紹介する3つの貯蔵方法はいも焼酎に新たな個性的な風味を与える手法となり得る可能性が高く、今後も新たな貯蔵方法が開発されることを期待したい。

5.1 つるし芋と氷結芋

八千代伝酒造（株）が開発したサツマイモの貯蔵方法である。つるし芋は、掘り立てのサツマイモを土のついたまま、送風しながら一定の条件下で60日間以上吊り下げて貯蔵する。貯蔵中に糖化が進み、蒸煮芋から蜜が溢れその糖度は38%にまで達し、ネットリした濃厚な甘みが特徴となる。この芋で造るいも焼酎は重層的な甘み、蜜様、

紅茶様、花様の風味となる（特許出願2019-91905）。

氷結芋は、掘り立てのサツマイモを15℃前後で貯蔵し糖度を高めた後、-3℃に速やかに下げて約90日間、貯蔵熟成させた芋である。蒸煮芋はつるし芋同様に蜜が溢れてくるが、その量は少なめである。糖度は34%前後でスッキリした甘みが特徴である。この芋で造るいも焼酎はスッキリした甘美さ、蜜様、花様の風味がある（特許出願2019-94300）。

5.2 土室糖化芋

薩摩酒造（株）が開発した貯蔵法である。サツマイモを掘り取らずに土中で健全に熟成させる方法で、地上部からサツマイモに菌が入らないよう工夫し、地上より緩やかな温度変化の中でデンプンの糖化とモノテルペンアルコールなどのいも焼酎の特徴香の生成が進む一方、一般の貯蔵芋のように水分を失ったり、腐ったり傷み臭が発現するなどの劣化現象を予防できる。南国といえども数回の積雪があるが、この土室糖化芋は健全で劣化臭が無い状態で熟成する。この芋で造るいも焼酎は蒸し芋香と香ばしさが強く、甘くボディ感のある酒質が特徴である（特開2010-239961）。

引用文献

- 1) 岸野久訳.1979.アルヴァレスの日本報告（日本報告）, pp.98, 日本歴史368号, 吉川弘文館.
- 2) 片牧静江.1990.郡山八幡神社, pp.55.