

黒といえば、
くろいさです。



伊佐錦
SATSUMA
薩摩焼酎

かごしま焼酎図鑑 2018.Vol.7

ご自由にお持ち帰りください

TAKE FREE

KAGOSHIMA
SHOCHU ZUKAN VOL.7

2018.3

かごしま 焼酎 図鑑



SATSUMA
SHOCHU



奄美黒糖焼酎

TAKE
FREE

ご自由
にお持ち
ください

鹿児島から再び 薩摩焼酎・奄美黒糖焼酎

焼酎維新

薩摩・奄美黒糖焼酎で日本を元気に

明治維新150周年

西郷隆盛 大久保利通

KAGOSHIMA
SHOCHU ZUKAN VOL.7

2018.3

かごしま 焼酎 図鑑



STAFF
□撮影・編集・発行 株式会社イーデザイン
□デザイン 有限会社プロックススタジオ
株式会社イーデザイン 有限会社プロックススタジオ
TEL/099-251-9821 ●取材協力/南九州酒販株式会社



SHOT BAR SERIES!!!



CONTENTS

特集

水彩画で巡る
西郷どんゆかりの観光地 1

西郷隆盛の
西南戦争に関わる史跡
～須賀嶽神社と坊主石山～ 4

特集

女性焼酎マイスター × 焼酎図鑑対談 7
「マイスターアナウンサー」として 9
新焼酎祭り～伊佐市大口酒造～ 10
鹿児島で活躍する焼酎女子 11

本格焼酎の源流かごしま
代表銘柄 104 15

かごしま焼酎電車 第3弾
呑んできました!! 21

ショットバーシリーズ 好評発売中

大口酒造株式会社

鹿児島県伊佐市大口原田643番地 ☎0120-86-9613

www.isanishiki.com



春薩摩旬あがり



春薩摩は、秋のサツマイモの一番美味しい時期に製造して蒸留後、最低150日以上蔵間い熟成した芋焼酎です。貯蔵150日経つと、新酒時の荒々しさが取れて、酒質が安定するので、飲みやすくなつてきます。各蔵元が特性を生かして製造した焼酎です。ぜひ一杯いかがですか？



薩摩本格芋焼酎生産者協議会

※商品のデザインは一部変更になる場合がございます。※商品価格の騰貴等により、年々価格変動を余念なくお察しください。※本誌掲載中の製造者の住所は、現在の実情に基づき掲載しておりますので、掲載がずれ込み、本誌掲載と異なる場合があります。

水彩画で巡る 西郷どんゆかりの観光地

西郷隆盛像

江戸城無血開城や明治新政府樹立など明治維新に最大の功績を残した「西郷どん」。山を背景に仁王立ちする高さ8メートルの堂々たるモニュメントです。



西郷洞窟

西南の役において、最大の激戦地となった田原坂から敗走し、鹿児島に戻った西郷軍が最後の5日間を過ごした洞窟。城山の山中にあります。



歴史と文化の道と鶴丸城跡

黎明館や市立美術館、県立博物館などが立ち並ぶ鶴丸城跡のお堀沿いに続く散策コースです。昼間は季節の花々に癒され、夜はガス灯の灯るロマンチックな雰囲気を楽しめます。



石橋公園と桜島

石橋記念公園は鹿児島市にある江戸時代に作られた石橋が保存してある公園です。この石橋は江戸時代後期に薩摩藩主・島津重豪（しげひで）の命令で石工の岩永三五郎が五石橋を作ったことに由来します。



尚古集成館

尚古集成館（本館）は、1865年に船などの金属加工のための工場として竣工した、現存する最古の洋風工場建築物です。2015年には「明治日本の産業革命遺産」の構成資産として、世界遺産に登録されました。



仙巖園

万治元年（1658）に19代島津光久によって築かれた島津家の別邸です。28代島津斉彬もこよなく愛し、篤姫など多くの人を魅了しました。桜島を築山に、錦江湾を池に見立てた雄大な景観を楽しむことができます。



永野金山跡

寛永17年（1640年）に発見された永野金山は、昭和28年の閉山に至るまで多くの金銀を産出してきました。金山が繁栄していたころの面影を残すのがこの坑口です。西郷隆盛の長男「菊次郎」も鉱業館長として着任。



龍馬とお龍新婚旅行の碑

坂本龍馬が西郷隆盛のすすめで妻のお龍を連れて霧島を訪れ、塩浸温泉に宿泊したことを記念した碑。日本の新婚旅行の始まりと言われています。塩浸温泉龍馬公園の中にあります。



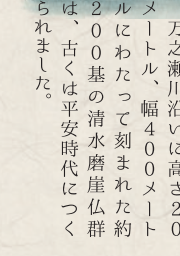
知覧の武家屋敷群

江戸中期に造られた7つの庭園は、国の名勝に指定されています。その他母ヶ岳を借景とした武家屋敷の通りなど、散策すれば、江戸時代にタイムスリップした気分になります。



清水磨崖仏

西郷に憧れ西南の役に参加した佐賀田中市次郎が彫りました。川辺地域には仏教にまつわる史跡が数多く見られます。その中でも最大のものが清水の磨崖仏群です。



清浄寺と小松帯刀

小松帯刀の菩提寺。鹿児島県日置市にある真宗大谷派の寺院。



AIKAGO

鹿児島グッズ・西郷どんグッズ 発売中

水彩画協力



<http://www.ai-kago.com>

蔓無源氏
いも麴芋
さつま国分



本格焼酎

金盃さつま隼人西郷像

鹿児島の人「西郷隆盛」の陶器に焼酎を詰めたギフトに最適な商品になります。フィギュアのように中身が見える化粧箱を採用していますので、箱から出さずにそのまま飾ることが可能です。お猪口も付いていますので、陶器から注いで焼酎を堪能できます。

国分酒造(株)

〒899-4303 霧島市国分川原1750
TEL 0995-47-2361 FAX 0995-47-2095

容量:720ml
原材料:さつまいも、麦、米麹(国産米)、麦麹
白麹/常圧蒸留



西郷隆盛の西南戦争に関わる史跡

須賀嶽神社と坊主石山 新東 晃一



鉄鉾

神社として伊佐地方の出兵兵士やその家族は「武運長久」を願ってお参りし、地元の鍛冶屋で拵えた鉄鉾を奉納したとされる。そのためか祠周辺には、50本以上の朽ちた鉄鉾が奉納されている。

伊

佐地方でのこのような慣習は明治以降の西南戦争から始まったようである。その後、日清戦争・日露戦争・太平洋戦争等に出兵する兵士の武運長久祈願のために、石燈籠や地元の鍛冶屋で拵えた鉄鉾が奉納されるようになった。

