

『宮崎の酒を味わってみませんか』

宮崎といえばなんといっても焼酎が有名ですが、そのほかに日本酒、そして近年ではビールやワインも製造されています。材料はおいしい水と県内各地の異なる風土で栽培されたバラエティ豊かな作物です。今月は宮崎で造られている酒についてご紹介します。

【焼酎】

宮崎の焼酎の生産量、人口10万人あたりの消費量は日本で第2位！（「H25 国税庁統計年報」より）
焼酎を製造している蔵元も多く、芋、米、麦をはじめ、そば、栗、山芋、トウモロコシと多彩な原材料を使用した個性豊かな焼酎を楽しむことができます。宮崎の焼酎は宮崎県外の方にも人気があり、特に芋焼酎とそば焼酎は売り上げが日本一の企業もあります。一般的な焼酎はアルコール度数が25度ですが、宮崎の地では20度のものが好まれます。宮崎で好まれる飲み方は、お湯割り、ロック、ストレートと多様です。いろいろな飲み方で、宮崎のおいしい焼酎をぜひ味わってみてください。



【日本酒】

焼酎王国宮崎で日本酒の蔵元はたったの2つ！しかし、小規模ながら日本酒のコンクールで多くの賞を獲得するなど、宮崎産の米を使った質の高い日本酒造りが行われています。

【ビール】

1994年の酒税法改正後、日本ではそれぞれの土地の特色を生かした「地ビール」造りが盛んになりました。宮崎では名水を生かして、都城、延岡、綾でオリジナリティに溢れた地ビールが製造されています。コンクールで賞を獲得したビールに加え、宮崎の特産品であるフルーツを使った発泡酒も製造されているので、ビール愛好家からお酒が得意ではない方まで幅広く楽しんでいただけます。

【ワイン】

宮崎ではおよそ20年前からワイナリーでのワイン造りが始まり、地元で生産されるブドウ品種を使用してフレッシュでフルーティーなワインが製造されてきました。最近ではヨーロッパ原産のブドウ品種の栽培も行われるようになり、コンクールで賞を獲得するワインも出てきました。

宮崎では現在、都城、綾、都農、五ヶ瀬の4つのワイナリーがさまざまな種類のワインを製造しています。各ワイナリーでは試飲や製造の過程を見学することもできます。

また、今年から宮崎の各ワイナリーが新酒ワインの解禁日を統一しました。今年の解禁日は10月17日です。ボジョレーヌーヴォー（11月19日解禁）より一足先に宮崎の新酒ワインを味わってみませんか？



このコーナーへのご質問、ご意見、ご要望は：（公財）宮崎県国際交流協会

TEL 0985-32-8457 FAX 0985-32-8512 E-mail miyainfo@mif.or.jp