

花どりのんこの

蜜の香り

心躍る「香り」
これが次代を拓く
芋焼酎だ！

八木健太郎の
「つるし八千代伝」

芋蒸し器から滴る黄金色の蜜……。

「貴腐ワインのような芋焼酎を造りたい」という
男のひらめきが、原料芋を吊るして

熟成させるといふ、世にもユニークな製法を生んだ。

そうして糖蜜化した芋を蒸留して造った焼酎には

花と南国果実とミネラルの上品な香りが出た。

鼻の鋭いフランス人エキスパートまでもが

「新奇のアロマ」に驚嘆の声を上げているという。

その男、八木健太郎は芋畑で土にまみれていた。

文・浮田泰幸 撮影・当山礼子



八木健太郎●八千代伝の代目。八千代伝酒造は、2004年に創業していたが、2009年に閉業した妻の遺志を継ぎ、父の地蔵をサポートするため大学を中退して引き継いだ。それ以来、芋栽培から醸造・発酵まで一貫して自社で行う「創業一休」を実践。前の大次郎さんが社長となり、兄弟二人三脚で地蔵酒りに取り組んでいる。



つるし八千代伝

- 原料 紅はるか(紅芋)・鹿児島産の米
- 酒 蒸留
- アルコール度 25%
- 常圧蒸留
- 720ml 1750円、1800ml 3220円

「つるし八千代伝」は同社の「Mikanシリーズ」のひとつで、他にアイスワインにヒントを得た水結芋仕込みの「Chio(クリオ)」がある。



これぞ「蜜ドバー」の瞬間！
糖化したてんぷん質が
黄金色の蜜となって滴る。

取極したての紅はるかの糖度は9度。それが「つるし」と蒸しの工程を経て、50度までに跳ね上がる。このプロセスで香味成分の値も上昇する。「蜜守」はこの後、一次仕込みへ。

「パーをもらえろ酒に初めて、
出合えた」。研修のために
八千代伝の蔵を訪れたKura Master
[1]の審査員一行が漏らした
言葉だ。フランス人エキスパート
らは、「一滴、一滴にちゃんと哲学
がある」「幾種類ものミネラルを
感じる」とも、彼らが試飲¹⁾、感
嘆したのは「つるし八千代伝」²⁾
である。

貴腐ワインのようにうっとり
する甘みのある芋焼酎を造るとい
うアイデアが八木健太郎さんの頭
上にマンガの吹き出しのように浮
かんできたのは、自社の芋畑で作業を
している最中だった。「もともと
ワインのブドウと焼酎の芋には相
違えるものがあると感じていたの
です」。この直感に八木さんが歳
での通りだけでなく、畑での作業
まで手を広げたかか³⁾を降りてき
たものに違いない。

世界に打って出られる
可能性を確信して

鹿児島空港から重木までは細江
湾越しに桜島を眺めながらの、意
気アがる道行きである。その日、
活火山はまるで草もり草もった雲
頂にとりとり、チチ切れて怒声を張

フランス人もその出来映えにため息。 「貴腐ワインのような焼酎」の 着想は芋畑で降りてきた。

り上げるかのように、巨大な噴煙
の柱を空に吐き出していた。

「芋畑で会いましょう」と言った
のは八木さんの方だった。この男
と会うのは実は2度目だ。1年半
ほど前、芋作りから手がける「農
飲」体スタイル⁴⁾で焼酎造りをし
ている「ぼっけもん」(2)がい
ると聞いて大いに興味が湧き、余
いに行つたのだ。この時、蔵のラ
ボラで試飲した「つるし八千代伝」
の原酒の、かぐわしく広がりのあ
る香りに驚いた。朝露に私の頭に
浮かんだ。「こういう焼酎なら世界
のバーシーンに打って出られるの
では？」という感覚を確かめるた
めの再訪だった。海の見える小島
い土地に八千代伝の自社芋畑は広
がっていた。一部は午前中に収穫
が終わわり、地面が露出していた。
土は火山灰に腐植土が混ざったこ
とを想像させる暗い灰褐色。歩い
てみたが、前日雨が降ったという
のに、土はぬかるんではおらず、
むしろフカフカとして、水捌けの
良いのが靴裏からわかった。未収
穫の部分は緑の葉が重なりあ
ってびっしりと茂り、地面を覆い
隠していた。八木さんが入ってい
って緑の間に両手をつっこみ、ぐ

石につるごと収穫してそのま
ま樽内で熟成される。独自に
開発した「糖蜜24度芋製法」
で八木さんは2019年7月、特
許を取得した。左へて入る
筒が糖化した芋茎。この時点
ですべては花オトビカルフル
ーブのアロマがあり、甘みは
意外とスッキリしている。

¹⁾ Kura Master フランスで2017年から開催されている日本酒のコンクール。審査員は一流ホテルのトップソムリエなどになる。
²⁾ 審査員長はダサビヤ、チヨイ氏(オテル、デ・クリオン)。*2「ぼっけもん」(大塚由人) 酒造部。*3 意味は鹿児島県。



「さつまいもを蒸す時！」



「仕込みスタートは芋切りから」

右/熟成を経た「つるし八千代伝」用の芋を洗い、芋切りを行う。取り除かれる部分がほとんどないのは、健全な芋を正しく貯蔵したから。中/蒸し器の開口部から最初に出てくるのは糖蜜化した液体。左/蜜が出終わると、固形物がマッシュ状になって出てくる。