ところがこの軍神を祀る須賀嶽神社に古い年代の刻まれた石燈籠が若むして所在している。周辺には確認出来る物だけでも50余本の鉄鉾が奉納されているがほとんど年代は解らない。石燈籠には正面に「奉願成就」と側面に「明治十二年二月大吉日」と奉納年月日が記されている。

祠

「須賀嶽神社由来記」によると、「その昔、須賀嶽に修験者であった青木崎妙法坊が素狭鳴男尊をお祀りしてこの山に籠もり長い間修行を行っていた。死期に臨んで「自分はこの地で必ず軍神になる」と遺言したという。そのため須賀嶽神社は軍神



須賀嶽神社石燈籠

西

南戦争は明治十一年二月に始まっているが、その二年後

奉

納年は西南戦争後の明治十三年であり犠牲兵士の慰霊のための奉納であろう。尚、高熊山の麓には熊本隊の戦没者墓があり、坊主石山の麓には薩摩隊の戦没者墓が今なお手厚く祀られている。



坊主石山山頂にある洞



手水鉢

洞

の下の平地には約30cm程度の「明治十三年野口 文太郎」の刻銘いりの手水鉢が遺存している。

熊山と同様に壑壕跡が確認できる。山頂の壁面に洞を掘り、そこに三本の鉄鉾が奉納されている。

また、鹿児島県と熊本県の県境に間根ヶ平山(標高877m)が位置する。山頂は薩摩藩と相良藩の藩堺でもあり、「従是西薩摩」と彫られた「藩境石」や薩摩藩の関所の一、「一里山番所」などがある。この間根ヶ平山の山頂には須賀嶽神社として祠が祀られている。

佐市内の烏神岡や高熊山や坊主石山などの山頂には、西南戦争時の激戦を偲ばせる防塁跡が遺されている。烏神岡と高隈山は水俣街道を挟む位置にあり、一方、高熊山と坊主石山は人吉街道を挟む位置で、何れも官軍に対する防衛上の薩摩の要塞地であった。それらの山頂部には薩摩の防塁跡が遺されており、激しい戦いがあった陣地であったことが窺える。



須賀嶽神社

そのために須賀嶽神社は軍神

西郷隆盛と西南戦争と

山口家の霧島神社

新東 晃一

湧

水町川西柳ノ木の山口家は、西南戦争時に西郷隆盛が鹿兒島の城山への帰路時の明治10年(1877年)8月29日の宿泊地と知られている。西郷ブーム到来に備え「つばはの郷土研究会」で案内板設置や氏神(神社)などの調査・清掃を行っている。その時の調査において重要な新資料が発見された。その一つが奉納鉄鉢である。鉄鉢は、長さ15cm×直径3.5cmの丸棒の台座に据えられた長さ15.4cmの小型の三叉鉢である(全長30.4cm)。三叉鉢は真鉢にU字鉢が圧着されて接合されている。さらに重要な事は、鉄鉢に銘が刻字されていることである。銘は右側に「明治拾年」、中央に「奉寄進 山口重保」、左側に「丑之年拾貳月」とある。これは奉納者と奉納年月が解る鉄鉢で、貴重な歴史資料の一つである。この鉄鉢の寄進は、明治10年12月であり、西南戦争に出兵した山口重保氏が戦争終了後に奉納した鉄鉢である。



山口家奉納鉄鉢

明

治以降の戦争では出兵兵士やその家族が神社や祠に鉄鉢を奉納する慣習は、伊佐市や湧水町などで多数知られている。つまり出兵兵士の出兵時の「武運長久」を祈願して神社などに奉納する鉄鉢である。しかし山口重保氏の鉄鉢奉納は西南戦争終結後の12月に奉納されており、これは無事帰還したことの「解願」の奉納と考えられる。幸田国見の端山神社でも、太平洋戦争時の解願奉納鉄鉢の例がある。つまり奉納鉄鉢には、出兵時の「武運長久」祈願奉納と、帰還後の「解願」奉納の二通りがあるという、貴重な例の一つでもある。

奉

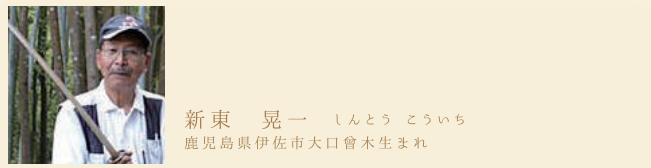
納された山口家の祠(神社)も重要である。



山口家 祠(神社)

山口家の祠(神社)からは、御遷進御執行の棟札が、発見されている。棟札は明治三十一年の六月九日から再興が着手され、七月二日に竣工されている。どうも神社建立は古く、この時再興されたらしい。棟札には「當主 山口重平 三拾六歳 父 山口重保 五拾七歳 當箱崎神社 社司中 神頼澄 六拾九歳 書載 萩原正一 三拾

お そらく山口家は、永山の霧島神社の氏子の主取クラスの役人であり、自宅の氏神を霧島神社として祀ったものであろう。尚、廃物希釈以前の江戸期であれば、箱崎神社の別当寺「光照院」の僧侶が神事を司ることにあったであろうが、明治の世になり廃物希釈で別当寺が廃棄され、棟札に箱崎神社社司が神事を司っていることを記載されているのも興味深い。



新東 晃一 しんとう こういち
鹿兒島県伊佐市大口曾木生まれ

学 歴

昭和41年3月 鹿兒島県立大口高等学校卒業
昭和45年3月 岡山理科大学理学部応用数学科卒業
昭和59年10月 佛教学文学部史学科学芸員課程(通信)修了

職 歴

昭和45年4月 岡山県教育庁文化課主事
昭和57年7月 鹿兒島県明治百年記念館建設室主査
昭和59年4月 鹿兒島県教育庁文化課主査
平成8年4月 鹿兒島県立埋蔵文化財センター次長兼南の縄文調査室 長
平成20年3月 鹿兒島県教育委員会定年制により退職
平成20年4月～23年3月 鹿兒島国際大学生涯学習センター非常勤講師

学 位

平成20年3月 文学博士(熊本大学)「南九州縄文文化の研究」
(その他(研究テーマ))

過去の火山活動を分析して考古学に生かす「火山灰考古学」を提唱。南九州縄文文化の先進性に早くから注目、「南九州縄文研究会」を設立、南九州には東日本と異なる「もう一つの縄文文化」があったことを追求してきた。火山灰考古学、九州の縄文時代の研究

