



トラクターで茎と葉を刈り取って、いもを掘りやすくする。



薩摩富士とも呼ばれる開聞岳を望む広大なさつまいも畑。



収穫用ハーベスターは3～4名の人員を乗せて、いもを掘り起こしながら進む。



収穫されたさつまいもはいったん大きな袋にまとめられる。1袋で約500kg。



⑤ 蒸留

約10日間発酵されたもろみを蒸留器に移し、アルコールと水を蒸発させる。これを冷やして、焼酎の原酒をつくる。



④ 二次仕込み

一次仕込みが終わると、蒸して碎いたいもを入れる。もろみや麴がさらに発酵し、ぶくぶくぶつ音を立てる。



③ いも処理

選別・洗浄された良質のいもを、蒸しやすい大きさに切り揃える。この後、皮ごと蒸し、冷ましてから砕く。



② 糶入れ

発酵中の液体のことを「もろみ」という。このもろみと麴を糶棒でかき混ぜて発酵を促す。

さつまいもの生産地を訪ねて 鹿児島県・枕崎市

シラス台地で育てる 焼酎用のいも

さつまいも生産量日本一の鹿児島県。その中でも、焼酎用さつまいものコガネセンガンが約半数を占めています。



焼酎づくりには欠かせない コガネセンガンの特徴

薩摩半島の南西に位置する鹿児島県枕崎市は、J・R日本最南端の始発・終着駅がある場所としても有名なところ。かつおの街としても知られ、枕崎港の水揚げ量は約3万5千t（平成27年で焼津港に次いで全国2位です）。農業も盛んで、市の基幹二大作物となっているのが茶とさつまいもです。温暖な気候に加え、日照時間が長く、風通しのよい立地。通気性がよく保水力のある黒土は、もともと火山の噴火で堆積していったもの。さつまいもの栽培にはうってつけの土地です。

枕崎市では、さつまいもの栽培品種のほとんどを占めるのがコガネセンガン。地元で生産される焼酎の原料として、最も需要のある品種です。「コガネセンガンは、でん粉が豊富なので、風味や酒質が圧倒的に他の品種とは違います」と言うのは、薩摩酒造株式会社の小峯修一製造本部長。黄金色で、収量が高いことから名付けられたというコガネセンガン（黄金千貫）。この品種が焼酎の主原料になったのは、約40年前からだそうですが、その後も数多くの品種で焼酎づくりを試してきたものの、いまだにコガネセンガンを超え、常用できる品種は見つかっていません。



「害虫駆除や除草に気遣って大切に育ててます」と言う、さつまいも生産者の駒水さん。

芋焼酎ができるまで

薩摩酒造 花渡川蒸溜所

地元で収穫されたコガネセンガンは、そのほとんどがその日のうちに下処理されて蒸されます。焼酎は、仕込みを二度行い、二度目に原料のさつまいもを混ぜる（二次仕込み）のが特徴です。

薩摩酒造株式会社では、純度の高いアルコールをつくる連続式蒸留ではなく、原料の風味がより残る単式蒸留による本格焼酎づくりをしています。

本格焼酎は、リキュールと違い、着色を促すようなものは使われていません。「黒白波」「赤薩摩」といった銘柄のついた製品の色は、使用される麴やさつまいもの色に由来します。



花渡川蒸溜所では、製造時期には仕込みの様子を見学できる。



① 製麴・一次仕込み

蒸した米に、種麴を散布して培養する。この麴づくりも重要。できた米麴を水と酵母に加えて、よく混ぜて約1週間発酵させる。



特集

じゃがいも
さつまいも

さつまいもはスイーツにも煮ものや炒めものにもおすすめ
スイートポテトや大学いも、焼きいもなど、秋のスイーツに欠かせないさつまいも。加熱すると甘みが増すのが特徴ですが、実は塩やしょうゆとも好相性。炊き込みご飯やみそ汁の具、肉や魚介と合わせた炒めものや煮ものにしてもよく、キムチなどを使ったピリッと辛い味つけとも合います。どの場合もさつまいもの甘さがほどよく引き立って、ご飯のおかずやおつまみになります。

さつまいもは皮の色が鮮やかで傷や黒ずみがないものがよく、ひげ根が少ないことも選ぶときのポイント。調理にはじゃがいもと同様、切ったものから水にさらしてあくを抜く必要があります。保存する場合は、さつまいもは寒さに弱い性質のため、新聞紙などに包んで冷暗所に置きましょう。

また、いも焼酎の原料としてもおなじみ。そのほか、でん粉も豊富で、清涼飲料水の甘味料の原料などに用いられています。

じゃがいも さつまいもでできるもの

キッチンの常備品のじゃがいもと、お菓子作りに人気のさつまいも。選び方や調理のこつを覚えて、旬の味覚をたっぷり楽しみましょう。

焼きいも



ふかし
いも



大学いも



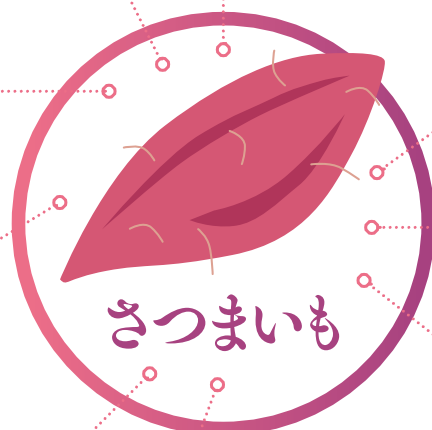
いもけんぴ



干しいも



さつまいも



いもようかん



スイートポテト

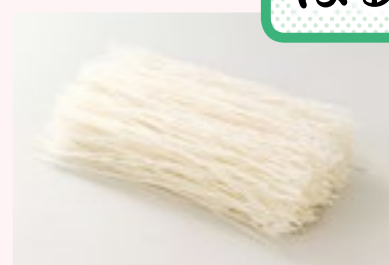


焼酎



でん粉は国産はるさめの原料にも

じゃがいもやさつまいものでん粉は国産はるさめの主原料にもなっています。緑豆が原料のはるさめに比べ、柔らかくて口当たりがよいのが特徴。サラダや鍋物などにもよく合う食材です。



でん粉

はるさめ

ポテト
サラダ



肉じゃが



フライドポテト

じゃが
バター



ポテト
チップス



片栗粉



ポテトグラタン



ポテトコロッケ



じゃがいもは品種の特徴に合わせた調理で

じゃがいもには加熱するとホクホクした食感になる粉質タイプと、ねっとりとして煮くずれにくい粘質タイプがあります。粉質タイプを代表するのは「男爵薯」や「キタアカリ」など。コロッケをはじめ、じゃがバターやサラダなどに適しています。粘質タイプの代表は「メークイン」で、カレーやシチューのようによく煮込みたい料理におすすめ。フライドポテトには、「ホツカイコガネ」という品種が合うといわれています。

タイプにかかわらず、選ぶときは緑に変色していないことや傷がないこと、皮にハリがあることを確認しましょう。調理の際は、あくがあるので、切ったらすぐに水にさらし、変色を防ぐことが基本です。また、ほくほく感を味わうには、じゃがいもをまるごと蒸したりゆでたりするとよいといわれますが、電子レンジを使うのもおすすめです。皮をむかないで洗って水気つけたままラップで包み、2個につき7〜8分程度加熱（途中で一度上下を返す）するだけでよく、じゃがバターやポテトサラダの調理に便利です。