

Amami Kokuto Shochu 奄美黒糖焼酎

What is Amami Kokuto Shochu? 奄美黒糖焼酎はどのようにして作られてきたのか

奄美での焼酎製造の始まりは16世紀半ばとも言われていますが、薩摩藩士の名越左源太が記した「南島雑話（1850～1855）」にサトウキビを絞った汁を使う「留汁焼酎」の記述が黒糖焼酎の原形と考えられています。

その頃から戦後までは、黒糖焼酎は味噌や醤油と同様に家庭で作られてきましたが、戦後、アメリカ軍の統制下に置かれていた時代に本土との流通が制限されている中で黒糖を焼酎づくりに多く使用するようになりました。

昭和28年、奄美群島の日本復帰にあたり、黒糖焼酎を日本の酒税法に当てはめると、税率の高いスピリッツとなるため、特例で米麴を使用することを条件に、大島税務署管内（奄美群島）だけに黒糖を使った焼酎製造が認められました。

The beginning of shochu making in Amami is said to be in the mid 16th century.

There is a description of "Tomejiru Shochu" which uses sugarcane-squeezed juice, in a book called "Nantou Zatsuwa (1850–1855)" written by Nagoya Sagenta who was a samurai of the Satsuma clan.

This is believed to be the original form of Kokuto Shochu.

From that time until after the Second World War, Kokuto Shochu had been made at home in the same way as miso and soy sauce.

After the war, when the US military reigned the Amami Islands, circulation with mainland Japan was restricted, so people began to use a lot of brown sugar for shochu making.

In 1958, the US government returned the Amami Islands to Japan.

If Amami Kokuto Shochu was applied to Japan's liquor tax law, it would be a high tax rate spirit.

Therefore, the Japanese government approved the production of shochu using brown sugar only on the Oshima tax office management area (Amami Islands), subject to the use of rice koji.



(協力: 鹿児島県酒造組合奄美支部)