役 職 等

南九州縄文研究会代表(昭和62年設立)
南九州城郭談話会副会長
日本考古学協会会員・火山災害考古学研究会副会長
始良市文化財保護審議会会長
南九州郷土研究会会長

- 〈主な著書〉
- 1979年「南九州の火山灰と土器形式」『とるめん』19号
 - 1980年「火山灰からみた南九州縄文早・前期土器の様相」『鏡山猛先生古稀記念論叢』
 - 1981年「九州地方」『縄文土器大成』I(早期・前期)小学館
 - 1986年「縄文時代」『図説発掘が語る日本史』第六巻「九州・沖縄編」新人物往來社
 - 1995年「南九州の初期縄文文化」『季刊考古学』第50号 雄山閣
 - 1997年「火山灰に消えた早咲きの縄文」『縄文と弥生』クパプロ
 - 1998年「南九州にみる縄文文化のはじまり」『科学』4月号 岩波書店
 - 1998年「花ひらく南の縄文世界」『西日本文化』347号 西日本文化協会
 - 2001年「貝文土器の時代」『日本人はるかな旅2 巨大噴火に消えた黒潮の民』NHK出版
 - 2006年「南九州に栄えた縄文文化 上野原遺跡」新泉社



株式会社国分進行堂
「モンスターきりしま」に連載中

武蔵 大工 永井熊吉」と書かれている。そして祠(神社)の前面には石塔が二本建立されている。向かって右側の石塔には「明治三十一年 霧島神社 奉寄進 六社 西霧島神社 山口重保 四月吉日」とあり、左側の石塔には「明治三十六年二月二十四日 奉寄進 山口重保」とある。

山

山口家の祠(神社)で重要な事は、霧嶋神宮(西霧島神社)から山口家に勧請された祠(神社)であって山口家の氏神としての霧島神社として建立されたことである。しかも祠(神社)の妻瓦には菊の御紋がある。これは霧島神宮の御紋でもある。湧水町内の村社的な霧島神社は、永山に霧島神社として存在している。



霧嶋神宮(西霧島神社)

曾木の滝の轟く音を感じながらの散策はいかがですか

郷土の味 そば・じゃがいも・黒飯
名物 鯉料理と釜めし
北薩のお土産屋 レンタサイクル
曾木の逸銘菓 かっぱどら

花むしる TEL.0995-28-2525
なげざわ TEL.0995-28-2345
滝のや TEL.0995-28-2222
福姫かっぱ TEL.0995-28-2929

曾木の滝 轟の里
https://soginotaki.kagoshima.jp/

第3回 焼酎対談

焼酎マスターに合格しました 女性焼酎マスター×焼酎図鑑対談



2月17日、かごしまルネッサンスアカデミー焼酎マスター養成コース第6期修了式並びに焼酎マスター認定証授与式が開催されました。焼酎マスターは、学校教育法に基づく総時間数120時間以上の教育プログラム(履修証明プログラム)を利用したもので修了者は9ヶ月にわたり、「焼酎の基礎」「焼酎の商品知識」、「焼酎マーケティング」等学び焼酎について幅広い知識を習得された方です。

今年度は初の「外国人焼酎マスター」も誕生し、今後のさらなる活躍が期待されます。そんな6期生の中から門田晶子さんと外国人として初の焼酎マスターになられたエイリー麻弥さんに、さつま焼酎の魅力について、お話を伺いました。

焼酎図鑑 焼酎マスターを受講されようと思ったきっかけを教えてください。

エイリー 焼酎は飲んではいませんが、「焼酎の事あまり良く分からない」というのがあって、自分が知る為に勉強したかったのが一番ですね。2年前から3期の卒業生に、麻弥、焼酎好きだから受けてみたら」という、お誘いもあったのですが当時忙しくて、「今年時間が出来たので、やってみよう」と受講しました。

門田 私も「焼酎をもっと知りたい！」という想いがありました。焼酎マスターの方がされていた焼酎バーに連れて行かれたら、色々お話を聞いて面白くて、もっと知りたいから自分もマスター講座を受けたいと思ってました。でも、毎週土曜日朝からという、朝が弱い自分にとって、すくハードルの高い感じがして、金曜の夜も飲み会入ってるし、「ああ無理そうだな...」と受伸ばかりしていたのですが、麻弥が「受けていいよ」と言ってくれたので一緒に受けたら頑張れるかなと思って便乗しました(笑)また、仕事で海外に向けて発信する中で焼酎が海外でもあまりにも知られていないので、きちんと英語で焼酎の事を伝えるのに、ただ焼酎好きです、とお勧めするよりは、ソムリエみたいにきちんと勉強した人の情報として捉えてもらったりが説得力があると思ったのでマスターになりました(笑)

焼酎マスターを取られたら変わった事はありますか？

エイリー 今までは、焼酎の事を話されても、言葉の意味も分からず、ただ「うん、美味しいね」と言っただけで、あー！そういう事だったのね！って後からバズルみたいに繋がって、やっと分かってきました。

門田 マスターの講習の中では、今まで、ただ飲んでるだけでは分らなかった蒸留とか発酵、微生物とか、化学の話が沢山講習に入っているんです。微生物学や発酵学とかも学ぶのが、背景に、そういう情報を知って飲むとなると美味しいのが分かるようになって焼酎の楽しさが深まった気がします。

エイリー この焼酎とこの焼酎何が違うとか、何で味が違うとか具体的には分からないんですけど(笑)芋が違う、麹が違うから味が変わってくる

えたら鹿児島島の郷土料理の美味しさも一緒にアピールできるポイントになると思います。



修了生の名前付き！
焼酎マスター6期修了記念焼酎
(5合瓶&1升瓶)

『地域の焼酎』としてアピール

門田 私は「さつま」がどうのこうの言う前に例えば、ワインだったら、まずはワインを好きになってもいいわなとカルフォルニアワインにいないじゃないですか。だから最初に焼酎というものを知ってもらって仕掛けをどうするかが先だと思うのです。そこから「まただから大分焼酎」とか「米だったら球磨焼酎とかその人が好きなものを探る過程で、さつまのものを選んでもらうのが良いんじゃないかと思ってます。今は、ちょっとずつは広がってるようなのですが、世界中ではやっぱり焼酎を知らないんですね。私がアメリカに住んでいる時に和食、日本食がすごく人気になるにつれて、どんどん清酒も飲むのが当たり前になってました。寿司と合わせるのは、サケでしょって方程式が出来てくると、そしたら一種類じゃなくて他ののも飲んでみたい！という人間の自然な欲求があつて、好き酒セットが提供されたり。昔は熱燗が多かったんですよ。清酒が熱燗みたいな(笑)サケが熱いのを飲むイメージだったのが冷だったり常温だったたり、どんどん吟醸・大吟醸とかを知って



