

祁答院だより

2026年3月号
祁答院蒸溜所
鹿児島県薩摩川内市
祁答院町間牟田2728-1

祁答院の地で、

木桶仕込みの焼酎造りをはじめて、

今年で十九度目の春を迎えました。

蔵に植えた小さな桜の木も、いまでは、

見事な花を咲かせてくれます。

私たちの焼酎もまた、

これから先、より一層、

皆さまの心に残る

一杯であり続けられるように。

一步一步、真摯に励んでまいります。



励みになりました

一昨年の10月より産休・育休をいただき、去年の12月に復帰をいたしました。育児期間は心身ともに不安定になることも少なくありませんでしたが、蔵のSNSに寄せられる、「祁答院蒸溜所が造る焼酎が大好きです!」といった声が、大きな支えになりました。

そして、昨年2月の鹿児島本格焼酎鑑評会で祁答院蒸溜所の焼酎が、総裁賞を受賞したとの知らせが目に入った時、現場を離れていましたが、評価されたことが自分のことのように嬉しく感じました。定期的にコメントや受賞の報に目を通し、励まされながら、日々を過ごしていました。復帰後、顔見知りになったお客様が来店され、温かくお声をかけてくださいました。その瞬間、とても嬉しく改めてこの仕事が出来ることへの喜びを実感しました。

いざ復帰してみると、育児と仕事の両立は、思い通りにはいきませんが、お客様と触れ合うことで、やる気を感じています。働きやすい環境に感謝し、これから多くのお客様に喜んでいただける焼酎造りに携わっていきたくです。(上野)



酵母って何?

焼酎造りに欠かせない酵母とは、何なのでしょう? 酵母は、糖分をアルコールに変える重要な役割があり、その酵母の種類により、焼酎の香りや酒質に影響がでます。

また、焼酎に使われる酵母は、パンなどに使われる酵母とは異なり、耐酸性の強い酵母が使われます。これは焼酎モロミが、日本酒などのモロ

ミと違い、クエン酸が多く含まれるためです。鹿児島県には、2号、4号、5号、6号、香酵母といった種類の酵母があり、それぞれ特徴が異なります。



■2号酵母は、県内で約8割の蔵で使用され、コクがあるのが特徴ですが、次第に蔵つき酵母と呼ばれる野生酵母と入れ替わっていくため、蔵の特徴が強くなります。

■5号酵母は、蔵つき酵母より強く入れ替わりにくい為、変わった品種のさつま芋で仕込み、芋の特徴をより出した時に使われます。

■4号酵母と香り酵母は、果物のようなフルーティーな香りが特徴ですが、蔵つき酵母が入れ替わりやすい為、仕込み毎に純粋な酵母を使用する必要があります。

このように、それぞれの酵母により特徴がありますので、酵母ちがいの焼酎を、飲み比べしてみるのも面白いかもしれません。(山下)

竹林面積ナンバーワン

鹿児島県は竹林面積が全国一。中でも蔵がある薩摩川内市は県内一の面積があります。ただ、広いぶん管理が行き届かず、放置竹林も増えているそうです。

せっかくの竹林資源を生かそうという取り組みに、竹で作る紙、竹紙というものがあります。

タケノコ農家が間伐した竹を地元の製紙工場が買い取り、それを原料に竹100%の紙を作り、



さまざまな紙製品に加工され、地元の特産品として販売されています。竹林の環境保全と資源活用を同時に行える、地域の強みを生かしたすばらしい取り組みだと思えます。(油田)

利他の心

今回で27回目となる定期便(頒布会)。中でも20回以上お申込みいただいている、私がよくお電話・ご来訪でお話させて頂くお客様がいらっしゃいます。

数年前に大病を患われたとのことですが、持ち前の気力で克服され、今や逆に周りの皆さんへ、そのパワーを惜しみなく注がれています。ご家族や友人、知人をとても大切になさり、私にもいつもやさしく激励の言葉をかけてくださり、元氣とやる気をもらっています。ときどき蔵にもお見えになるのですが、一瞬で蔵の雰囲気明るくなります。

自分よりも他人の利益や幸福を優先し、相手のために尽くそうとする思いやりの心という意味の、「利他の心」という言葉があります。ふだんの生活の中で、人の立場になって物事を考えるように努力していますが、なかなかそうはいかないです。

先日も身近な方への思いやりが欠けていた部分があり指摘されるまで気づかず反省したところでした。



売店でも同様に、お客様に「蔵に来てよかった。また来たい」と、心から幸せな気持ちになっていただけるよう、「利他の心」を忘れずに、どんな時でも笑顔顔を絶やすことなく、誠心誠意、対応して参ります。もし、お気づきの点がありましたら、ぜひご指導ください!(坊野)