

けどういん便り

2022年3月号
祁答院蒸溜所
鹿児島県薩摩川内市
祁答院町蘭牟田2728-1



2022年現在
創業120周年
貴腐芋焼酎
サクラ樽熟成
2021年県鑑評会で
芋・麦 最高点!!!

甑島



1902年
(明治35年)
かめ壺仕込み

2007年
(平成19年)
木桶仕込み

ふるさと甑島

「青潮」の故郷、甑島は、雄大な自然と古い歴史をもち、豊かな海の恵みを存分にいただけます。海は青く透明で、島の周辺には剥き出しの地層の断崖・奇岩があり、その迫力に圧倒されます。四季折々の花が咲き、ひっそりとしつかり根を張る鹿の子ユリは有名です。街並みの中には武家屋敷群もあり、玉石垣と植栽が落ち着いた雰囲気。



2013年には、下甑島で国内で初めてのケラトプス群の化石が発見され、アジアでも貴重な発見となりました。甑島には、マラウイザウルスの全身骨格標本があり、見応えがあります。豊かな海から頂く新鮮な海の幸。中でも「タカエビ」は小粒ながらプリプリで絶品♪

2020年8月には、3つの島が橋で繋がりました。14年余りの月日を費やし完成した1.5kmの甑大橋は、島民にとって長年の夢でした。訪れる観光客にとっても日帰りで観光が可能になっていきます。「青潮」が生まれて、今年で120年。魅力一杯の甑島です。(坊野)

三代目木樽蒸溜機

わたしたちが、ここ祁答院の地で焼酎製造を始めて15年目になります。その中で、野海棠の蒸溜を行う木樽蒸溜機は、現在二代目になります。



木樽蒸溜機は、杉板を竹のタガで締め、職人の手作りですが、痛みが速いので、耐用年数が短く4〜5年と言われています。しかし、わたしたちの木樽蒸溜機は、初代、二代目共に7年間、「野海棠」の為に頑張ってくれました。その二代目も、ついにお別れの時が近づき、6月で三代目とバトンタッチする事になりました。

大王さあのガラッパどん

祁答院には昔、大王神社があり、その近くを流れる大工川の深場には、河童の一種であるガラッパが住んでいた。ガラッパは、大変いたづら者で、特に困った事は子供が一人で川遊びや、深みて泳ぐと、川に引きずり込み、口から肝を抜くことだった。そこで神社の宮司が一計を案じ、ガラッパに御馳走を振る舞うと家に招いた。宮司の家では筒料理を



たくさん作り、人間には筒料理を、ガラッパには竹の根の料理を出した。ガラッパがどんなに頑張っても噛み切れない料理を、人間は美味そうに食べている。ガラッパは「こんな固いものを平気で食べる人間の口に、手を入れるのは危ない」と考えた。宮司の案は上手くいったかのように思えたが、それからというもの、川で溺れた人の「尻」に大きな穴が開くようになったそうだ。

鹿児島弁で、失礼します!



蔵人の東園と申します。かごつま弁でござれさあござす。かごつまは、さんさのピークも過ぎ、春をむけようとしています。さみ時期は、焼酎を白湯割りにして体を温めました。あたいどんは、まちつとで今シーズン芋焼酎造りがおわいます。おきやっさあに、うまか焼酎を届けられるよう最後まで蔵人一同きばいもす。こいかあも、祁答院蒸溜所をよろしくお願ひもす。

蔵人の東園と申します。鹿児島弁で失礼します。鹿児島は、寒さのピークも過ぎ春を迎えようとしています。寒い時期は、焼酎をお湯割りにして体を温めました。私たちは、もう少しで今シーズンの芋焼酎造りが終わります。お客

様に、美味しい焼酎を届けられるよう最後まで蔵人一同頑張ります。これからも祁答院蒸溜所をよろしくお願ひします。(東園)

かめ壺と木桶

醗の発酵に用いられる仕込み容器には、主にステンレスタンクが使われますが、祁答院蒸溜所の焼酎は、甕壺と木桶だけを使って醗を発酵させています。



甕壺は一次仕込みと二次仕込み、木桶は二次仕込みで使用します。この2つの容器の最大の特徴は醗に穏やかな発酵をさせる事です。甕壺は地中に約4分の3が埋まっています。木桶は厚みが7cmもあるため保温力に優れています。

また、甕壺には目には見えない小さな気孔があり、醗が呼吸をするため、発酵が促進され穏やかになります。木桶も同じく、小さな気孔があり、発酵が穏やかになるため、醗がストレスを受けずに発酵します。「青潮」は甕壺仕込み、「野海棠」は木桶仕込みで造られています。麴室、甕壺、木桶、木樽蒸溜機すべてにこだわりを持つ事で、祁答院蒸溜所にしか造り出せない焼酎ができています。特別な焼酎を、ぜひ御賞味ください。(荒木)

短信

私は焼酎造りの繁忙期、昨年12月に祁答院蒸溜所に入社しました。先輩方から焼酎について教えていただき、勉強、勉強の毎日です。

私は野球をしていたので体力には自信があります！ただモロミの性質等を覚えるのが少し苦手ですので、早く覚えて美味しい焼酎を造れるようになります。(南之園)

