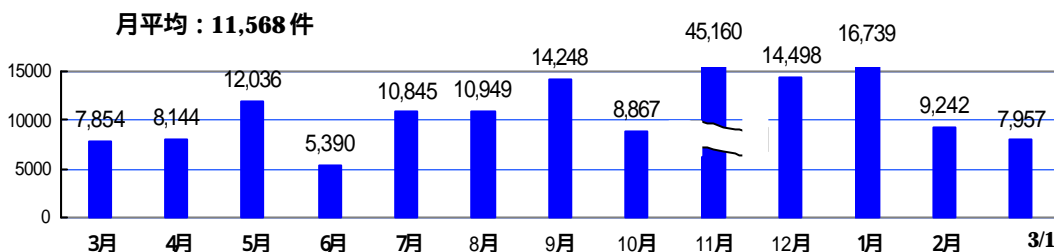


祝 20万人突破



2000年10月5日～
2002年3月17日迄
204,614件
のアクセスを頂いて
おります。



「杜氏万歳」から「お蔵探訪記」へバージョンアップ！！

焼酎紀行の目玉でもある「杜氏万歳」がこの度「お蔵探訪記」として生まれ変わりました！！以前は「杜氏」様のみにスポットを当て御紹介しておりましたが、今回からはその蔵のカギとなる方（杜氏様然り、社長様等）を通してその蔵の特色を御紹介しております。

内容

お蔵紹介・・・歴史、場所、その地域等の御紹介

お蔵探訪・・・その蔵をトモちゃんと探訪！「本」にて御紹介

焼酎びと・・・お蔵のキーパーソンを御紹介

商品ラインナップ・・・焼酎のラインナップの御紹介

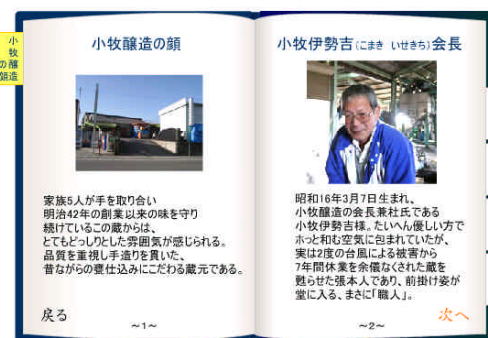
焼酎紀行より・・・編集後記

まずは、焼酎紀行へアクセスしてご覧になってみて下さい！

小牧社長様



第一回
小牧醸造様



新「お蔵探訪記」奮闘記・・・

やっと完成致しました・・・！！前回の「杜氏万歳」大山酒造様御紹介から早3ヶ月・焼酎紀行チームの努力の結晶について皆様のご意見をお聞かせ下さい shochu-kikou@yamaehisano.co.jp までお便りお待ちしております！！

平成13酒造年度 鹿児島県本格焼酎鑑評会

平成14年1月11日 鹿児島県酒造会館にて、2001年7月以降に製造した焼酎を審査する 鹿児島県酒造組合連合会主催 **平成13酒造年度 鹿児島県本格焼酎鑑評会**が実施されました。100蔵元から226点出品。味と香りのバランス、風味、原料の特徴が出ているか等によって審査され、その中から84蔵元が表彰されました。入賞された蔵元を代表して**濱田酒造様**が表彰式において表彰状を授与されています。詳細については焼酎紀行HP「焼酎・蔵元旬だより」で御紹介しております。

トモちゃんコラム ～焼酎の起源って？～

焼酎は、蒸留の技術が14世紀にタイから伝えられた事をきっかけに始まったとされています。室町時代の1559年に「神社の神主がケチで一度も焼酎を飲ませてくれなかった。作次郎・助太郎」と書かれた棟木札(むねきふだ)(鹿児島県大口市の郡山八幡神社)が発見されている事から、この時代に焼酎が人々の生活に定着していたことは明らかです。但し、当時の焼酎は米焼酎が主流であり、様々な原料の焼酎が造られるようになったのは、江戸時代からといえるでしょう。江戸時代は、米が年貢の対象として大変貴重なもので、焼酎造りに利用することが難しかった為、当時の人たちは苦労を重ね芋や麦など様々な原料を用いた焼酎を造りました。これが現在の焼酎の基盤になっていったのです。その後、明治時代になり、技術は目覚しく進歩を遂げ、焼酎も乙類と甲類に分類されるようになり、現在に到っているのです。