

# “世界にひとつだけ”の焼酎をめざして!!

日本中、世界中に愛され、感動される蔵へ。



木桶の蒸溜状況に集中する蔵人

秋の頒布会は、さつまいもの新品種「みちしずく」の新焼酎をはじめ、祁答院蒸溜所の蔵人がクラフトマン・シップ（職人魂）を注ぎ込んだオンリーワン銘柄ばかりです。ご期待ください。

さらに、木桶（きおけ）でのもろみ発酵、木樽（きたる）での常圧蒸留というオンリーワンの製法に挑戦。

そして、洞窟「落羽松」での熟成と、各工程それぞれに、特別な手間暇をかけています。

ここにしかない  
クラフトマン・シップ（職人魂）

## けどういん便り

2024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

### うれし涙



先日福岡で開催されたイベントでの出来事。「甑島小町」を、こよなく愛してくださっているお客様にお会いしてびっぴり。そのお客様は、蔵から発信する新聞や、いむた通信、お手紙を

涙が出るほど嬉しいでした。今後のお客様の気持ちを大切に、これまで以上に蔵の思いを伝えていきたいと思えます。（坊野）

ファイリングされ、それを見せてくださいました。わざわざお持ちいただいたこと、つたない手紙を保存してください、さつたことに、

追記V甑島小町は、イベント当日の朝、福岡のTV放送局の方がご紹介してくださり、その影響もあってかカノコユリのラベルを指さしながら来られた方も多く、「お花の香りが良い」「ジャスマインの香り」「飲みやすい」「今回、No.1とおしゃる方もおいでで、本当にありがたい。気持ち一杯でした。



### 2年目

私は今期で2シーズン目を迎え、昨年、学んだこと、経験したことを活かしながら、「おいしい焼酎造り」を目指していきたいと思っています。

原料や麹、酵母などの選定や各工程の温度管理のことなど色々できることはありますが、2年目の私ですぐ実践できることとして、「權（かじ）入れ」という、もろみを専用の棒で混ぜる工程であったり、「手入れ」という米麹を手で混ぜたり広げたりする工程の時に、ただ規定の回数や時間で、これら



を行うのではなく、「おいしい焼酎になるように」と思いを込めながら行います。

各工程にプラスチックの気持ちは加わることにより、よりよい焼酎になるものと思っています。

### 目標は100歳

今年5月に祖母が亡くなりまして、101歳でした。

私のお婆ちゃんには、「負けず嫌い」で「バワフル」な性格で、じつとやっていることが苦手で、常にやりたいことを見つけては即座に実行する人でした。

中でも旅行が大好きで、自分で計画を立てては孫たちを引き連れて色々な所へ連れて行って、今では幼少期の良き思い出です。

90歳を迎え、卒寿のお祝いでは以前から大好きなお酒を少量ですが嗜みながら皆に、「目標は100歳まで生きること」と力強く語っていました。

宣言通り目標の100歳を越え安堵したのか、残りの1年は人生初の寝たきりとなってしまうことが、会いに行くたびに最後まで笑顔で接してくれました。

何か自分の目標を持っていれば、素晴らしい人生を送れることを教わりました。



### ラジオ体操

今年には芋麹の焼酎のや黄麹の焼酎という変わり種の焼酎造りを予定しています。また、今年から変わったことと言

え、毎朝、朝礼後に準備運動を兼ねてラジオ体操を行うようになりました。

製造スタッフも歳を重ねて身体が思うように動かないことも増えてきていると感じるので、ラジオ体操で身体を動かすことにより、怪我防止だけでなく、頭も一緒にスッキリと目覚めるような気がしています。（南之園）



### 短信

祁答院では庭先や畑のそばなど、至る所に柿の木が植えられています。その中で渋柿は、暖かい鹿児島では干し柿にすることが難しいらしく、私の祖母も焼酎やお湯で渋みを抜く「あおし柿」にしています。

お隣のさつま町の紫尾温泉では、その「あおし柿」作りが、秋の風物詩として有名です。

作り方は、渋柿の入った袋を、ぬるめの温泉に漬けて置くだけ。一晩漬けたみだけで渋みがなくなり、甘くなります。

時期はその年によって違いますが、10月中旬から12月上旬頃に作られることが多いようです。

機会があれば温泉と一緒に楽しんでみてはいかがでしょうか。（油田）

