

# けどういん便り

2023年9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

## 身の引き締まる思い

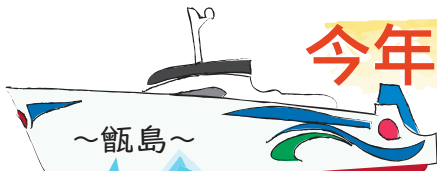
杜氏 山下 貴之

7月に芋焼酎「青潮（あおしほ）」誕生の地、甑島（こしきま）へ行ってきました。青瀬（あおせ）地区に向かい、製造場跡を見ました。

甑島にて明治35年頃より青潮造りが始まり、平成19年から祁答院蒸溜所での青潮の製造再開を経て、121年の歴史を誇る青潮の製造に携わる中で、その歴史の一端を目にし、身の引き締まる思いでした。今と昔では、設備の違いがありますが、手造り麴や



# 今年も、甑島に帰ってきました!!



かめ壺仕込みなど、昔ながらのこだわりを、今後も活かしていきたいと思えます。製造場跡を見守るようにそびえる、青潮神社を参拝し、「手造り青潮」「まぼろしの青潮」を奉納しました。今回、青潮の前身である西酒造場の妹さんとお会いしました。「これからも頑張ってください」という短い言葉の中に、歴史の重さや、未来を託された様な強い感情が湧き上がりました。製造する場所は違えど、同じ青潮を製造する事を誇りに、お客様に喜んで頂ける美味しい、日本一の焼酎造りに邁進したいと思えます。

## 入社10年目

今年で入社10年を迎えました。当時は右も左もわからずがむしやらに「作業」に追われる毎日でした。

焼酎造りに興味を持ったきっかけは地元鹿児島県芋焼酎という身近な存在に関わっていたという気持ちでしたが、実際に焼酎造りに携わってみると奥の深さを痛感しました。



ただ、焼酎を造る工程をこなす

「作業」ではなく、麴や酵母、モロミを手作りで「育てる・造る」ということを学び、杜氏をはじめとする先輩方のアドバイスマもあり、「作業」から「育てる・造る」という大きな意識の変化がありました。毎年変化する気候や外気に対応しながら、安定した祁答院蒸溜所の焼酎を皆様に提供できるよう、努めてまいります！（東園）

## どれにしようかな〜

製造開始から1か月が過ぎました。今年も、製造場内は、暑さとの戦いです。

汗の量の割には、なかなか体重が減りません。帰ってからの最高の一杯のせいですが、我が家では、料理や気分に合わせて焼酎を飲む為、私の座席横には一升瓶が並んでいます。そのせいで、いつも邪魔物扱い



され、肩身の狭い思いをしています。やめられませんが、今夜は、どれにしようかな〜。（山下）



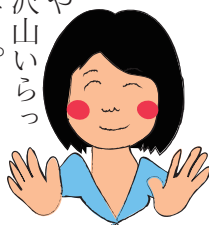
## 蔵近くで鹿児島国体!!



鹿児島県では10月7日〜17日まで、「燃ゆる感動 かがしま国体」が開催されます。

当初は、2020年に開催予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の影響により延期となっていました。昭和47年の太陽国体以来、

51年ぶりに鹿児島での開催となります。全国から、選手や応援の方々が、沢山いらっしやることでしょう。



ホッケーやウエイトリフティングは蔵から車で10分程のところにある会場となります。

栄光や労いの美酒に、「焼酎」が役かってくれたらと思えます。お近くに来られましたら、ぜひ当蔵へお立ち寄り下さい。心より、お待ちしております。（坊野）

## だからよ〜

4月から勤め始めた新人です。以前は、福岡県北九州市で働い

ておりました。鹿児島出身の私にとっては、北九州では言葉の違いが多く、言いたい事がうまく伝わらない事も多々ありました。例えば、友達と会話をしている時に相槌として使う、「だからよ」（＝「そうだよ」）という、その後が続く言葉を聞かれました。同じ言葉でも、イントネーションが違うと、違う事を言われているのだと思っただけです。県外のお客様と接することが多いので、鹿児島の方言を伝えつつ、コミュニケーションがとれたら良いなあと思います。（豊田）



## 白ナス

鹿児島では昔から、白ナスと呼ばれる淡い緑色をしたナスが栽培されています。

私はシンプルに、揚げ茄子にして、鰹節と醤油で食べることが多いです。この頃は、昔ほど白ナスを見かけることが少なくなりましたが、地産地消で旬のものをおいしく食べることで伝統野菜を守り、繋げられたいと思います。（油田）

## 短信



さて、今回の頒布会商品は、今シーズン初の始めに製造して蒸留した「新焼酎野海棠」、「新焼酎野海棠・赤」、「新焼酎まぼろしの青潮」が入っています。暑い日が続きますが、これから秋を元気に楽しむために、だいやめに、ぜひお求めください。（南之園）