

X-Mailer: Lotus Notes Release 5.0.4a July 24, 2000

先日の高畠先輩の講話のあとの懇親会の場で、「だるま」ラーメンがもう箱崎にはないということが話題になりました。

何でも天神方面に移転したとのことで、九州支部長の松中君が早速行ってくれて以下の情報をくれましたので転載します。

皆さんも機会があれば行かれてみてはどうでしょうか。

* * * * *

* * * * *

焼酎の文字は、1559年鹿児島県の大口市、郡山八幡神社（神殿の横木）の落書きに残っているように年室町時代には使われ庶民に飲まれていたようです。その神社の落書きには、神社の改築に借り出された大工が、当主がけちで

焼酎を飲ませてくれないと記載したようです。

江戸中期、1783年には、鹿児島県内に約3000件の酒造所があり明治末期には約2000件の酒造所があったようです。現在でも県内には約120社の酒造会社があり、千を超える銘柄の焼酎を造っています。とても全種類飲み切れるものではありません。

焼酎の素材はまずは芋。

鹿児島の山川はサツマイモの伝来の地。琉球で栽培されていたサツマイモを、漁師の前田利右衛門が持ちかえり、山川のシラス台地に植えたのが最初といわれています。

そのサツマイモは江戸中期以降、薩摩国内すみずみまで行き渡り、幾度か領民を飢えから救いました。このサツマイモを普及させた利右衛門はその徳を讃えられ、徳光神社に祭られています。サツマイモもまた琉球から渡ってきたのです。焼酎用の代表的なサツマイモの種類は「黄金千貫」(コガネセンガン)です。

次に水。こだわりの水を求めて、蔵元が山間を訪ね歩きます。北薩摩の伏流水、溝辺の竹山源水、霧島山系の湧水や温泉水などその土地土地ごとの水で仕込まれます。

当然飲むときの割水もその地方の同じ水がいいに決まっています。現在ではお湯割や水割りが主流ですが、元々は予め割り水をして数日間寝かせておき、「黒じょか」

と呼ばれる器で暖めて飲むのが一番おいしいといわれています。

最後にこうじ。

明治のころには焼酎造りにも清酒と同じ「黄こうじ」が使われていました。しかし温度管理が難しく、今ではほとんどが白こうじ、黒こうじに取って代わられました。

これらのこうじ菌はもろみの防腐に必要な酸を多く生成する性質があり、高温多湿の

気候条件の中でも安全に醸造できる工夫でもあります。特に沖縄で生まれた黒こうじ

菌(アワモリ菌)は独特の個性的な香味を生み出します。

人により好みですが、私は白こうじはお湯割、黒こうじはロックで飲むのがおいしいと

思います。白麹が若干辛め、黒麹が若干甘めの感じがします。これも人により感じ方

の差があるとは思いますが。

次回からいよいよいくつかの銘柄の紹介です。

福田 剛

(10月24日に2号機第14回定検が終了し、通常運転に復帰しました。)