蔵の師魂だより

Vol.21
2012.11

平成24年10月27日 東馬場農園

今年もよか焼酎ができました

製造課　溜池一馬

皆様おやっとさあです。西の番頭中村です。オリンピックに熱狂した暑い夏から、短い秋を経て、すっかり冬めいてまいりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？私は紫師魂のお湯割りにはまっている今日この頃です。

さて、八月からスタートした今年の芋焼酎造りも残り一ヶ月を切りました。今年はどんな焼酎ができているのでしょうか？日置蒸溜蔵の製造課長・溜池一馬に今年の芋焼酎の出来具合を聞いてみました。

Ｑ・芋の成育状況は？

Ａ・業界誌等でも報道されている通り南九州全域で不作でした。各蔵とも原料の確保に四苦八苦していると聞きます。成育が遅かったため、大きくなりきる前に掘らなければならず収量が上がらなかったようです。でん粉価は例年並みで歩留まりは良かったのですが、価格が高騰しているのが悩みどころです。

そんな中、小正醸造は契約農家さんのお陰様で昨年に対しては若干の増産で今シーズンを終えられそうです。

Ｑ・焼酎の味わいは？

Ａ・昨年よりもお芋の香りが立ち、甘味が増しています。芋焼酎の特徴的な香りと味わいを醸し出す成分は表皮に近い部分に多く含まれることが分かっていますが、今年は芋が小ぶりなことが幸いし、表皮部分が増える結果となりました。これが良い方向に影響し、ここ数年で最も良い酒質になっています。

Ｑ・今年の造りを踏まえて、溜池、一押しの焼酎は？

Ａ・ぜひ紫師魂を味わっていただきたいです。紫師魂の蒸溜には、四号蒸留器という縦型の蒸留器を使用しますが、今年はわたり（ネック）部分に改良を加えました（詳しく知りたい方はぜひ蔵へ遊びに来て下さい。）、この改良により、香り高くコク深い味わいに仕上がっています。来年の春先には古酒から本年製造の新酒に切り替わり皆様のもとに届きますので、お楽しみにお待ちください。

4号蒸留器

最後に一言

Ａ・ここ数年日置蒸溜蔵では更なる酒質の向上を目指して様々なことにチャレンジしています。大きなものでは横型蒸溜器・芋蒸し釜の改良がありますが、これまであまり気に留めていなかったところへも目を向け、トライアンドエラーを繰り返しています。まだまだ手探りのこともあり、詳しくは言えませんが、初留の扱いをちょっと変えるだけで、香りや味わいが大きく変化することや、蒸留後のろ過のタイミングで芋本来の味わいを更に引き出せることも分かって来ました。焼酎の奥深さには本当に驚かされます。

これからも、焼酎の更なる可能性を模索しながら、皆様に美味しいと喜んでいただける焼酎造りに励んで参りますので応援して下さい。

↑パープルスイートロードの選別風景
↓２次モロミ。とても鮮やかな紫色です

発　行
人と自然と焼酎文化薫る
日置蒸溜蔵
小正醸造株式会社

先人の教え
～島津いろは歌～
「た」

種となる心の水にまかせずば
道より外に名も流れまじ

私利私欲に従って悪いことをするから、道を誤り悪いうわさも流れるのです。始めから正しい心で良いことをすれば、悪いうわさなど立つはずがないのです。

今年も新焼酎どうぞ

今年も蔵の師魂・新焼酎を蔵出しいたしました！一面で溜池も語っていますが、今年は芋の成育が遅く例年に比べて小ぶりの芋での仕込となりました。

味ののりがどうなるだろうと心配しておりましたが、いい意味で裏切ってくれました！

今まで一番パンチのある酒質になっています♪

お湯割りにすると新酒ならではのガス香の奥から芳ばしいお芋の旨みが現れて口の中に拡がります。ロクヨンのちょっと濃い目の湯割りでお楽しみください！

“喜”リニューアル

これまで“平成○○年仕込み 蔵の師魂 喜”として案内しておりましたが、今回より“十五年熟成古酒 蔵の師魂 喜”として新たに蔵出しさせて頂きます。

“神之川貯蔵庫”にて十五年以上熟成の眠りについている焼酎から選りすぐりの原酒だけを瓶詰めした贅沢な逸品です。ボトルは貯蔵・熟成に使用しているかめ壷を模したデザインにさせていただきました。永い時をかけ焼酎が熟成していく様を思い浮かべながらじっくりと味わっていただければ幸いです。

十五年を超える貯蔵を経た原酒は、甘く・深く・円く文字通り円熟しております。度数は三○度ですが、まずは生で味わってみてください。本格芋焼酎における究極の味わいを愉しめます。特別な方・大切なあの人へのプレゼントをお探しのお客様へおすすめ下さい。

