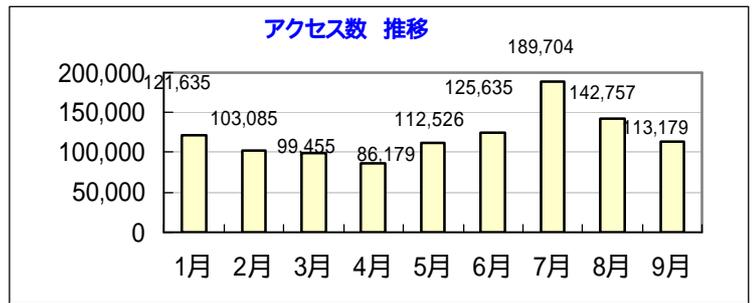


## 焼酎紀行アクセス数

9/1～9/30までのアクセス数は **113,179 ページビュー**でした。

たくさんのご訪問ありがとうございました。



## 本格焼酎の本来の飲み方を知っていますか？

焼酎の良さの一つに「好みによって飲み方を選べる」ことがありますが、それでも美味しく飲むための基本的な飲み方は知っておきたいものです。

最近、日本全国に焼酎ファンが増えている中で、今回は焼酎のおいしい飲み方をお伝えしたいと思います。

### その1・割り水は上質なものを

ミネラルウォーターを使いましょう。焼酎と同じ産地のミネラルウォーターがあれば最高です。質が同じ同士は相性が抜群なのです。

### その2・水割りとは水が後、お湯割りはお湯が先

お湯割りの時はお湯を先に注ぐのが正しい方法。なぜなら後から注がれる温度の低い焼酎はグラスの底まで行き渡り、お湯と焼酎がじっくり混じり合うからです。(かき混ぜればどちらでも同じ結果にはなるのですが)またお湯の温度は70度くらいまで。熱湯では原料の風味を損なってしまう。

### その3・水と焼酎のベストな割合は、焼酎：水＝5：5か6：4

水割りもお湯割りも5：5や6：4(焼酎：水)が一般的です。しかし基本的にはお好みでOKです。飲み進めるにつれて薄くしていくことも体に負担をかけない飲み方です。

## 焼酎紀行HP更新情報

### 今月のこだわり焼酎検索

焼酎検索、「今月のこだわり検索」では福岡県喜多屋様の「与作 黒麹仕込 麦」を紹介しています。



麦の香りを楽しんだ後、口にした時の甘味が格別で喉を通る時にはスッキリとした淡麗感を味わえる焼酎です。また、黒麹使用のみによる甘みだけではなく、最も技術を要する蒸留の過程では、焼酎の最も良い香りと甘みが含まれている部分を抽出することに力を注いでいます。

### 蔵元日より「鹿児島県、本坊酒造が工場をリニューアルしました！」



鹿児島県、本坊酒造株式会社は芋焼酎の基幹工場である「知覧工場」(鹿児島県川辺郡知覧町)をリニューアルしました。

製造棟1棟を全面リニューアルし、本格焼酎の製造能力をこれまでより1.9倍増の8万3千石に増強しました。知覧工場30年にあたる節目の年にさらなる生産体制の強化に努めたものです。

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社

## アヤちゃんコラム ～焼酎のおつまみ、ところ変われば～

宮崎県高千穂町に行ってきました。高千穂町の暖かい雰囲気の中で、のんびりとした焼酎のおつまみとして出てきたのは、「スズメバチの唐揚げ」「ハチの幼虫とナスの味噌炒め」「ハチの幼虫の塩こしょう炒め」というバラエティーに富んだハチ料理でした。「スズメバチの唐揚げ」は、ハチをからっと素揚げしたもの。こんもりと皿に盛り上げられたハチに始めはたじろぎましたが、小エビの素揚げのような味でスナック感覚で頂けました。ハチの幼虫料理はクセはなく、鶏のささみのような食感と味です。失礼な言い方ですが、見た目によらずなかなかおいしいものでした。ハチ料理は地元高千穂では結構高価なおつまみだとか。

確かに焼酎との相性はばっちりで、高千穂酒造様の焼酎といっしょに頂きました。しかしながらハチを食べるなんて・・・同じ日本しかも九州に住んでいながら、異文化を体験したような気になった一幕でした。

焼酎に合うおつまみには、この高千穂町以外にも地方によって独特なものがあるかもしれませんね。地元の焼酎といっしょに、地元の有名なおつまみを頂くのもよいでしょう。