

熊本県産業技術センターの焼酎酵母開発

【球磨焼酎について】

約500前の時代から人吉・球磨地方の美しい豊かな水の恵みと良質のお米から醸され、育まれた蒸留酒。現在、コニャック、スコッチ等と同様に球磨・人吉地方で製造された米焼酎のみに**球磨焼酎**と冠表示できる産地特定名称となっている。

【焼酎酵母の開発】

昭和63年に球磨焼酎酒造組合から米焼酎酵母の開発について陳情を受け、産業技術センター(旧工業技術センター)が開発に着手、平成2年度に開発を終え、平成3年度から県内の製造場で利用されている。

- 1 大石酒造場：鬼倒
- 2 松下醸造場：桜の里
- 3 林酒造場：極楽
- 4 豊永酒造：豊永蔵
- 5 恒松酒造本店：かなた
- 6 抜群酒造：ばつぐん
- 7 宮元酒造場：九代目
- 8 房の露：蔵八、醸
- 9 木下醸造所：文蔵、茅葺
- 10 那須酒造場：球磨の泉
- 11 高橋酒造：白岳
- 12 堤酒造：奥球磨櫻
- 13 松の泉酒造：松の泉
- 14 松本酒造場：緑松、萬緑
- 15 高田酒造場：郷の鴨遊び
- 16 宮原酒造場：宮の響
- 17 常楽酒造：秋の露
- 18 六調子酒造：六調子
- 19 鳥飼酒造：鳥飼
- 20 淵田酒造場柄：銀の露
- 21 球磨焼酎：球磨焼酎
- 22 織月酒造：織月、峰の露
- 23 寿福酒造場：武者返し
- 24 福田酒造商店：山河
- 25 深野酒造：彩葉、香香
- 26 白岳酒造研究所：しろ
- 27 大和一酒造元：温泉夢
- 28 淵田酒造本店：園之泉



焼酎酵母の特性と利用状況

現在、①昔ながらの**こく味**のあるタイプ、②**華やかな香り**のあるタイプ、③**スッキリした酒質**で**香りの高いタイプ**の3種類の酵母が球磨焼酎(株)で培養・分譲されている。

28場ある製造場の全場で球磨焼酎の製造に利用されている。

【球磨焼酎の産地】