さつま焼酎
伊弉
錦
大口酒造株式会社

いってサケの世界が広がっていく過程を見てきたので、自分もまずは、アメリカでは清酒を嗜んでました。アメリカでは焼酎が身近になったので全然知らなかったですよ(笑)ちょうどその頃、日本ではどうやら焼酎が大ブームになっているのを知りたかったので、雑誌を見て載っているものを「焼酎!!」って書いてあるんですよ。雑誌を見て出身の何で知らないの!?って焦りました。帰国してから「猛勉強」しました(笑)焼酎を飲むことを楽しんで、もうさつま焼酎を作っていないと、いくら人気だからと手には取ってもらえないと思うんです。そういう仕掛け作りをお手伝いしたいなあと思っています。これが、美味しいんだぞ！って押し付けられるのではなく、相手がどんなものを飲みたいのか聞いてからだったら、こういうのが良いんじゃないですかとお勧めあげたんです。鹿児島の人にはソーダ割なんて邪道だ！って思われる方も多いかも知れませんが、ソーダ割でもおいしいですよ！というところから入って、そこから通常の飲み方は「お湯割り」なんだよ、という風に薦め方も進化させていけば徐々に親しんでもらえると思うんです。とにかく、好きになってもらうことだと思います。

焼酎図鑑 外国の方の飲みやすい飲み方がありますか？

エイリー 2011年に来て6年半になりますが、最初に飲んだ焼酎は覚えていないけど「何?このまじいの!?」「くさい!」って強烈な印象でした(笑)「鹿児島はこれしかないの?」って思いました。当時、中学校のALTで学校や教育委員会の飲み会では、ビール、焼酎、ウーロン茶の3つの選択肢しかない飲み会なんです。ウーロン茶はつまらない。ビールは苦くて飲めません。焼酎がほとんど、これに慣れないままなんです。飲み会を楽しくするために焦りましたよ(笑)ある中学校の飲み会があった時、よく行くスナックのママが焼酎に慣れていない私の為に緑茶割で出してくれたのがきっかけで飲むようになりました(笑)行くたびに緑茶の量が減っていつの間にか月かけて水割りになっていきましたね。ママのおかげで焼酎が飲めるようになってきました。ALTの後輩達と去年の夏、J.Rと西酒造と朝日酒造がやっていた焼酎電車に参加しました。中には、鹿児島島に来て1週間目ぐらいの子も3人いたんですが、せっかくなので鹿児島に来た経験の一つとして国分までの往復を楽しみました。もちろん焼酎なんて聞いたら事も飲んだ事も無い後輩達でしたが、モヒート風の焼酎があつて外国人の人はモヒートは飲み慣れているけど、これに慣れないままなんです。焼酎の香りが好きすぎるけど、ちゃんと焼酎ソーダ割で飲むと焼酎ソーダ割って大人気でした。夏だったこともあり、ソーダ割が売られなくて水割りで飲んでますが、その頃は焼酎の味に慣れていたので美味しく飲んでました(笑)いきなりお湯割りや水割りだとハードルが高いけど身近なもので割るのはありだと思います。洋食でも飲み方次第では、いけると思いますよ。パーティーと一緒に飲んだ事はないですけど(笑)ハイボール



Go! Kagoshima 門田晶子
1968年 鹿児島市生まれ。
1994年 カリフォルニア州立大学卒業
1995年 KXTV(TV局)入社。アートディレクター
2006年 帰鹿、測上印刷入社
2016年 合同会社 Go! Kagoshima 設立

んじゃないかなって想像出来るようになりました(笑)
門田 焼酎の後ろのラベルとか見るのが面白くなった！ちゃんと見ますね!!(笑)

焼酎図鑑 海外からみた「さつま焼酎」の印象、魅力は何ですか？

エイリー 「鹿児島ならでは焼酎の印象が強い。鹿児島でしか作っていないから「さつま」なんですけど、地方アピールとかもあるの地方でしか作っていないもの!『東京で作ってないもの!作れない味!』も海外の人は、わざわざ「これがいい!」「さつまは分からないけど鹿児島の方がいい!」「どこの酒造ではないか?」ってさつまは分からない地域、焼酎としてアピールでできると思う。また、狭い地域に113もの蔵元が集まっているのは珍しいですよ。屋台村で飲むことが多いので、郷土料理とかさつまも飲みますよね。日本人ならさつま焼酎は鹿児島郷土料理に合うっていうのは分かると思うんですけど、まず、外国人は「鹿児島郷土料理って何?」ということからなので、上手く伝えるのは難しい。実際飲んで食べてもら



みためにソーダ割やコーラ割などいいと思います。

焼酎図鑑 焼酎の飲み方は？

エイリー 温かい飲み物は、あまり飲まないで、冬でも水割りです。
門田 最初は甘口の飲みやすいのから入って、冬でも好きになるって辛いものを飲むみたいなんです(笑)近頃は、辛いものを求めている方も多いですよね。でも、やっぱり自分の好きな飲み方でもいいと思いますよ。焼酎を好きになってもらうのが一番!!

焼酎図鑑 Go! Kagoshima について教えてください。

門田 『鹿児島と世界をつなぐ架け橋の役割をしたい』という思いで設立しました。英語でビジネスのお手伝いをする会社なのでジャンルは幅広いんです。海外のお取引先との商談、交渉ごとのお手伝いや、日本語の情報を英語ネイティブに響くコンテンツとして作成したり、インバンド対応のコンサルティング、VIPの方が来られた時の通訳、アテンドなど、色々です。

焼酎図鑑 本日は、焼酎について素敵な笑顔でお二人の楽しいお話を聞かせていただき、ありがとうございました。

聞き手 焼酎特派員 大脇 直 斎藤 美奈



Go! Kagoshima エイリー麻弥
昭和61年生まれ。
平成19年 米国コネチカット州立
コネチカット大学卒業。
平成23年 来鹿。
平成28年 Go! Kagoshima 入社。



「マイスターアウンサー」として



吉田 玲子 Yoshida Reiko

愛知県名古屋出身
小、中、高校1年までは、愛知県、大阪府
筑業女学園高校〜共立女子大学文芸学科卒業後
鹿児島テレビ放送(CX系)アナウンス部入社。
鹿児島市政、自社制作番組などを歴任。
情報番組MC、リポーター、ナレーション、ニュース担当。
勤務4年を経て退社。

結婚後、フリーアウンサーとして活動。
現在は、大学2年、高校2年の母として主婦業の傍ら
さまざまなMC業務を行い活動を続ける。
学芸員資格、焼酎マイスター資格、保持。

私 と焼酎との初めての出会いは、祖父が毎晩楽しみにしていた「だれやめ」の時だろう。

祖父は早くから焼酎の前割をして、夜になるとそれを黒ちよかに入れコンロで温め、腹八分の食事で決められた量の焼酎を飲むのが日課だった。そのおかげか、104歳の大往生を遂げた。しかし、その当時、私自身は県外在住者だったため、酒といえば清酒が当たり前であまり焼酎を飲むことがなかった。

