

## ご挨拶

令和6年(2024年)5月から日本植物油協会にて勤務しております、片桐薫と申します。昭和60年(1985年)から令和5年(2023年)3月まで、30数年間農林水産省で公務員生活を送って参りましたが、3分の1は地方での勤務で、名古屋市、熊本市所在の地方農政局の他、高知県、秋田県神岡町(現在は大曲市等と合併し大仙市)にもお世話になり、地元の農家さん方とも公私にわたりお付き合いいただきました。



一般社団法人日本植物油協会  
専務理事 片桐 薫

秋田県、高知県とも日本酒の産地(秋田:高清水、太平山、新政等の他、地元には刈穂、福の友という酒蔵がありました。高知:土佐鶴、司牡丹、酔鯨が有名どころ。)ですので、夜の部も重要な仕事です。両県とも公私を問わず酒席では盃のやり取りが普通にあり、秋田県では相手の盃に酒を注いで飲んでもらった後「お流れ頂戴します」という流れでしたが、高知県では先ず自分の盃に自ら酒を注いで飲み干した後、相手に盃を受けてもらって酒を注ぐ「献杯」が作法で、間違えると怒られました。

九州といえば「焼酎」というイメージがあると思いますが、佐賀県の「鍋島」、「七田」、「東一(あずまいち)」、福岡県の「田中六五」、大分県の「西の関」など、九州北部では日本酒の醸造も盛んです。ちょうど九州の真ん中あたりに位置している熊本県でも「瑞鷹」、「香露」、「花の香」などの日本酒の蔵元が県央、県北地方にあり、さらに、県南の人吉球磨地域には米焼酎である「球磨焼酎」の蔵元が球磨川とその支流である川辺川流域に27蔵あります。

米焼酎の中でも「球磨焼酎」は地理的表示規定と地域団体商標登録の認定を受けており、球磨焼酎酒造組合の認証がなければ名乗ることが出来ませんが、東日本では飲食店、酒屋でもあまり種類を置いていない印象がありますので、少しご紹介します。

まず、球磨焼酎の特徴は「スッキリした飲み口」であることが挙げられ、これは、「白岳しろ」、「川辺」等、熊本市内の寿司屋でも大概このタイプが置かれています。

次に対照的に「香りも味も重たい」タイプで、私が熊本赴任中に飲んでいたのは「豊永蔵(とよながくら)」、「文蔵(ぶんぞう)」という銘柄でした。2つのタイプは蒸留方法が異なり、前者の「スッキリ」は減圧蒸留、後者の「重たい」は伝統的な常圧蒸留によるもので、同じ銘柄で2つのタイプを出している蔵もありラベルに蒸留方法が表示されています。

この他、香りが独特で純米酒のような「吟香鳥飼」、オーク樽で熟成させてウイスキーのような味わいの「白岳金しろ」、「大石」、長期熟成が特徴の「六調子(度数:25、35、40などあり)」等々バラエティーに富んだ銘柄が並びます。

令和2年7月豪雨で球磨川流域は甚大な被害を受け、多くの球磨焼酎の蔵元も被災されました。もし、飲食店、居酒屋で球磨焼酎を見かける機会がありましたら、試しに飲んでみて頂ければ、と思います。ちなみに、私のルーティンは、家近の居酒屋で新潟の「麒麟山」、道路を渡って熊本県出身のママさんの店で球磨焼酎の「桜の里」、家に向かって歩いて秋田県出身のママさんの店で「高清水」という感じです。さて、今日はこちらからどうしようかな。

今後とも、よろしく願いいたします。