

■ 今年もやってきた新焼酎の季節！

夏の暑さも次第に和らぎ、秋を迎える9月。すでに今年の新焼酎に向けて予約や、早いところでは販売も始まっています。そこで、今回は新焼酎を中心に季節の移り変わりによる焼酎の変化について見ていきたいと思います！

まず新焼酎とはその年に収穫された芋で、製造された新酒のことです。新焼酎は、期間限定での扱いになっています。その味は採れたての芋の旨みが多く含まれ、若く華やいだ香りや甘さが持ち味の焼酎といわれています。

そして、できたての新酒の多くは前年の古酒をブレンドされ、通常の商品として出荷されます。その期間は、古酒のまろみと新酒の華やかさが相まって、その楽しみ方として飲み方は、お湯割がお勧めです。

その後、春先に向けて温度が上昇するに伴い、焼酎はさらに丸みを帯びていき、夏場から秋にかけては、お湯割りはもちろん、ロック、水割りもおいしく飲めるようになっていきます。

そして、また秋の新焼酎を待つ。

そんな芋焼酎ならではの楽しみ方を、ぜひ味わってみてはいかがでしょうか。



宗一郎 新酒
(すき酒造)



小鶴 くら 新焼酎
(小正醸造)

■ トモちゃんコラム ～自分好みを見つけよう～

現在、こだわり焼酎から日常タイプの焼酎まで、日頃目にするだけでも数え切れないほどの銘柄、種類がありますよね。鹿児島県内においても、約120の工場があり、代表銘柄だけでも100余り、全銘柄になると約1,000銘柄と言われています。

その中から、味・価格・気分と自分に合った焼酎を見つけるのは、なかなか難しいことです。もちろん、商品に詳しいお店の方に聞くのが一番なのですが、それができない時、ぜひ参考にしたいのが、商品ラベルや一口コメント等が書かれたPOPです。最近では、売場でも購入する際の一つの目安となるよう焼酎の原料や、特徴、おすすめの飲み方等が書かれたPOPが置かれています。

また、ちょっと焼酎を手にとりラベルを見て下さい。原材料欄に記された麴の種類を見るだけでも、ちょっとした味の違いがわかるのです。例えば、良く目にする白麴と黒麴。白麴はソフトな風味を、黒麴は芳醇な風味を与えてくれます。他にも、アルコール分や、事業所名などどラベルには本格焼酎が持つ貴重な情報が凝縮されています。

秋になって新焼酎の登場も控え、ますます選ぶ楽しみが出てきましたが、様々な情報を参考にぜひ自分好みの一本を見つけてみて下さい！

■ 焼酎紀行HP更新情報

(2006年8月3日～9月8日)

□ 焼酎ニュース

・蔵元日より

～鹿児島県、西酒造 HP 開設～

芋焼酎『宝山』シリーズで知られている西酒造の焼酎造りへのポリシーが明らかにされています。

HPはこちら→

<http://www.nishi-shuzo.co.jp/>

・焼酎日より



宮崎県、正春酒造

芋焼酎

「黒麴仕込み 正春」

新発売！！

・業界日より

～ビールメーカーの焼酎事業参入事情～

サッポロビール

焼酎乙類製造の新会社を設立

□ 今月のこだわり焼酎検索

～「焼酎紀行」が選び抜いた究極の焼酎達～



「薩摩の誉 900ml」 大山基七商店



「龍宝 1800ml」 東酒造

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社