その後縁あって両親の里である鹿児島県にアウンサーとして就職することとなり、初めての給料で母を料亭に連れて行った。そこで母子で一杯いただきたいものだと思い「お酒を」オーダーした。すると出てきたお酒が焼酎だったことに正直驚いた。いや驚いたくらいでは済まされないカルチャーショックだった。しかし、今では鹿児島県に住んで30年あまり、お酒と言えば「焼酎」が出てくるのが当たり前とまで思うようになってしまった。

フリーアウンサーという仕事柄、焼酎の蔵元さんからイベントの司会をさせていただくという縁まで頂いている。私はお酒全般大好

きだ。まずはビールで始まり、次は焼酎というのが私の定番だ。もちろん焼酎大好きなのだが、イベントでの焼酎の蔵元さん達を見ると、焼酎1本、1本をまるで我が子のように愛おしく、おいしく飲んで頂きたいという気持ちが心から伝わってくる。そんな様子を見ている自分はまだ焼酎を飲んでいるだけの人ではないか！

蔵 元さんのごまの思いは何なのだろう。その様子を見て

いるうちに私も焼酎を知りたいという思いに駆られたのであった。そんな時、鹿児島大学で焼酎学という講座があることを聞きつけ、焼酎の熱い思いをしたため応募してみた。すると見事受講資格を獲得し、焼酎マイスター養成コース6期生となったのである。しかし、私の思いは甘かった。まずは、発酵、麹、酵母、製造の話に始まり、焼酎だけでなく、清酒、ワイン、ブランデー、ウイスキーとあらゆるお酒を知り、原料である芋の勉強、歴史、セルラープロモーション、韓国語、中国語まで学ぶという多岐に渡るもので、その日は覚えたぞ!!と思っても頭の巾から抜け落ちていることしきり。頭に栓をしたいと思うほどに自身の濃い学習だった。時には利き酒や製造研修、仲間との飲み会など受講生にならなければ得られない貴重な体験も数々あり、度々充実した日々であったかと今思うところである。

この度でたく試験にも合格し、晴れて焼酎マイスター6期生となった私。これまでは、本格焼酎とは何なのかわからなかったがこ

新焼酎祭り 伊佐市大口酒造

秋と云えば新焼酎が回る季節です

焼酎 耐特派員としては、あちこちの蔵に出入りして取材したいところですが、この時期はどうしても日程が重なり、体はひとつですので、大口酒造さまの第6回新焼酎祭りに行ってきました。

台風22号の影響で、10時開場が準備等の関係で1時間遅れの11時開場になりました。前日の雨風の強さで中止にならないかと心配でしたが無事に開催されほっとしました。関係者の皆さんも大変なご苦労があられた事と思います。

まだ、強い風が吹きぬける中、司会の吉田玲子さんの進行のもと、向原社長の乾杯の首頭で催しがスタートしました。



焼酎特派員 大脇直

れからは違う。焼酎の蔵元さんがどうして焼酎を我が子のように愛し、大切に思うのか。その気持ちがわかったような気がする。

焼酎は生きている。麹、酵母といった微生物によって、焼酎は育てられているのだ。また、原料となる芋は季節性のものなので限られた時期にしか収穫できない。その間に、腐った芋はないかの選別、芋を磨くなど誠に手の込んだ作業をされているのだ。

ではどうやって、鹿児島を代表する特産品として、焼酎の魅力を県内外に発信していくのか？我々マイスターはその宣伝隊なのである。鹿児島は特に芋焼酎が多いのだがお酒と料理は切っても切れない関係にある。鹿児島の甘い料理を食し、焼酎ですっきり流すという、食中酒であることを強みに、鹿児島の食と焼酎をもっと全国に浸透させていければと考えたりもする。

先月、東京に行き友人と会ったのだが「有楽町にある鹿児島遊楽館で鹿児島の食品を買うのよ」と聞き、「そこに焼酎があれば最高よ!」と教えてきた。できれば芋独特の香りも味わってもらいたいが、最近では焼酎の炭酸割も流行ってきているようだ。さらには、カクテルのベースにも結構いけるそう、焼酎の広がりはまだまだ未知数である。

芋 焼酎には、リナロールという香り成分が含まれており、痛みを和らげるということが分かっているらしい。健康の面でも血糖値の溶解効果や、食事の際に芋焼酎を飲むと血糖値の上昇が抑制される

ことが明らかになってきた。ただし、あくまでも適度な量での話ではあるが、このように、焼酎の良さをもっともっと多くの人に知って頂くために、私は広報活動をするのとともに、焼酎愛飲家として活動。

これからも、焼酎の蔵元さんのイベントに司会者として招かれれば、ただの司会進行係ではなく、どのような過程を経ておいしい焼酎に変身していくのか、作り手側の苦労、工夫などお伝えできるような「マイスターアウンサー」として、活躍できればと心底思うのである。



伊佐市は太鼓が盛んな土地柄で、まずは勇壮な太鼓で始まり、民謡や高校生の書道パフォーマンスやバンド演奏、「fumiika」さんミニライブ「美愛(みあい)さんミニライブ」など盛沢山の内容で最後まで楽しませて頂きました。



後方では伊佐グルメの出店が多数出店されておりこちらも大盛況で特派員は同伴者にハンドルーパーの方がいたので、心おきなく新焼酎と伊佐の美味しい食材を味わう事が出来ました。カメラも持参していましたが飲み方に集中していた為、写真撮影がおろそかになり、写真仲間に写真をご提供頂きました。

末原 俊幸さんありがとうございます。ありがとうございました。

女性や初心者でも楽しめる焼酎の晩酌

「だいやめキッチン」 アンバサダー 富永 咲



鹿

児島県内に焼酎の蔵元がいくつあるか、またどのくらいの銘柄数があるかご存知ですか？なんと、113の蔵元と2000を超える本格焼酎の銘柄があります。さすが焼酎王国、鹿児島。

焼酎を飲む晩酌のことを鹿児島では「だれやめ(だいやめ)」と言ってだれ(疲れ)をやめる(取る)という意味で1日の疲れを焼酎で癒すのが昔からの日常です。

私が焼酎飲むようになったきっかけ

小さい頃から焼酎好きの祖父がお湯割りを飲む姿を見ていて辛いイメージでしたが、お酒を通してコミュニケーションが好きで色々飲んでるうちに芋焼酎の味の幅広さと奥深さに気づき、イメージが変わったことがきっかけです。ロックか水割り派だった私が今ではすっかり祖父と同じお湯割りの虜に(笑)。そして、私と同じように「辛い」というイメージで焼酎を飲まず嫌いな人がきつとたくさんいるのでは、特に女性や若い人が焼酎を飲まざりかけを作りた、という思いでミス薩摩焼酎への応募を決意。昨年11月まで会社員の傍らで活動させていただきました。現在は、SNSでのおつまみレシピ紹介や、焼酎の定期宅配サービスを行っている「だいやめキッチン」のアンバサダーを務めています。



