海藻焼酎

主原料
ツノマタ、ツルツル、ワカメ

主生産地
島根

保存方法
常温保存

キーワード
焼酎／単式蒸留式／減圧蒸留／発酵性糖類／隠岐／米／米麹

備考
Kaiso-shochu／都道府県開発製品



©水産加工品図鑑

海藻焼酎とは

隠岐島で生産される海藻を使った単式蒸留式の本格焼酎であり、全国的にも珍しい。1981（昭和56）年より島根県立工業技術センター（現産業技術センター）の協力を得て、３年間かけて開発し、1984（昭和59）年11月より発売された。この焼酎の特徴は、原料に発酵性糖類を含む海藻を用いて、実際に発酵させることにある。（特許第1488889号、特許第1488901号）つまり、日本海で採れた海藻と米を混ぜて発酵させ、もろみを圧搾し、40～50℃の低温で減圧蒸留して造る。出来上がった製品は無色透明で、アルコールは25度、40度の２種類がある。お湯割りにすると、ほのかな磯の香りとマイルドな口当たりがする。

生産と消費の動向

最初の発売から40年以上が経過したが、島民、観光客等の根強い支持を得て、隠岐島の特産品に定着した。販売量は令和５酒造年度（Ｒ５.７月－Ｒ６.６月）で年間約６kLである。樫樽で長期間熟成させた商品も発売されている。**（写真１）**

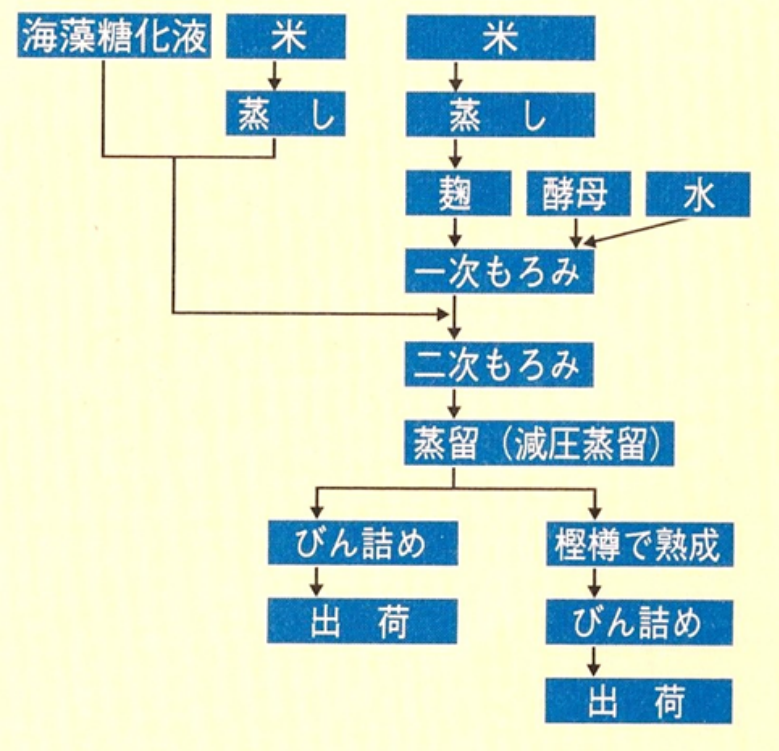
原料選択のポイント

発酵性糖質を含有する海藻としてツルツルとツノマタを用いる。

加工の原理

通常の焼酎製造の原理と同じであるが、海藻を糖化して二次もろみに添加することが特徴である。

製造工程の概略



加工の実際

清酒製造が一段落した５月から７月にかけて製造が行なわれる。

加工に用いる機器等

製麹装置、仕込タンク、単式減圧蒸留器

品質管理のポイント

香味バランスが重要であるため、蒸留工程の管理が最も重要である。



写真１　樫樽で保管される海藻焼酎
（提供：隠岐酒造株式会社）

製品の形態・包装及び保管方法

ガラス瓶や紙パックで常温保存される。



写真２　海藻焼酎の製品
（提供：隠岐酒造株式会社）



写真３　樫樽で長期熟成させた製品
（提供：隠岐酒造株式会社）

飲み方

ストレート、オンザロック、水割り、ソーダ割り、湯割りなど、一般の焼酎・ウイスキーと同様に楽しむことができる。

（著者：島根県産業技術センター　永瀬 光俊）

最終更新日:2026.04.09

水産加工品図鑑 - Japanese Aquatic Food Products and Processing
© 2025 suisankakohin.zukan