

各島の個性際立つ島酒

島酒

東京の島では、江戸時代より酒造りが始まったといわれ、現在も、各島でそれぞれ個性豊かな酒が醸造されています。

島名 商品名 度数/原材料名

1 「御神火」
大島 25度/麦



2 「御神火(芋)」
大島 25度/芋・麦



3 「ざくゆり(麗)」
利島 (28度/利島産ざくゆり根ゆり根・米)



4 「嶋自慢(櫻樽)」
新島 25度/麦



5 「盛若(櫻樽)」
神津島 25度/麦



6 「雄山一」
三宅島 25度/麦・米麴



7 「黒潮」
八丈島 25度/芋・麦



8 「島の華」
八丈島 25度/麦



9 「島流し」
八丈島 (35度/芋・麦)



10 「二本釣り」
八丈島 (25度/麦)



11 「八重樽」
八丈島 (25度/芋・麦)



12 「鬼ごろし」
八丈島 (25度/芋・麦)



14 「おおちゆう」
青ヶ島 (30度/芋・麦麴)



15 「青酎池の沢」
青ヶ島 35度/芋・麦麴



16 「ラム酒」
母島 (40度/さとうきび)



17 「パッションリキュール」
母島 (12度/ラム酒・パッションフルーツ)



13 「情け嶋」
八丈島 25度/麦



島酒の起源は薩摩伝来の芋焼酎

東京の島酒は、江戸時代に鹿児島島の芋焼酎造りが八丈島に伝わったことから始まったといわれています。当時の八丈島では、飢餓対策のため穀類を原料とした酒造りが禁じられていました。そこへ薩摩からの流人・丹宗庄右衛門が、サツマイモを使用した焼酎の製法を伝えました。

昭和初期になると、イモ農家の減少により、原料のサツマイモの確保が難しくなり、麦を使って焼酎を造るようになります。東京の島に芋焼酎や麦焼酎、芋麦ブレンド焼酎があるのはこのためです。



焼酎の醸造や貯蔵に使われていた八丈島の酒甕。

島酒ポジションマップ

香りや味わいの個性の違いで分類される「焼酎の4タイプ」(フレーバー・キャラクター・ライト・リッチ)に従って、東京の島酒17種類を分類しました。 出典：公益財団法人東京都島しょ振興公社 ウェブサイト「東京愛らんど」

キャラクタータイプ

非常に重厚な香味が特徴のタイプ。特別な製法により造られたもの、熟成させたもの、樽で貯蔵させたような商品が該当します。キーワードは「個性的」な香味。

5 盛若〈榎樽〉(25度)

嶋自慢〈榎樽〉(25度) 4

14 あおちゆう(30度)
御神火(25度) 1

15 青耐池の沢(35度)

← 味が複雑

島流し(35度) 9

雄山一(25度) 6

御神火〈芋〉(25度) 2

黒潮(25度) 7

島の華(25度) 8

リッチタイプ

最も味わい深いタイプ。「コク」がキーワードになります。特に九州各地域における伝統的な製造方法を取られたものに多くみられ、それぞれの飲酒文化を反映させた提供が基本となります。

フレーバータイプ

香りの華やかさ、爽やかさが特徴で、味わいは軽快なものが多く、「清涼な香り」がキーワードになります。近年人気の高まっているタイプで、原料問わず、さまざまな商品が開発されています。

バッションリキュール(12度) 17
ラム酒(40度) 16

さくゆり〈麗〉(28度) 3

八重樫(25度) 11

→ 味がシンプル

12 鬼ごろし(25度)

情け嶋(25度) 13

一本釣り(25度) 10

ライトタイプ

最も軽快な香味が特徴です。飲み方を選ばない汎用性の高さが持ち味で、「スッキリ感」がキーワードになります。市場で最も消費量の多いタイプになります。

↑
香りが高い

香りが低い
↓

各島でそれぞれ個性的な島酒を醸造している。



東京の島ごとに個性豊かな酒造りを展開

東京の島では、芋と麦の二毛作が可能なことから、両方の素材を使い分けた島酒造りをしています。また、鹿児島島の焼酎造りでは米麴を使った製法が主流ですが、米が希少な東京の島では、昔から麦麴を使った酒造りが行われていました。麦麴を使った芋焼酎は、華やかな香りと、スッキリとした味わいが特徴です。利島ではサクユリを原料とした焼酎、小笠原では蒸留酒の一種・ラム酒を醸造するなど、島ごとに個性的な島酒が造られています。