富永 咲 Tominaga Saki

鹿児島の焼酎の魅力

なんといっても圧倒的な銘柄数が誇る多様性と奥深さ。フルーティーなものやスッキリ系、芋の香りが芳醇なものまで味わいの違いとロックやお湯割り、前割りなど割り方による変化を楽しめます。初心者の方はソーダ割や柑橘系を絞ると美味しく飲めますよ。おつまみ料理との相性も抜群で、鳥刺しやさつま揚げが私のお気に入りです。また、意外と知られていないですが、焼酎は糖質ゼロで血糖予防効果もあると言われていて健康にもよいお酒。ぜひ、日々の晩酌に焼酎を取り入れて、蔵にも足を運んでみてください。きっと新しい美味しさの発見とお気に入りの一杯に出会えるはずです。



鹿児島本格芋焼酎



契約農家の方々に大切に育てられたさつま芋と、原料特性を引き出す白麹を使用し、伝統の技法、独自の蒸留器により醸される。生み出された酒質は蔵人に見守られながら貯蔵の時間を過ごし、低温ろ過で仕上げられます。お湯割りや水割り、ロックなど飲み方を選ばず、飲むほどにさつま芋由来の甘く優しい香りと、すっきり辛口な味わいが広がります。



・お酒は二十歳になってから、適度の飲酒をお楽しみください。
・飲酒運転ならびに未成年者の飲酒は法律で禁じられています。
・妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。

小正醸造株式会社 〒899-3101 日置市日吉町日置3309 TEL(099)292-3535 FAX(099)292-5080

「小さく叩けば、小さく響き、大きく叩けば、大きく響く鐘のようだ。」
坂本龍馬が西郷隆盛を評した一節

本格芋焼酎

西郷隆盛

東酒造株式会社

鹿児島市小松原二丁目三七番一号
TEL(099)268-2200
http://nigashi-sz.com

お酒は二十歳になってから、適度の飲酒をお楽しみください。
飲酒運転ならびに未成年者の飲酒は法律で禁じられています。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。



鹿児島市出身
「2016 ミス薩摩焼酎」として県内外で活躍
現在は「だいやめキッチン」のアンバサダー
として焼酎とおつまみ料理をPRしている。
公式インスタグラム: @daiyame_kitchen_official で検索!



ビールで喉を潤し、焼酎をポトルで注文。そして仲間と語り、飲み明かす！当たり前だと思っていた飲み席での焼酎ポトル注文は、県外に出て初めて鹿児島独自の文化だと気付かされました。

メニュー表に焼酎ポトルの掲載はなく、グラス焼酎を注文した際にも、店員さんから「レモン・梅・メロン、どちらを入れますか？」と質問されたときの衝撃は鮮明に覚えています。今では全国各地のお店で種々様々なかごしま焼酎が並んでおり、仲間と焼酎のうまさを共有できる喜びもひとしおです。

私は大学卒業後、父親が当時社長を務めていた黒豚一貫生産販売する会社に就職しました。黒豚生産において、液餌給餌を行うシステムを取り入れることになり、そこに当時未利用資源であった焼酎もろみ(廃液)を活用しました。それを機に様々な焼酎蔵様との取引がはじまり、より焼酎に興味を持ち始めました。お話を伺う中で各々の蔵でのこだわりや商品の違いを知り、同じ原料で製造しているのに味や風味に特徴が出ることに感銘を受けました。また麹菌を用いる焼酎製造も、黒豚生産と同じく「生き物を育てる」ということなのだとかかりました。黒豚生産においても、飼育環境や資料等によって肉質や味、脂肪酸の組成等が変化します。程よい香りの残った芋焼酎もろみ(廃液)は黒豚には絶品の様で、食後はイビキを消したスヤスヤと眠り、発育もよく、甘みの強い黒豚肉に仕上がります。特に脂身の旨みは格別です。地域の中で生産から消費まで循環できるのも鹿児島の良さだと殊に思います。

焼酎と黒豚に囲まれた環境の中で「焼酎に合う黒豚おつまみを作りたい!」「せつかく頂いた黒豚の命だからこそ美味しく食べてあげたい!」と思い黒豚の様々な部位を使用した黒豚缶詰グルメ



松元 亜香里 Matsumoto Akari

鹿児島市出身
AKR Food Company 株式会社代表
TEL 099-814-5020
HP <http://akr-food.com>
Mail info@akr-food.com



カップシリーズを開発しました。冬は温かく、夏は冷たく飲みたい焼酎に合わせられるよう、各国の料理に仕上げました。アレンジレシピも紹介しており、毎日の「だいやめ」がより楽しめるシリーズです。
私の「だいやめ」は、お湯割りに黒豚の軟骨を鹿児島醤油で甘辛の煮込んだ、甘辛醤油煮。炭酸で割った冷たい焼酎には3種類の食感の違いを使用したアヒージョとその日の飲み方やお料理、気分によってアレンジしています。私のオススメは、寒い日のお湯割りにはずりおろし生姜を、水や炭酸割りに季節の柑橘類を絞り入れる飲み方です。ぜひお試しください。
「身近で手に入る食材を使った料理で仲間と語り、だいやめ」をこのように素晴らしい鹿児島文化の大切、焼酎の飲み方も黒豚の食べ方ももっとバリエーションを増やせるよう企画、開発していきたいです。ぜひみなさんも、かごしま焼酎と黒豚のだいやめを試してみてください。
今日も一日おやつとさあ。

本格焼酎
吹上颯爽
古薩摩甕仕込み
小松帯刀
かごしま



吹上焼酎株式会社
鹿児島県南さつま市加世田宮原1806
TEL.0993-52-2765

- お酒はおいしく適量を。
- 飲酒は20歳をすぎたから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

鹿児島県の新キャッチコピー
「**とんとんとん鹿児島**」!!
みんなで鹿児島をとんとんPR!!



