

## 地酒で始める おいしい時間

本坊酒造株式会社

親子で一緒に作ってみよう。毎日の食卓は「地酒」で完ぺき!

# 我が家の台所に1本。鹿児島「地酒」

「地酒」は、鹿児島県の祝いの席を華やかに演出する「晴れ」のお酒として昔から愛されてきました。正月のお屠蘇（とそ）として飲用したり、毎日の料理にうま味とコクをプラスする料理酒としても、鹿児島の食卓には欠かせない調味料の一つです。懐かしい人もそうでない人も、地酒についてちょっと学びませんか。

### ■「地酒」ってどんなお酒？

口いつぱいに広がる独特の甘みと華やかな香り。とろりと琥珀（こほろび）に輝く鹿児島伝統の灰持酒（あぐもじゆ）作り方は清酒に似ていますが、日持ちを良くするために、米を多量に使用し、発酵後の糖化（あまがけ）を徹底して行うのが特徴です。また、酒すし、さつま揚げ、とんこつなどの郷土料理に欠かせない調味料としても、多くの人に重宝されています。

本気で中和させることで地酒が知られ、昔から共に正月のお屠蘇（とそ）に甘みと風味を引き出し、や結婚式などのお祝いの席で愛飲されてきました。

また、「料理に上品な甘みと照りを与えてくれる料理酒としても多く使われており、まさに鹿児島の台所には欠かせない、誇るべき「万能酒」と言えるのです。



▲「ちょっと味見してみよう！」「うん、地酒がいい風味を出してるね。子どもたちも喜ぶかも」米山家の食卓を彩る料理に、「地酒」はなくてはならない存在です



### 地酒を使って 「母の味」に チャレンジ!

今回、「地酒」を使って「筑前煮」にチャレンジしてくれたのは、大平光子さん（娘）と米山好子さんの母娘。久しぶりに2人並んで台所に立ち、家族全員が大好きな母の味を教わりました。

おいしく出来上がった筑前煮を食べながら、2人は地酒の思い出話で大盛り上がり。（娘）「昔、お父さんがよく正月に飲んでたのを思い出さなく。この香りがすると「お正月、って感じだね」（母）「そうね。昔は正月とか晴れの日だけじゃなく、本当にいろんな料理に地酒を使ってたのよ。今日は久しぶりに使ったけど、やっぱり仕上がりが全然違うわね」「うん。コクも出るし、ちょっと甘めの鹿児島の味付けにはぴったり。何か「特別・高級、ってイメージがあったけど、そんなことはないのね」「煮物にも焼物にも合うし、そのまま飲んでもおいしいものね（笑）」と鹿児島が誇る万能調味料「地酒」の力を再確認した2人でした。

おいしい筑前煮を作るわよ!



▲やる気満々の大平光子さん（左）と母の米山好子さん

### 筑前煮



- 材料  
レンコン…握りこぶし大1節  
ゴボウ…中1本、コンニャク…1枚  
ニンジン…1本、干しシイタケ…5枚  
サトイモ…5個、ダイコン…1/3本  
インゲン…適量、鶏肉切り身…200g  
だし汁…適量（材料の半量位）  
薄口しょうゆ…100～150cc  
砂糖…大さじ4～6  
タカラホシ地酒…大さじ2  
薄口しょうゆ…大さじ2

### ●作り方

- ①干しシイタケを戻す。コンニャクは下ゆでしておく。インゲンをゆでておく。材料を食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にインゲン以外の材料とだし汁、シイタケの戻し汁を入れて煮る。最初は強火で煮て、アクを取る。調味料は2、3回に分けて、味を見ながら加えていく。
- ③落としぶたをして、材料に火が通り味がしみ込むまで弱火でじっくり煮る。途中何度か、鍋を返す（材料を上下に混ぜる）。
- ④彩りにゆでたインゲンを散らす。

## 本坊酒造株式会社

### 一和食のプロに聞きました

「滝の茶屋」では酒ずしやとんこつ、あら炊きなどの郷土料理に「地酒」を使っています。特に地酒そのものの香りや風味と、捕れたての鮮魚が味わえる酒ずしは、観光客や懐かしい味を求めて来られる地元の方に人気ですね。

