

■九州蔵元の梅酒特集

いよいよ梅雨入り間近。昨年は、六月中旬と全国的に遅い梅雨入りとなり、2009年はなかなか梅雨が明けず、八月まで雨に悩まされた年でした。平年よりはるかに早い梅雨入りを迎えたのは2008年で、本州・九州は五月下旬にはもう梅雨入りでしたね。ここ数年でこんなにも変化が大きいなんて、地球規模の問題が気になるところです。今年はどうな梅雨を迎えるでしょうか。

さて、梅雨と言えば「梅酒」の季節！昔は、おばあちゃんが青梅を自宅で漬けていた光景も、今では核家族や単身世帯が増え、**手造り梅酒の“家庭の味”**を、毎年楽しみにして味わう機会も減ってきたように感じます。

しかし！九州には、丹精込めて美味しい梅酒を造っている**焼酎の蔵元**がたくさんあります！今回は、蔵元の梅酒を特集します。個性豊かな梅酒たちを、ぜひあなたの舌で味わってみてください☆

鹿児島



山元酒造「五代梅酒」
昔ながらの家庭の味
を、芋焼酎「さつま五
代」で仕込んで再現☆

宮崎



喜多屋
「しそ梅酒三年熟成」
☆純米焼酎と赤紫蘇で
三年間ゆっくり熟成☆

沖縄



堤酒造「蔵八梅酒」
☆長期樽貯蔵の球磨焼
酎でゆっくり寝かせた
極上梅酒☆

山元酒造「薩摩スパ
ー」
クリング梅酒に炭酸と梅
☆肉を加えた人気商品☆



鹿児島

高千穂酒造
「高千穂梅酒」
☆高千穂麦焼酎で漬
込んだ濃厚な味わい☆



福岡

新里酒造「シークワ
ー」
☆泡盛とシークワー
ーが調和した低カロ
リー梅酒☆



熊本

■トモちゃんコラム ～梅酒の造り方～

梅酒に含まれる酸の約50%がクエン酸です。梅酒の特徴でもある香りでは、青梅の種に香り成分が50%以上の割合で含まれているそうです。甘味・酸味・香りが魅力の、この和製リキュールは、江戸時代前期に出版された「本朝食鑑」という書物に、『梅酒は痰を消し渴を止め、食を進め、毒を解し、咽痛を止める』と紹介されているそうです。

酒税法では、水以外のものを酒類と混和して新たな酒類をつくるのが禁止されていますが、昭和37年に家庭で楽しむことを目的とする場合に限り、一定の規定を満たした上で、梅などを混和することが認められました。（参考：酒類総合研究所 情報誌「お酒のはなし」より）

梅酒には「南高」「白加賀」などエキスの多い大粒の梅が適しています。使用するお酒は、**35度のホワイトリカー**（連続式蒸留焼酎）が一般的です。糖は、氷砂糖が一般的ですが、グラニュー糖・水飴・蜂蜜・黒糖など、使う糖によって梅酒の風味が変わってきます。お酒も、清酒・本格焼酎・泡盛などベースを変えると、また一味二味も変化を楽しめます☆

■焼酎紀行HP更新情報

(2011年5月12日～5月24日)

□焼酎検索 / 今月のこだわり焼酎



房の露「しょう
エケレスDXカー
ト」、西酒造
「炙麦」をご紹
介！その他たく
さんの焼酎が検
索できます。

□焼酎ニュース / 焼酎だより

【東日本大震災 復興支援企画】
九州から東日本へ「がんばろう！日
本！！」



□焼酎ニュース / 業界だより

「焼酎紀行どっとねっと」グランド
オープンのお知らせ

本格焼酎と輸入ワインの通販サイト「焼
酎紀行どっとねっと」をオープンしまし
た！ご購入は「<http://www.shochu-kikou.net/>」！

□焼酎に合う料理

エコフーズのレシピ紹介

今回ご紹介するのは
「新玉ねぎとカリカ
リ油揚げのサラダ」
「かま明太」です。



□焼酎ニュース / 焼酎だより

大分県八鹿酒造、特産天然かぼす果汁を
使用した「かぼす酒」をご紹介！



お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社