

蔵の師魂 だより

くらのしこん



Vol. 28
2014.11

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「う」

うかりける 今の身こそハ 前の世と
思へはいまそ 後のよならん

つらく切ないことの多い
今の身が前世の報いと
思うなら、現在のことが
後世に報いることを知る
べきである

第一回

蔵の師魂特約会

九月十日（鹿児島）・十一日（東京・二五日（大阪）と三会場）で「第一回蔵の師魂特約会」を開催させて頂きました。全会場合わせて129社にご参加くださいました。大阪開催日は、台風も来ておりましたので心配しましたが、滞りなく全会場開催することが出来ました。



小正醸造は「生産農家の顔の見える商品」造りを掲げ、平成十八年にはすべての原料芋農家さんの顔が見えるようになりました。また、さつま芋の評価基準を十段階評価で農家さんへフィードバックし、原料の質を二人三脚で高めてきました。



蔵の師魂特約会 東馬場伸さん

各蔵元そうした活動により、今まで芋焼酎を嫌厭されてた方も「昔の芋焼酎は臭くて」と言いながら愛飲者になりました。また、メディア等で取り上げられることも多くなり全国規模で焼酎ブームが旋風しました。

私は焼酎ブームのピーク時に入社したため、経験しておりませんが、あの光景はすごかったとお話します。また、特約店の皆様のお力も頂き「蔵の師魂」というブランド作りをいただいた十六年だっと思えます。古河1人体制で八年、平成十八年からは中村が加わり2人、そして私が加わり3人、昨年平野が加わり4人体制と変化を遂げました。「師魂だより」でもお伝えした通り、古河が六月からタイに出向となり、七月からは主要都市圏に営業所があるという利点を活かす為に4人体制であった「しあわせ創造部」を解体し全社活動としてスタートさせました。

今回は特約会の中でもご紹介させて頂きましたが、新体制（各エリア担当者）の紹介もさせて頂きました。営業担当は南九州9名、北部九州6名、西日本7名、東日本10名の総勢32名が各エリアの窓口として、また弊社全社員名が一丸となつて小正醸造「三〇年の歴史と共に経営理念「喜びを共に創る」を掲げ、「感動ある焼酎文化創造業」に徹し皆様と共に「蔵の師魂」というブランド商品を通して、喜びを創っていきたくと思えます。

さて、特約会を立ち上げたきっかけは、時代の変化を感じ「蔵の師魂」も変化の時だと感じた点と、そして特約店の皆様はパートナーであり、生産農家の「東馬場伸さん」を含め三位一体の絆を強めていきたいと感じたからです。また、「蔵の師魂」を愛飲いただいている消費者の方との四位一体の喜びを創っていきたく感じたからです。

「蔵の師魂」も平成十年の発売から十六年が経ちました。この十六年の間に多くの変化がありました。まずは、芋焼酎も様々な要因で全国認知度は上がりました。

もちろん、弊社商品ブランドは他にもあります。様々な提案が出来るのも小正醸造の強みでもあります。研究室を設け、皆様から頂いた情報やアイデア、巷に転がっているアイデアを基に、伝統を継承しながら新しい時代に合った商品の開発をしておりま

今回開催した「第一回蔵の師魂特約会」は、東馬場さんにも講演をしていただきました。特約店の皆様も初めてお会いする方がほとんどだったと思えます。接点が出来た事で、間接的だった情報も、直接熱く語っていただきましたので、「東馬場さん」という情報もリアルに感じて頂けたのではないかと思います。

「蔵元の話」を聞く機会がありますが、原料の生産者の話を聞く機会がなかったのが実りがあった。原料の事も深く知ろうと思いたった（特約店A）。

「東馬場さんの原料に対する想いの裏には家族に対する想いがある強く見えた。家に戻ったら家族に今日の講演を話します!!俺も頑張らないと（笑）」（特約店B）。

東馬場さん今も販売している特約店の皆さんと交流が出来て満足されておりましたし、今年も「さつま芋」作りに気合が入ってました！



▼木樽蒸留器
今後は生産農家と強いタッグで製造に励み、特約店と強いタッグを組み消費者の皆様に「蔵の師魂」を広めていきたいと思います。お願いいたします。

ちよつとしたお話

第二話 木樽蒸留器の話

小正醸造日置蒸溜蔵内にある手造り蔵「師魂蔵」。手造りにこだわり、昔ながらの道具・設備で焼酎造りをしてい

木樽蒸留器で蒸留することにより、杉由来の独特の香り・まろやかな味わいを得られ、個性的な焼酎になります。この焼酎用木樽蒸留器を作っているのは日本でもただ一人津留辰也さんのみで、二〇一二年に「現代の名工」に選ばれ、二〇一二年には「黄綬褒章」も受章された名匠で、鹿児島島の焼酎メーカーが現在使用している全ての木樽蒸留器は津留さんの手によるものです。

私達が使っている木樽蒸留器も津留さんの手によるもので、およそ五年周期で交換を行っており、現在は3代目が活躍しております。

その津留さんですが今年の九月九日享年80歳でお亡くなりになりました。伝統を継承し、薩摩の焼酎文化を支えて頂いたことに深く感謝し、ご冥福を心よりお祈り申し上げます。これからは息子様の津留安郎さんがこの素晴らしい伝統を引き継いでいかれることです。

