

### ■「色々」な焼酎たちを飲み比べよう

焼酎のネーミングでよく耳にする「赤〇〇」や「黒〇〇」とありますが、これって一体何の色なの？と疑問をお持ちの方も多いかと思えます。これら焼酎のネーミングは主原料である「芋の色」や焼酎造りには欠かせない「麹菌の色」が由来になっているものが多いです。今回はそんな「色々」な焼酎たちをご紹介します。原料や麹の種類によって味わいや香りが違いますので、飲み比べてみてはいかが？

※焼酎は蒸留酒です。焼酎そのものに色はついていません。

### 原料の色からのネーミング

#### 紅芋

**紅一粋**  
(べにいっすい)  
使用原料: 紅芋  
沖縄県  
ヘリオス酒造



沖縄で初めて誕生した本格紅芋焼酎です。芳醇な味わいが特徴です。

#### 紫芋

**焼紫**  
(やきむらさき)  
使用原料: 紫芋  
宮崎県  
高千穂酒造



炭火で焼いた種子島産の紫芋を使用。香ばしさと独特の甘味が口の中いっぱいに広がります。

#### 緑茶

**天の美緑**  
(てんのみろく)  
使用原料: 緑茶  
福岡県  
喜多屋



香り豊かな八女茶を米・米麹と共に醗酵させ、緑茶の特有の豊かな香味が活かされています。

### 麹の色が由来のネーミング

#### 黒麹

**黒明月**  
(くろめいげつ)  
芋焼酎  
宮崎県 明石酒造



黒麹独特のほのかな甘味と後を追いかけてくる華やかな香りが印象的です。

#### 白麹

**白岳しろ**  
(はくたけしろ)  
米焼酎  
熊本県 高橋酒造



熊本を代表するブランドの一つ。米ならではのすっきりとした香りとまろやかな味わいが特徴です。

#### 黄麹

**小鶴黄麹**  
(こづるきこうじ)  
芋焼酎  
鹿児島県 小正醸造



はなやかな香りの中に、キレよく、とろっとしたうまみを引き出した黄麹仕込みの本格芋焼酎です。

### ■トモちゃんコラム ～働き者のカビ?～

梅雨シーズン真っただ中！この時期切っても切れない縁なのが「カビ菌」。一般的にカビ菌は悪者扱いられていますが、中には焼酎造りに欠かせない「働き者のカビ」がいることをご存知ですか？その名も「麹(こうじ)菌」。この麹菌の種(孢子)を乾燥させたものを「種(たね)麹(こうじ)」といい、その「種麹」を蒸した米(麦や芋の場合もあります)に振りかけてできるのが「米(こめ)麹(こうじ)」。この「米麹」に水と「酵母」、蒸した芋や米といった主原料を加えてできるのが、酒の母と書いて「酒母(しゅぼ)」です。この酒母を蒸留することで焼酎の原酒が誕生します。まさに「**麹菌無くして焼酎は造れない!**」と言っても過言ではありません。泡盛や清酒も原料や造りに違いはあれど、この「**麹菌**」は**欠かせない存在**なんですよ。

焼酎に用いられる麹菌には、白麹、黒麹、黄麹の3つがあり、この名前は孢子の色によってつけられています。これら麹菌の働きと様々な原料、製法によって、上記でご紹介したような多種多様な焼酎が生み出されています。

梅雨は最もカビが生えやすく、ジメジメした時期が続きますが、焼酎を飲む際は「そういえば麹菌ってカビの一種だったよな?」と、働き者のカビの存在も思い出してみてくださいね。

### ■焼酎紀行HP更新情報 (2011年6月1日～6月27日)

#### □焼酎ニュース / 焼酎だより

鹿児島県 本坊酒造の「**貴匠蔵梅酒**」をご紹介します!



#### □焼酎ニュース / 業界だより

エコマークに注目! 焼酎びんの軽量化についてご紹介します。

#### □焼酎ニュース / 焼酎だより

熊本県、高橋酒造より「**金・銀・しろ 720ml セット**」が6月23日に発売!



#### □焼酎検索 / 今月のこだわり焼酎



西酒造「**灸麦**」、すき酒造「**黒麹宗一郎**」をご紹介します! 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

福岡県 研醸より、美味しく飲みやすい「**レモネード梅酒**」をご紹介します!



#### □締切直前! 今月のプレゼント



熊本県、房の露より「**熟成倉岳**」720mlを30名様にプレゼント!  
【お申込期間】  
2011年6月1日(水)～6月30日(木)

お酒は20歳になってから適量を!

ヤマエ久野株式会社