十五年熟成古酒
蔵の師魂
喜

さつま芋ヒストリー

さつま芋は一六○五年に中国から琉球に伝わったのが最初と言われています。実際に普及し始めたのは約一○○年後のことでした。

琉球から伝わったさつまいもを種子島の領主が家老に領内へ広げるよう命じております。その数年後、指宿市山川町の利右衛門が琉球から三個の種芋を持ち帰り、試行錯誤の末に栽培方法を確立し、薩摩藩内に急速に普及していきます。このおかげで、享保の飢饉（一七三二年）で薩摩国は一人の餓死者も出すことがなかったと言われています。さつま芋普及以前の一六八四年に約三十五万人だった薩摩藩の人口は、一七○六年には約四十六万人、一八二六年には約六十六万人になっています。稲作に向かない薩摩のシラス台地においてさつま芋はまさに救世主だったに違いありません。暴れん坊将軍で有名な八代将軍・徳川吉宗もさつま芋に注目し、学者に命じて、幕府の薬草園で試験栽培をさせています。これが日本中にさつま芋が普及するきっかけとなり、以後、東日本では飢饉の餓死者が激減しています。

焼酎の原料として使われるようになったのもこの頃と言われており、一七三○年頃の高知の古文書には芋焼酎の製造許可を求める記録が残っているそうです。また、一七八○年代の医師・橘南谿は自身の旅行記『東西遊記』の中で「（薩摩では）琉球芋も酒（焼酎）に造る。味甚だ美なり。」と大絶賛しており、わざわざ自宅の京都まで焼酎造りの道具を持ち帰り、芋焼酎を仕込んで客をもてなしていたと記しています。

江戸時代の後期にはすでに、苗床で苗をつくり、施肥、作畦、採苗、挿苗、種芋の貯蔵など現代とほぼ同じ手法がとられ、収量も現代に遜色ない多収だったようです。

島津斉彬は集成館事業の一環で一八五六年に雷汞（らいこう）を起爆剤とした銃の製造を始めました。この雷汞の製造には大量のアルコールを必要としたため、斉彬は安価に製造できる芋焼酎を流用しはじめました。斉彬の素晴らしいところは、軍備の増強だけではなく、視野を広く持ち多くの産業振興まで重視している点です。芋焼酎を飲用として新たな特産品に育てたいと考え、芋の品種改良や焼酎の製造法の改良まで命じたそうです。

明治・大正には、海外から源氏や七福等様々な品種が持ち込まれるようになり、沖縄においては品種改良が盛んに行われるようになります。

昭和十二年には、沖縄、鹿児島、千葉、岩手の四県に作物試験場が設置されました。これは、全国の酒造場をエタノール工場へ転換し、さつま芋を原料としたバイオエタノールを航空機などの燃料に使おうという軍需用と、食糧難対策が目的でした。この時のサツマイモの生産目標はなんと一千万トン！平成二十三年度の生産量は約九○万トンでしたので十倍以上！、日本中の空いている土地が芋畑になりました。昭和二○年十月からエタノール本格生産に入る予定でしたが、ご存じのように八月に終戦でしたので燃料には使われませんでした。（斉彬の時代もそうですが、さつま芋が拡まる時には食料難や軍需目的がついて回るようです。）

この頃に誕生した品種が「農林二号」で、食味の良さとでん粉価の高さで昭和四○年初めまで芋焼酎製造の主役でした。農林二号に変わり主役となったのが皆様ご存知「**コガネセンガン**」です。昭和四十一年に品種登録されて以降、現在まで南九州の芋焼酎造りを支えています。皮が黄金色で一反あたり、千貫も収穫できることからこの名がついたそうです。（黄金を千貫積んでも欲しいという説も有ります。）

現在も各地で品種改良が行われていますので、コガネセンガンにとって変わる新たなヒーローが産まれる日もそこまで来ているのかもしれませんね。

弊社の小鶴農園でも、芋焼酎の更なる魅力を発見したいと考え、様々な品種を試験栽培しています。キラっと輝く個性を持った焼酎も出来ていますので、形にしていければなあと考えております。

あとがき

今年はニューヨーク・シンガポールへ出張する機会を得ました。

すでにたくさんの銘柄がニューヨーク・シンガポールとも入っています。しかしながら、そのほとんどが日本人によって消費されているようで、清酒と比較するとローカルでの認知度はまだまだ低いのが現状です。

しかしながら、ニューヨークでの展示会では樫樽で貯蔵したメローコヅル磨の評判がとてもよく、中には「この価格で本当にいいのか？そこらのウィスキーより断然美味いぞ！アンビリーバボー！」と言って何回もおかわりをしていったニューヨーカーもいました。

シンガポールでは小正のゆず酒が大人気で、ブースには人だかりができたほどでした。年中暑いのでスッキリと飲める低アルコールのものがいいようです。

あたりまえのことですが、場所が変われば食べ物も生活習慣も違います。アルコールの嗜好が変わるのも当然です。焼酎の会などで焼酎は自由な酒ですと言っているのですが、まだまだ自分自身が自由になりきれていないのだなとつくづく感じました。

もっと頭を柔らかく、自由な発想で型にはまらず焼酎を世界中に拡げていきたいと感じた海外出張でした。

NY鳥心様にて

人と自然と焼酎文化薫る
日置蒸溜蔵
小正醸造株式会社

蔵の師魂だより　事務局
〒899-3101
鹿児島県日置市日吉町日置3309
TEL （099）292-3535
FAX （099）292-5080
http:／／www.kuranoshikon.jp
e-mail　shikon@komasa.co.jp

蔵の師魂だより　編集長　中村俊一