

元号・令和に、今年山形県として「酒蔵ツリ」のイベントを開催する。来月は「酒蔵ツリ」のイベントを開催する。来月は「酒蔵ツリ」のイベントを開催する。来月は「酒蔵ツリ」のイベントを開催する。

酒全体のPRに

連協所属4歳が金賞受賞

平成30酒造年市「金鯨」、中笠酒造(半田市)「國盛」、盛田(常滑市)「ねのひ」の4歳が同協同組合から受賞となった。

4歳を代表して丸一酒造・新美尚史社長は「今年知多酒がクローズアップされる結果となった。知多酒全体のPRに努めたい」とあいさつ。これを受け榎原康弘会長は「好結果は商工会議所の誇り。協同組合全体で



金賞受賞 本限定(販売価格(税込)は、丸一(み)5400円)で発売。4歳の代表者は「酒造が6、4歳の代表者は「酒造が6、4歳の代表者は「酒造が6、4歳の代表者は」

「西野金陵」役員ら選任 株主総会・取締役会で

は、5月31日開催の「定時株主総会」と「取締役会」で役員を選任した。新任は取締役と監査役の2名(以下、敬称略)。

麴米でも挑戦 芋では実現の自社栽培

【鹿児島】本州南端、垂水市でヒノヒカリの田植えがあった。本格芋焼酎の麴米として使うものだ。6月13日、蔵元の「農業法人八千代伝酒造(株)」(やちよでんしゅぞう)本社・垂水市上町、八木健太郎社長)が同社の製造場、垂水市新御堂鍋ヶ久保「猿ヶ城溪谷蒸溜所」近くの田んぼで行った。主原料のサツマイモではほぼ全量自社栽培を実現し、いわば農夫が芋焼酎を造る蔵元。もっと農へ還る。新時代令和を拓く挑戦が動き出した。

垂水市内の田んぼでヒノヒカ리를手植えた



やかな声も聞こえてきた。それでも土から農業からやる決めたのだ。社長の八木さんは「とても緊張する。机上で知るのは全く違う。芋栽培と異なる水管理が重要だ。一水を入れるのに2日もかかった。驚いたし、米作りの作業は要する時間すら読めない未知の世界だ」と思知らざれた。

芋焼酎用・麴米の田圃「園主・猪飼修三」が田植えの指図を務めた。今期は初の試みで一反歩(10a)のみ。それで10人が手植えでやりきるのは重労働だ。大方の人が無理だと言った芋の自栽培もそうだった。元がある垂水市「善八酒店」川井田孝さん。鹿児島市の酒販店「たにもと屋」谷元鉄郎さん。桜島大根の栽培普及・消費拡大を目指す生産者「猪飼修三」が田植えの指図を務めた。

蔵元社長の八木健太郎さん。不可能と言われた芋のほぼ全量「自社栽培」を実現させた



農醸一体もっと先へ 自社栽培麦での焼酎造りも

されてい。蔵の仕込水と同じ水で育った米が蔵で再び母なる水と出合い芋焼酎を醸す醍となることが浪漫でもある。

同社は主原料のサツマイモ(コガネセンガンと紅ハルカの2種)はもとよりその裏作で麦、また桜島大根まで栽培している。麦焼酎「千が飛ぶ」さんがとぶ)も今期から自社栽培で仕込んでいく計画だ。さらに今後は自然をテーマに蔵付酵母仕込みも加速させる。「やると思っていた

川井田さんの言葉。「朝掘り芋での仕込みで酒質が変わってきている。とてもピュアな焼酎になってきている。うまい焼酎を追求していく蔵元のチームワークが良く空気が凄くいい。ゼロからのスタートで未知だけど面白くて楽しい」。

農を起点とする原点復帰の取組は先鋭的商品を生み出し、売り手や飲み手の共感も広げている。

今期、芋の自社栽培は10町歩(10ha)に及ぶ。つるし・クリオ用の紅ハルカは22仕込み分、昨年比1.5倍作付で34tの収量を見込む。マラー用の紅ハルカ有機栽培は2仕込み分の3.4tとし自社米での造りと連動させる。朝掘りコガネセンガンは200tを確保し120仕込みを行う計画だ。



米の栽培は初挑戦だ

数年前から鹿児島県産米への切り替えを模索しているが価格的問題から踏み切れていない。麴米に使う米の価格は不安定で上昇傾向も見られる。自社栽培芋のように高品質なものを安定した価格へコストで調達できる状態が、米でも理想だ。芋では、今では相当なメリットがあるだけ