●新キャッチコピー
●ロゴマークは、使用を希望する自治体や団体・民間企業等でもご使用いただけます。ぜひ、ご活用ください!!
詳しくは、県のホームページをご覧ください。

お問い合わせ
鹿児島県PR・観光戦略部
かごしまPR課PR企画係
☎099-286-3045



本格焼酎の源流かごしま

代表銘柄104

★各銘柄のお問い合わせは
それぞれの蔵元をご利用下さい

焼酎王国・鹿児島島のエリアは圧倒的です。
県内のどんな小さな町にも、
焼酎の蔵元があります。



種子島地区

奄美地区



焼酎図鑑を持ってご来店された方には
プレミアム焼酎1杯をサービス



hachiman
ハチマン
郷土料理・黒豚しゃぶ鍋
ぞうすい専門店

住 鹿兒島市中央町2-4-2F ☎0120-383-088
営 11:30~14:30 17:00~翌2:00/ 金・土・休日前翌3:00
休 無休 席 70席/個室あり
予 3,000円~ 交 中央駅より徒歩1分 P なし

黒豚を八種類の特製だしでいただく。
100種類以上の焼酎と「郷土料理」「黒豚料理」。

鹿 児島を代表する食材といえ、やはり「黒豚」。黒豚を扱う店は数多くあるけれど、その中でも、黒豚料理で人気の「ハチマン」は絶対に外せない。看板メニューの「黒豚しゃぶ鍋」は、厳選した黒豚のバラを、8種類の「だし」から選んで食べる。塩とんこつや緑茶黒だしなどの新感覚のスープは、どれもしゃぶしゃぶの世界観を覆すうまさだ。そして、忘れてならないのが「黒豚とんかつ」。脂の旨味が口いっぱい広がる

がるコース、肉質の食感が楽しめるヒレを、自慢の4種類のつけだれでいただく。とんかつの新たな魅力にハマること間違いなし！黒豚ファン「必食」のお店だ。
もちろん忘れてならないのは100種類を超える焼酎。超がつくプレミアム銘柄が並び、焼酎ファンには嬉しい品揃え。多彩なお酒と料理を



かごしま
旬の味と
焼酎

さびなご、さつま揚げ、さつま地鶏、 黒豚のとんこつ・しゃぶしゃぶ、 400年以上の歴史を持つ酒ずし



刻

を重ねた木のぬくもり、薩摩由来の調度品、季節の生け花。鹿児島市の繁華街・天文館の中心にありながら、静かで落ち着いた和の空間でもてなされます。

この地で約半世紀。訪れていたいた数々の著名人や観光客の方々、そして地元の方々の思いの余韻が、お部屋のそこかし



こに息づいているような気がいたします。

鹿児島島の味を楽しみたいとき、折り目節目のご宴会、結婚式などのお祝いに。

皆様の人生のひとときに心を重ね、精一杯おもてなしさせていただきます。



地元鹿児島で愛され続けている 二大食文化だから、本物。

鹿児島島に本物あまた在り

最も味わっていたいだきたいものの食材のひとつに黒豚、それも六白。

六白とは古来より珍重された四本の足と鼻、尾の先の六ヶ所が白い純粋黒豚。この呼び名は純粋種だけに許された本物の証。味わいはきめ細かさゆえ、歯切れよく柔らかく、旨味成分豊富ゆえのこくのある良味。

これをお風味の秘伝だしにくぐらせるしゃぶしゃぶの美味絶味は、県人以外の皆様にもぜひとも味わっていただきたい。店名にも六白の名を冠したのです。

さて、もうひとつの愛すべき鹿児島、それは焼酎。御用意いたしま



したおよそ四〇〇銘柄は、飾りではございません。一杯二八〇円から、お気に召すまで飲んで比べていただければ、焼酎嗜酒師もおりますのでお気軽にお声掛け下さい。好みに合う焼酎をアドバイザーさせていただくことなどいたします。



くまそでい
熊装亭

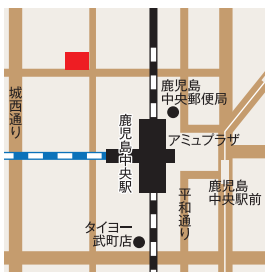
⊕ 正調さつま料理

住 鹿児島市東千石町6-10 ☎099-222-6356
営 11:00~14:00(O.S) 17:00~21:30(O.S)
休 年末年始のみ
席 300席 交 天文館より徒歩3分 P 2台



かごしま黒豚
六白亭

住 鹿児島市西田2-12-34 ホテルユニオン1F ☎099-251-9008
営 11:30~14:00(O.S) 17:30~22:00(O.S)
休 無休
席 57席 交 中央駅より徒歩3分 P 4台



さつま焼酎電車 呑んで きました

SATSUMA SHOCHU WITH TRAM



11月9日木曜日 薩摩本格芋焼酎生産者協議会が主催されている「さつま焼酎電車」に乗りました。

取材で数回乗りましたが、あくまでも取材の為、大好きな焼酎が呑めなくて、ジャンケン大会にも参加できず、皆さんの楽しそうな姿を取材しながら、いつも羨ましく思っており、いつかは自分もちゃんと席に着いて焼酎を沢山呑みたいなど日頃から思っていました。

そして今回念願が叶い、若潮酒造さんの電車に乗せて頂きました。

各蔵元さんの電車ごとに、毎回何らかのテーマが決まっており、今回の電車は「焼酎ビギナーズデー」との事で私も初心に帰り、ビギナーの気持ちで乗車しました。

鹿児島中央駅停車で、電車を今か今かと待たれていたお客さまと、入り口でウェルカム焼酎を受け取り所定の席に座ると、目の前にはお弁当、さつま揚げその他おつまみと一緒に焼酎図鑑も1冊づつ添えられており、感慨深いものがありました。

全員の搭乗が終わると、定刻の6時30分に電車は夕暮れの中、車のライトがとまり始めた鹿児島市内を走り始めました。郡元から谷山までの区間は走らない為、一般車道と軌道敷が一体の区間を走る訳ですが、通常の路面電車と違い、外向きの座席なので、各停車場ごとに電車待ちの人と目が合ったり、周りの車からの視線を感じて多少照れましたが、乾杯の音頭とともに杯が進むにつれ、そんな気持ちも吹っ飛び手を振って多少の優越感に浸っている自分がいました。いつもの流暢なガイド役の蔵元ルミさん(本名です)の説明を聞きながら、お隣さんとの会話も弾みます。初参加らしく、こんなに楽しい体験は初めてと非常に喜んでおられました。皆さん非常にピッチが早く、「何処がビギナーよ?」と思いつながら、自分も吊られてハイペースになっていきました。取材も含めて今回の電車が一番賑やかに感じました。鹿児島焼酎でトイレタイムの為一時停車し、その間に記念撮影もあり、人類皆兄弟の言葉通り短時間ながら焼酎の勢いもありみなさん仲良くなっておられました。

電車は再び走り始め、景品の焼酎を懸けたクイズや壮絶なジャンケン大会で大いに盛り上がる中、景品も残り少なくなってきた頃、私も何とか焼酎をゲットする事が出来ました。若潮酒造さん有難うございました。

電車は再び終点の鹿児島中央駅電停に到着し、楽しい宴もここでおしまひ。名残惜しいなと思っていたら、とても賑やかなグループに二次会のカラオケに誘われお隣さんと一緒に一緒に頂き、焼酎電車の余韻が残ったまま、楽しいひと時を過ごさせてもらいました。

あとでお聞きしたら、Facebookで繋がっている「鹿児島弁クラブ(かごんま弁)」の方々でした。有難うございました。誌面を借りまして御礼申し上げます。

- 小鹿酒造(株)
- 三岳酒造(株)
- 指宿酒造(株)
- 大海酒造(株)
- さつま無双(株)
- 白金酒造(株)
- 小正醸造(株)
- オガタマ酒造(株)
- 田崎酒造(株)
- 山元酒造(株)
- 大口酒造(株)
- 長島研醸(有)
- 日宮山醸造(株)
- 若潮酒造(株)

主催 薩摩本格芋焼酎生産者協議会



**鹿児島産豚の
ハツ煮込み**

鹿児島産豚のハツ煮込みを全国販売中!!