調味料としては酒やみりんと同じような使い方ですが、「地酒」だと、より「鹿児島らしい」味に仕上がりますね。だからこそ、長い間幅広く使われてきたのでしょう。少量でも十分風味が楽しめるので、家庭では料理の隠し味に使ってみると良いですよ。



城山観光ホテル 滝の茶屋  
料理長 内嶋 義治さん



「大活躍のシーズンは、もちろん普段使いとして、肉や魚の照り焼きや丼もの、意外なところで使われる機会も多いです。たまには、とんこつやさつま揚げなど、伝統的な郷土料理に挑戦してみるのがいいですね。ぜひ、下記のレシピを参考に、おいしい時間をどうぞ。

■新年のお祝いは地酒の「お屠蘇」で邪気を払い、長寿を願いましょう

さまざまな鹿児島県の晴れやかなる「地酒」の味や有機酸、上品な甘味を結晶式やお祝いの宴のほかに、新年の始まりに、疫病邪気を払い、長寿幸福を願って、照り・ツヤのよい仕上がりに仕上がります。

うま味成分のアミノ酸や有機酸、上品な甘味を付けてくれる糖類などをたっぷり含んでいるので、コクと深みのある、飲みやすい仕上がりに仕上がります。

もちろん普段使いとして、肉や魚の照り焼きや丼もの、意外なところで使われる機会も多いです。たまには、とんこつやさつま揚げなど、伝統的な郷土料理に挑戦してみるのがいいですね。ぜひ、下記のレシピを参考に、おいしい時間をどうぞ。



タカラホシ地酒(900ml、1.8ℓ)

## MORE レシピ♪ 地酒を使って料理を作ってみよう!

### がね



- 材料  
ゴボウ…50g、サツマイモ…70g、ニンジン…40g、揚げ油…適量、小麦粉…100g、水…1/2カップ、A（タカラホシ地酒…大さじ1/2、黒砂糖…大さじ1/2、塩…小さじ1/2、薄口しょうゆ…小さじ1）
- 作り方  
①ゴボウ、サツマイモ、ニンジンは皮をむき、それぞれ太い千切りにし、ゴボウ、サツマイモは水にさらしてアク抜きをする。  
②水に（A）を加えてよく混ぜ、小麦粉を加えて揚げ衣を作る。  
③油を低温（160度）に温めておく。②の衣に水気をきった野菜を入れて全体に混ぜ、かのように横長にまとめて油に入れ、カリッとさせるまでじっくりと時間をかけて揚げる。

### さつますもじ



- 材料  
米…3カップ、A（酢…大さじ4、薄口しょうゆ…小さじ1と1/2）、薄焼き卵（卵…1個、砂糖…小さじ1、塩…少々）、さつま揚げ…60g、かまぼこ…60g、干しシイタケ…4～5枚、ゆでタケノコ…90g、ニンジン…60g、かんぴょう…20g、サヤインゲン…50g、B（だし汁…1カップ、砂糖…大さじ2、薄口しょうゆ…大さじ2）、黒ゴマ…適量、タカラホシ地酒…適量
- 作り方  
①固めに炊いたご飯を桶にとり、Aの合わせ酢を全体に回しかけ木杓子で切るように混ぜ、冷ましておく。  
②具を調理する  
(a) かんぴょうは塩もみしてからゆで、干しシイタケは水に戻して千切り、タケノコは1cm長さの短冊切り、かんぴょうは1cm長さに切り、一緒にBで煮る。  
(b) ニンじんは皮をむき、1cm長さの短冊切りにし、ゆでる。かまぼこは1cm長さの短冊切り、さつま揚げはたて2つに切り、小口切りにする。  
(c) サヤインゲンは塩ゆでし、斜めに薄切りにする。卵は薄焼きにし、細い千切りにする。  
③①のすし飯に②の具を加え、(a)の残り汁も含ませながら、地酒で湿らせた木杓子で混ぜる。  
④さらにさらにすしを盛り、炒った黒ゴマ、サヤインゲン、錦糸卵を彩りよく飾る。

### こんな使い方も…

- 肉じゃがの調味料として…4人分で大さじ3程度
- 野菜炒めの仕上げに…4人分で大さじ1程度
- カレーの仕上げに