

100年フードデータベース

都道府県名		長崎県壱岐市	
100年フード名		壱岐の麦焼酎	
認定部門		<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期		<input checked="" type="checkbox"/> 不詳	
主な伝承地域		壱岐島全域	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		<p>・ 壱岐焼酎についての最古の記述は、寛政7(1791)年の『町方仕置帳』に記されますが、『朝鮮王朝(李朝)実録』によると文明9(1477)年に琉球に蒸留酒があった旨の記述があり、当時朝鮮半島と琉球の交易路の拠点であった壱岐島でも蒸留酒があったと考えられています。</p> <p>・ 近世の壱岐島は平戸藩領地最大の平野を有していたことから、米づくりが盛んであったものの、そのほとんどが税として徴収されていたため、税の対象外であった麦を主食とし、その余剰を使って麦焼酎を製造していました。</p> <p>・ 壱岐島では伝統的にハレの日に清酒を、日常的には焼酎を飲んでおり、また農家では不時の来客があれば焼酎を進めることが礼儀とされています。</p>	
特徴	食材	大麦(3分の2)、米麴(3分の1)	
	製造方法・調理法	壱岐のミネラル豊かな水を使って蒸留し、瓶詰まで一貫して島内生産を行っています。	
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input checked="" type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組		<p>・ 平成7年、国税庁(世界貿易機関)による地理的表示</p> <p>・ 平成25年、「壱岐焼酎による乾杯を推進する条例」を制定</p>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		<p>【知】</p> <p>壱岐酒造協同組合ホームページはこちらから https://ikishochu.org/</p>	