新鮮な豚ハツをピリ辛のにんにく風味で調味しました。7分湯煎すれば直ぐに美味しいツマミとして、またお野菜と炒め合わせれば夕飯の一品として最適です。

**ピリ辛
にんにく風味**

お食事処 勝八
鹿児島県南さつま市坊津町坊6920
お問い合わせ・ご注文は
FAX 0993-59-4848

食堂勝八

**地元漁師から直送される
双剣鯖が当店で食べられます。**

お食事処 勝八
鹿児島県南さつま市坊津町坊6920
お問い合わせ・ご注文は
FAX 0993-59-4848
URL:www.geocities.jp/syouhati2

**食の寺子屋
hananoko**

日本の食を良くしたい。
子どもに食べさせたいと思えるような安心・安全な料理をお届けしたい。

お惣菜・お弁当・お持ち帰り

住 〒890-0046 鹿児島市西田2丁目8-7 福森ビル
営 11:00~20:00 休 月曜日

**☎099-814-7781
FAX/099-814-7786** <http://hananoko.shop>



**大人の和な
おもてなし料理。**

梅吉
屋久乃庵
梅吉
Umeshiki
Umeshiki

住 鹿児島市中央町3-2 進ビル1F
☎099-206-6824
営 18:00~00:00
休 月曜 席 18席/個室あり
交 中央駅より徒歩2分 P なし




**活魚・ちゃんこ
朝の海**

いけすから揚げられるとびきり新鮮な活魚と鹿児島人の舌をうならす絶品スープのちゃんこ鍋の専門店。外国のお客様の接待にも対応(英語)。

横綱コース

住 〒892-0845 鹿児島市樋之口町10-7
営 17:00~23:00

☎099-239-3333

**鹿児島中央駅から徒歩1分。
焼酎の品揃えは中央駅界隈一!**

銘柄は常時450種類以上!
鹿児島限定からプレミアム焼酎も取り揃えております。

本誌持参で3千円以上お買い上げの方に焼酎グラスをプレゼント

焼酎マイスターがいるお店

本格焼酎 ふかえ酒店

住 鹿児島市中央町21-5
営 9:00~18:00
休 第1・3・5 水曜日

飲酒は二十歳になってから




操作はボタンひとつ
スイッチ操作ひとつでAC100Vの電源を供給。システムの状態をLEDで表示します。

音が静か
騒音や排ガスの発生がないリチウムイオン電池の使用で快適な環境空間をつくれます。

移動もお手軽
キャスター・ホイールが装着されていますので移動が簡単です。

もしも…の緊急に備えて
いつまでも安心して
快適な暮らしを



メンテナンスを軽減
鉛蓄電池のように補充液を必要としません。また、機械式発電機に比べて給油やキャブレターの掃除などが不要です。

充電もカンタン
充電は、家庭用コンセント(AC100V)で簡単にいきます。

屋外でもOK
屋内に限らず、屋外でも使用でき、災害時等の非常電源としてもご利用いただけます。

停電、災害、防災設備の対応や電力不足解消の節電に備えて

ENEXEL(エネジール)は、リチウムイオン電池を搭載した電源装置です。あらかじめ電気を蓄えておき、簡単操作で、電気をお使いいただけます。

Q&A

Q. どのような電気機器が使用できますか？

A. 「ご使用いただける機器」
●最大出力が1,500Wを超えない電気機器
(照明器具、液晶テレビ、ノートパソコン、電話、FAX、携帯電話充電器など)
※上記記載の機器においても消費電力の違いによりご使用できない場合があります。

A. 「ご使用いただけない機器」
●最大出力が1,500Wを超える電気機器
●ハイセイフティ機器
(生命維持装置、大量輸送運行制御、航空飛行制御、航空交通管制など)

Q. 雨の中でも使用できますか？

A. 屋外で使用できますが、雨の降る場所でのご使用はご注意ください。

Q. 充電時間は？

A. 完全に放電した状態からの充電で、約9時間必要となります。

Q. 保証期間は？

A. 保証期間はご購入日より1年間です。

Intermediate Technology 豊かな未来への確かな想像

株式会社アイエムティ

〒899-5116 鹿児島県霧島市隼人町内字隈元932番地5
TEL 0995-43-5650 FAX 0995-43-5660 ホームページ <http://www.net-imt.co.jp>



本格焼酎 ああ幕末の薩摩武士
- 西郷ボトル

ああ幕末の薩摩武士 - 西郷(黒麹)
900ml / 化粧箱入



ああ幕末の薩摩武士

本格焼酎

ラベル題字は西郷隆夫氏の書(西郷隆盛の曾孫)



アルコール分 25度

内容量 900ml

西郷隆盛
ああ幕末の薩摩武士

詞・曲 かわいだけんいち
唄 さつまびと

一、命もいらぬ名もいらぬ
南の島に鍛錬の
五年の月日重ねきた
この身を捨てて今こそは
文明開化国造り
ああ幕末の薩摩武士

二、薩英戦争傷深く
公武一和も露と消え
都に集ふ誠忠士
今西郷を呼び戻す
鍛え鍛えし示現流
ああ幕末の薩摩武士

三、村田新八連れ帰る
お答めあれば俺どんが
受ける覚悟の大西郷
乗せて藩船胡蝶丸
春まだ浅き東シナ
ああ幕末の薩摩武士

JASRAC出 1004305-001

日本を変えた偉人たちに想いを馳せて



黒麹使用 本格芋焼酎
小松帯刀

二本の夜明け。



黒麹使用 本格芋焼酎
せごどん

吹上焼酎株式会社 飲酒は20歳を過ぎてから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

ホームページをリニューアルしました。 <http://www.fukiage.co.jp/>

GOWAS.com

かごしま **焼酎図鑑** WEB



行きたい♪が見つかる

かごぶら!

鹿児島県のクチコミナビ®

かごぶら! 検索