

トヨノホシ焼酎商品一覧



(資)赤嶺酒造場 [白杵市] トヨノホシ益喜
 (株)井上酒造 [日田市] 大分麦 百助
 老松酒造(株) [日田市] 麦焼酎25度 豊星
 小野酒造(株) [由布市] 由布岳トヨノホシ
 (株)久家本店 [白杵市] 麦焼酎 常蔵 BREEZE
 三和酒類(株) [宇佐市] 杜翁トヨノホシ
 (有)常徳屋酒造場 [宇佐市] トヨノホシ常徳屋
 二階堂酒造(有) [日出町] 豊の星 速津媛



藤居酒造(株) [白杵市] トヨノホシ萬力屋
 ぶんど銘醸(株) [佐伯市] 毛利トヨノホシ
 牟礼鶴酒造(資) [豊後大野市] 間 牟礼鶴
 八鹿酒造(株) [九重町] 夢鹿
 四ッ谷酒造(有) [宇佐市] トヨノホシ兼八
 萱島酒類(株) [竹田市] トヨノホシ清明
 藤居醸造(資) [豊後大野市] トヨノホシ泰明
 小手川酒造(株) [白杵市] ひとつぶの真珠

• お酒は二十歳になってから • 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。 • 飲酒運転は法律で禁止されています。

食中酒としてお楽しみください。

本格麦焼酎は、日本の食文化とともに食中酒として定着してきた、どんな料理にも合わせやすい蒸留酒です。

美味しい飲み方
~味わい方も
いろいろ~

炭酸割り
香りが立ち、爽やかな味わいで風味をより感じやすくなります。

カクテル
オレンジジュースやママレード、炭酸、梅酒、カシスなどがおすすめです。

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

しゅんくる



<http://theoita.com>

vol.33



トヨノホシ

大分むぎ焼酎

焼酎専用むぎ





日本一の生産を誇る麦100%「大分麦焼酎」

焼酎用大麦トヨノホシ



農事組合法人みたらい 阿南 吉弘 組合長

収穫時期

5~6月

主な産地

豊後大野市
佐伯市

トヨノホシは、大分県と大分県酒造協同組合により、約10年の歳月をかけて誕生し、麦焼酎の原料に使われています。

麦焼酎生産が盛んである大分を象徴するトヨノホシについて紹介します。

「トヨノホシ」安定生産のために努力を重ねる

オリジナル焼酎用大麦で、大分麦焼酎の新しい時代を拓きたいという声から誕生した「トヨノホシ」。平成27年から作付が始まり、現在豊後大野市、佐伯市で作付されています。

豊後大野市三重町の「農事組合法人みたらい」では、トヨノホシの栽培が始まった当初から作付しており、現在25ヘクタール（東京ドーム約5個分の広さ）で栽培しています。

法人代表の阿南吉弘組合長は「トヨノホシを使う蔵元の為にも、高品質な原料を安定的に生産することが重要。安定生産のためには、種を播く時期が遅れてしまうと、うまく育たずに、収量が低くなる恐れがあることから、いかに適切な時期に作業を行うかが一番大事」と言葉強く話します。そのため、法人では作業時期を見極める麦栽培の担当者を配置することで作業に遅れがでないよう工夫をしています。

また、土づくりにもこだわっています。麦を作付けする前には、緑肥としてヒマワリを植えることで地力の向上を図っています。

「トヨノホシ産地を盛り上げていくために、作付の拡大を図るとともに、美味しい焼酎を作る蔵元さんに、安心・安全なトヨノホシをお届けしていきたい」という想いで努力を重ねています。

知っちゃった？

大分麦焼酎について

大分県は古くから醸造業（酒、味噌、醤油）が盛んであり、大分県産の清酒、本格焼酎は、現在まで高い評価を得ています。本格焼酎は1970年代半ばに、県内の蔵元がすぐれた麦麹（こうじ）を開発し、麹も仕込みも大麦という「麦100%」の「大分麦焼酎」が誕生しました。

麦だけで造ったこの焼酎は、減圧蒸留で麦の香ばしさを出しながらも、クセのない、すっきりとした口当たりのよい味わいが、都市部の消費者の嗜好にマッチし、その後、瞬間に大分麦焼酎は全国に一大ブームを巻き起こしました。1980年代に入り、大分麦焼酎の生産量は急激に増え、全国一の生産量となりました。麦100%の「大分麦焼酎」は大分の代表的な特産品に育ち、平成7年には特許庁に「地域団体商標登録」を行いました。大分麦焼酎は、主として減圧蒸留でクセの少ない飲みやすいタイプが主流でしたが、常圧蒸留でコクのあるタイプも注目されており、本格焼酎の人気の牽引に一役を買っています。トヨノホシは蔵元によって常圧蒸留、減圧蒸留と異なる方法で焼酎を作っており、様々なバリエーションを楽しめるのが特徴となっています。

大麦や麦焼酎はこうしてつくられます

大麦ができるまで



播種

-11月頃-

米や大豆を収穫した水田に土づくりや排水対策を施してから、種をまきます。



麦踏み

-1~2月-

種をまいてから、およそ1ヶ月後、機械で麦を踏みます。そうすることで、麦の茎の数が増え、また倒れにくくなるため、麦作りには重要な作業となります。



収穫

-5~6月-

4月頃に種が出始めてから約1ヶ月後に収穫します。収穫期の麦の色は黄金色で、春の風物詩となります。

知っちゃった？

大分県の麦の生産について

麦は稲作の裏作として作付けされており、水田の高度利用と生産者所得の確保のため重要な品目に位置づけられています。主な品種は小麦「チクゴイズミ（菓子・麺用）」「ミナミナカオリ（醤油・パン用）」大麦「ニシノホシ」「トヨノホシ」（醸造・焼酎用）、裸麦「トヨノカゼ」（味噌・焼酎用）です。

大分麦焼酎ができるまで

本格焼酎は単式蒸留による蒸留方法で造られます。麹に水と酵母を加えた一次仕込みを行い、さらに主原料を加える二次仕込み方法を行います。

麹原料

麦

主原料

風味のもととなる主原料は麦で、二次もろみの段階で加えます。

製麹

水・酵母

水

一次もろみ

麹に酵母と水を加えて酵母を増やします。

二次もろみ

一次もろみに主原料と仕込み水を加えて二次もろみをつくり、12日から15日にかけて発酵させます。

単式蒸留



芳香な味わいを生み出す秘訣はただ一回だけの蒸留による。

原酒

熟成

ろ過

びん詰め

大分麦焼酎

トヨノホシ誕生までの経緯

平成17年に、県と大分県酒造協同組合の共同で焼酎専用大麦の品種開発を開始し、平成30年2月に「トヨノホシ」として品種登録しました。醸造に適した焼酎専用大麦トヨノホシを使用した本格焼酎は、製造過程、貯蔵方法により、麦焼酎の特徴である、香りが高く、まろやかで気品のある味わいと奥行きが楽しめます。