

# けどういん便り

2021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

独自の伝統製法で芋・麦W受賞!!



## 「野海棠〈麦〉」



# 総裁賞代表受賞!!

第67回鹿児島県  
本格焼酎鑑評会

野海棠〈麦〉が、またまた最高  
の賞を受賞しました。

2月12日開催の第67回鹿児島  
県本格焼酎鑑評会で野海棠〈  
麦〉が、2018年に続き総裁賞  
代表受賞(一位)となりました。

わたしたちは、木製もろぶたに  
よる手造り麹、かめ壺仕込み、  
木桶(きおけ)仕込み、木樽(き  
だる)での常圧蒸留という人間  
の五感を最大限に生かした伝  
統製法を守り続けています。

麦焼酎は、一般的には減圧蒸  
留が多いのですが、わたしたち  
は、豊かな風味と個性を生み出  
す常圧蒸留にこだわっています  
た。



野海棠シリーズ(芋・麦)は、幾  
度も最高賞を受賞しており、こ  
れを誇りに、これからも伝統製  
法を守り、貫きたいと思えます。

### ◆未知への挑戦

今期、祁答院蒸溜所では、お  
客様に『宅飲み』を楽しんで  
もらう為に、色々な仕込みに  
挑戦しています。

一つ目は、香り酵母の仕込み  
です。酵母は、焼酎製造に欠  
かせない微生物で様々な種類  
があります。その中でも香り  
酵母は、香気成分の酢酸イソアミル  
という物質を多く排出する酵母で、  
バナナの様な香りが特徴です。

二つ目は、熟成芋(Noble Rot  
さつまいも)の仕込みです。熟成芋と  
は、収穫後、一定期間低温保存し、  
糖密度を上げた  
芋の事です。そ  
の熟成芋を使用  
する事で、モノ  
テルペンアルコー  
ル(MTA)が大  
きく増加します。  
MTAとは、リ  
ネロールやシトロ  
ネロールといった成分の総称で、それ  
ぞれ香りの性質が異なります。マス  
カットやライチ、ライラック等々。



このMTAは、蒸留時間の違いに  
よっても大きく香りが変化します。  
残念ながら、現段階の科学では、時  
間により寄与する成分変化は未知で  
す。つくづく焼酎造りは奥が深いな  
と実感しています。(山下)

### 近くに

#### 鬼滅の刃

昨年から、大  
ブームを巻き起  
こしているアニメ  
『鬼滅の刃』。  
昨年は、お家時間が長かったので、

原作の漫画本を読破した頃、満を持  
して映画の上映があり、老若男女・  
子どもも大人も、どっぷりと「鬼滅  
の刃沼」にはまった方続出。

ありました！薩摩川内市にも！主  
人公と同じ名前の神社！その名も  
「竈門(かまど)神社」。



竈門神社の鳥居

名前の通り、火の神とかまどの神を  
祀る神社。心配事が尽きない昨今、  
どうかご利益(ごりやく)をいただ  
きたい。

竈門神社は蔵から25分程の川内駅  
東口近くにあります。静かな住宅街  
にたまたみ、氏神様として地域の方  
に愛され、守られてきました。  
参拝の際は、川内駅東口より徒歩に  
てどうぞ。(坊野)

### 甘い香りに誘われて

私たちの業務の中に、原酒  
管理という重要な作業があ  
り、その中の一つにガス抜き  
というものがあります。

ガス抜きとは、原酒を貯蔵  
しているホーロータンク又はカ  
メ壺内を攪拌(かくはん)し、  
ガス抜きを行います。ガス抜きを行  
なっている際は、タンク周辺が芋焼酎  
の甘く濃厚で芳醇な香りに包まれます。  
芋焼酎好きにはたまらない至福の時  
間です(^^)

屋外のタンクで作業を行っていると  
思われ来訪者が訪れます。甘い芋焼  
酎の香りに誘われて、ミツバチがやっ  
てきます。しばらくタンク周辺を飛び  
回っては、離れていき、また、しばら  
くしたら戻ってきます。離れていく時  
は、少し酔っ払っているようにも見え  
ます。

そんなミツバ  
チ(蜂)春の  
季語)を見て  
いると今年も  
春が来たの  
だなと穏や  
かな気持ちに  
なります。(東園)



### 旬なおつまみ

焼酎のおつまみ  
と云えば、春  
の旬な食べ物  
がタケノコでは  
ないでしょうか？  
タケノコは漢字  
で竹かんむりに旬  
と書きますよね？  
まさに旬なん  
ですね！  
私の一歩のオス  
スメは刺身です。  
茹でたタケノコ  
を厚み5mm程に  
スライスし、わ  
さび醤油や酢味  
噌をつけてい  
ただきま  
す。食感が良  
く、シンプルに  
焼酎に合う！  
私の実家も竹林  
を所有している  
ので、年によっ  
ては、まったく  
タケノコが生え  
ない「豊年」な  
るものが存在  
します。  
自然の食べ物  
ってホントに奥  
が深いと思  
います。(荒木)