東馬場農場 芋掘り

十月十八日（日）、今年も恒例の東馬場農場芋掘りが行われました。その日は日差しが眩しい程、天候も良く晴れ渡っており、本社・蔵から34名と、東馬場農場の方々7名計40名近くでの収穫を行いました。

今年「パールスイートロード」の掘り取りを行い、社員と農家さんと作業をしながら談笑し、「コミュニケーション」を図っていました。農家さんとは普段、なかなか話ができないため、こういった機会に話が出来ることが、意義ある研修であると感じます。

『ハーベスタ』といわれる、芋掘り機に乗り、芋の蔓を取り除いていくのですが、蔓が太く、なかなか力のある作業となりました。少しの時間でも指が痛くなるほどでした。それだけ、芋の生育状況は良く、豊作であったようです。

朝8時から開始し、12時頃までの作業で、パールスイートロード19トンの収穫をすることが出来ました。収穫が終わった後は、毎回恒例のお弁当です。まこと屋さんのお弁当を、シートを広げ、青空の下で農家さんと一緒に食べる。仕事をした後は特においしく感じます。

生産農家さんとの交流もでき、社員の研修の場ともなり、充実した芋掘りとなりました。



仕込最盛期

芋焼酎の仕込みが最盛期を迎えています。小正醸造では八月十三日に仕込みが始まり十二月中旬まで行う予定です。温度・湿度管理を徹底した麹造りや水と酵母、米麹を配合する一次仕込み、出来た酒母にふかして砕いたさつまいもと水を使用した二次仕込み、二次もろみの蒸留工程と蔵人が

精選した一滴一滴を造っています。今年のさつまいもは長雨や日照不足の影響が懸念されていましたが、品質・収量とも良好です。写真でもあります通り、新鮮なさつまいもの一つ一つを丁寧に選別、トリミング、カットして品質の良い焼酎造りに励んでいます。焼酎造りは笑顔造り、皆様に喜んでいただける品質を造りつづけるために、日々努力邁進致します。

精魂込めた一滴一滴を造っています。今年のさつまいもは長雨や日照不足の影響が懸念されていましたが、品質・収量とも良好です。写真でもあります通り、新鮮なさつまいもの一つ一つを丁寧に選別、トリミング、カットして品質の良い焼酎造りに励んでいます。焼酎造りは笑顔造り、皆様に喜んでいただける品質を造りつづけるために、日々努力邁進致します。

商品案内①

蔵の師魂 新焼酎

大阪の中村です。八月からスタートした芋焼酎造りも最盛期を迎えております。この季節の風物詩といえはそう！新焼酎です。

蔵の師魂・新焼酎も今年で4回目を迎えました。十月十四日に蔵出しした焼酎を私も飲んでみました。封を切るとかめ壺貯蔵の師魂に似ているものの、新焼酎らしいこがりとした甘い香りが立ちます。生のままで口に含むと若干のガス臭と甘味が

広がるものの意外とおとなしい。続いてお湯割りにすると、隠れていた香りがブワツと拡がりこれぞ新焼酎という味わいに変化！おとなしいなんてとんでもない！芋の力強さを感じる味わいなんです。余談ですがこの香りを嗅ぐとなぜか田舎のおじいちゃんを思い出します（笑）

また、もう一つの新焼酎の楽しみ方として、通常の蔵の師魂との飲み比べをおすすめします。新焼酎、貯蔵焼酎それぞれの良さを再発見できるとおもいますので、ぜひ皆さんの舌でお試しください。

1800ml 2,160円 (税込)
度数 25度

コラム「和醸良酒」

「和は良酒を醸す 良酒は和を醸す」芋焼酎の仕込みが真っ最中です。今年には不安定な天候や台風等もあり、さつまいもの生育が心配されましたが、でんぷんの量も豊富に含まれ、香味豊かな芋焼酎が出来てきました。毎日の仕込みが慌ただしく、そして充実した日々を蔵人一同過ごしております。

先日「蔵の師魂」生産農家である、東馬場伸さんの畑に行ってきました。特約店が終わつてから久しぶりに会いました。東馬場さんは特約店の皆さんと多く語り合うことが出来てとても良かった！来年も皆さんと会うのを楽しみに頑張るよ！とおっしゃっていました。訪問した日はちょうど7月に発売した「赤・蔵の師魂」の原料になるパールスイートロードの芋掘りでした。畑の畝からせり出すパールスイートロードは、さながら大根のように大きく育っていました。

そのくらい大きく育つので、芋づるの刈取りの際、気を付けないと芋自体を切つてしまひ、そのまま腐れてくるのです。またでんぷん量も黄金千貫に比べて低いため、出来高も希少です。そんな希少な芋を作って頂いているので、蔵元も気合を入れて造りたいと思えます！

お湯割りが美味しい季節になりました。季節の変わり目でもあり、年末に差し掛かって参りました。配達等忙しくなる時期ですので、お体には十分気を付けて、我々の思いをお客様にお届け頂ければと思います。

