



また、また、やりました!

最高点、総裁賞!!



代表受賞を励みに、これからも、手造り麹、木桶仕込み、木樽蒸溜の製造技術に、一層、磨きをかけ、すばらしい風味の焼酎をみなさまにお届けしたい、と思います。

今年度の鹿児島県本格焼酎鑑評会(2月14日開催)にて、祁答院蒸溜所が、18年連続入賞を果たしました。
しかも、また、また、野海棠(小麦)が最高点で総裁賞を代表受賞しました。



けどういん便り

2025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

ビビリ王

ここ数ヶ月、祁答院蒸溜所では、ユネスコの無形文化財登録(2024年12月5日)により、新聞やラジオ、ネットニュース等の取材がありました。
数年前は、テレビの取材もあったのですが、その度に緊張して、ビビリ王を發揮してきました。
思い返せば、昔からの兆しはあり、幼稚園のお遊戯会では、直前に鼻血がでたり、部活の試合では、声が裏返ったりと、良い思い出がありません。経験を積んでも、これだけは、慣れませぬ。緊張を無くす良い方法があれば、どなたか教えていただけると幸いです。ちなみに、新聞は、写真付きで掲載されたのですが、最高の笑顔でした。(山下)



左が山下杜氏 (読売新聞から)

よいしょ、よいしょ

製造担当の私は、芋かけと呼ばれる、主に米麹からなる醪(もろみ)にさつまいもを混ぜ合わせる工程に今期も多く携わりました。
1.5トンの芋が機械で粉碎されながら醪の入ったタンクへ混ぜていく約15分間、担当の私たちは樫棒(かいぼう)と呼ばれる専用の棒で混ぜて発酵を促進させていきます。
この芋かけですが、芋の量が増えるにつれて醪に芋の粘りが加わり樫棒が重くなり、体力的にきつくなります。
こんな時に私は「よいしょ、よいしょ」と声を出して何とか乗り切っています。

癒しのスポット

四季折々に訪れた人々を楽しませてくれる、自然豊かな蘭牟田池。絶滅危惧種のベッコウトンボが生息する重要な湿地ということで、2005年にラムサール条約に登録され、今年には20周年を迎えます。
その間この貴重な湿地を守るために尽力された方々のお力もあつて、毎年5月になるとベッコウトンボが飛び交います。昨年は私も見るのができ、しかもカメラに納められて感動しました。そんな自然豊かな蘭牟田池は、蔵からは車で約7分程のところにあります。ポイントするのもよし、体を動かすのもよし、白鳥と戯れるのもよし、思いの時に過ぎ(か)でしてはいかかされてみてはいかがでしょうか。(坊野)



蔵付き酵母

焼酎は同じ原料を使っていても蔵によってそれぞれ違った風味が出てきます。その焼酎の味を変える要素の一つに「蔵付き酵母」があります。
製造は最初の仕込みでは培養された焼酎用の酵母を使用することが多いのですが、それ以降は発酵が進み、酵母が増えたそのモロミの一部を次の仕込みに使用する、差し酏(さしもと)という方法を



そうすると、同じく横で櫛入れしている先輩も「よいしょ、よいしょ」と声をだしておいしい焼酎を造っていきたくて、(枝元)

製造設備に感謝

冬の厳しい寒さを超えて蔵周辺も段々と暖かくなつてきています。土からひよこり顔を出し始めたタケノコを見ると春が来たなあ〜と感じます。
さて、祁答院蒸溜所の令和6年度の製造も2月15日に最終工程を終えて、現在使ってきた設備の整備、点検、蔵内の清掃等を行っています。8月から2月までの約7ヶ月間頑張ってくれた製造設備に感謝を込めながら、また再び始める製造シーズンに向けて整備をしているところです。最近では芋の病気、米の品薄で今までの通りの回数で焼酎の仕込みを行うことが難しくなっていますが、8月位からの仕込み開始は何事もなく良いスタートが切れるような準備をしたと思います。(南之園)



短信

昨年12月に、焼酎を含めた日本の「伝統的造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。私たちの焼酎造りが認められたことは、大変誇らしく、ありがたい気持ちです。近年では焼酎造りは機械化が進んでいますが、祁答院蒸溜所は手造り焼酎蔵として、手造り麹をはじめほとんどの工程を手作業で行っています。
このような環境で焼酎造りが出来ることに感謝し、皆様に高品質の焼酎をご提供できるように技を磨きます。(東園)