「ジューシーなもろみを蒸留」

糖化熟成芋の酵素が見せた未体験アロマ世界

右/カメ壺の中で発酵中のもろみ。自社で栽培した芋を使うようになってから「ヤニ」が浮くことがなくなったと八木さんは言う。左上/三角棚式の製麹器。ドラム式よりも乾燥が防げるため、麹菌が蒸し米に入りやすい。左下/常圧蒸留器。常圧の方が芋らしさが出る。

ちょうど蒸し終わった手を仕込み桶に移す工程が見られた。蒸し器の下部に付けられた開口ハッチを開くと、黄金色の蜜がドバツと溢れ出した。前日、畑でおやつに食べた芋の甘味が口の中に蘇った気がした。蜜の奔流が収まると、皮を纏ったままマッシュ状になった芋がゴロンゴロンとまろび出て来た。蒸された穀物に共通する甘く、アーシーで人懐こい匂いが蔵に満ちた。

蒸し器と仕込み桶の先のスパー

芋の風味をより輝かすために麹菌を蒸飯

経て蒸しあがった状態で糖度50度に達した。しかし、重要なのは糖度ではない、と八木さんは言う。「吊るしの工程を経ることで、出来上がった焼酎に従来の製品ではそれほど目立たなかった特定の香味成分の量がグンと上がるのです」。鹿児島大学の協力を得て分析した結果、最も増大が顕著だったのはβグマセノンという、甘みに寄与する成分だった。この成分はバラやオレンジ、アプリコット等の香りを出すことでも知られている。

翌日、改めて蔵を訪ねて話を聞いた。「貴腐ワインのような芋焼酎」というゴールを目指して八木さんが挑戦したのは、収穫した原料芋を長期間吊るして熟成させ、芋の中でんぶん質を糖蜜化させることだった。「通常芋焼酎の造りでは、一次仕込みのみで、芋のでんぶん質の糖化が起こる。これを事前に芋自身が持つ酵素の働きで行わせ

重要なのは糖度ではなく、増した香味成分

いと引き上げると、大小6つほどの紫褐色の芋の連なりが明るみに顔を出した。大きなものだとも長さ30センチはありそうだ。午後の休憩時間に畑の傍でスタッフに混じって「吊るし芋」の焼き芋を食べた。頬張った途端、余りの甘みさに思わず目が細まった。それをして顔で見ていた八木さんが言った、「東京の某有名レストランのオーナーシェフがこの芋の大ファンなんですよ」。



「収穫は朝7時から」

右/どこかジブリ的なほのぼの感を漂わせる収穫マシン。青果用を使うことで芋の傷みを最小限に。中/手を休めるいとまのない大変な作業だ。左/見よ、このヘルシーな紫褐色の群れを！



「酒蔵へ搬入」



「熟成すること2ヶ月！」

右/畑から蔵に運ばれた原料芋。左/4年間の試行錯誤の末にたどり着いた貯蔵スタイル。庫内の温度は12~13℃、湿度は80%以上に保つ。



「焼き芋で15時のおやつ」



上/吊るしをかけた蜜芋の焼き芋の甘味はトロピカルフルーツを思わせる。下/畑の傍でおやつタイム。朝帰り一仕込みを実現するために八木さんは「農蔵一体」に能を切った。

ここで至った道のりには、蔵が農業も手掛けるという体制が物言っている。芋は傷みが来るのが早い。青果用の収穫機で優しく掘り、人の手で丁寧に干すことで、芋は腐敗することなく貯蔵に堪えるのだ。原料芋には紅はるかを選んだ。この品種は掘り立ての状態ではそれほど甘くないが、貯蔵によって大きく糖度を増す事が知られ、「蜜芋」の異名を取る。昨秋収穫した芋では収穫時に9度だった糖度が2カ月間の「吊るし」を

上／蕎麦の畑に立つ八木さん。精選機をかけて
すき込むと優れた植物性の堆肥になるという。
4月にはここにも芋を植え、下／一面にカメ
寮が並ぶ眺めは圧巻。「農醸一体」実現のため、
蔵では作業の合理化・効率化を徹底した。



原料芋 麴米 原酒の商品化…
「つるし」にはまだ先がある。
八木さんの夢追いは続く。



八木さんが石神芋の製作で栽培している桜島大根。この大きさでも収穫はまだ1カ月先。

スに製麹工程のスペースがある。ドラム式の米蒸し器と三角棚。ここでは八木さんの弟で杜氏の大次郎さんが蒸し米と格闘していた。大次郎さんは「現代の名工」にも選ばれた笠沙杜氏、吉行正巳さんの薫陶を受けた。この蔵の特徴である総かめ壺仕込みは吉行杜氏の指導によるものだ。芋焼酎も一部の例外を除いて麹は米が原料であり、比率でいうと芋1に対して米が1、つまり原料の5分の1は米が占めている。その質が製品の出来を大きく左右することは想像に難くない。多くの蔵が加工用米を用いる中、ここでは県内産の飯米、ヒノヒカリを使っている。無農薬コシヒカリが味を選んだ。八千代伝では「農醸一体」のコンセプトから麹の栽培も始めた。「白社田では有機肥料を使うことで小

「つるし」の進化にはまだ先がある。ラボラトリを兼ねた試飲室で「つるし八千代伝」のテイスティングをした。まずはアルコール度25度の市販品から、オレンジの花の華やかな香りと紅茶の甘辛い香りが溶け合う。口に含まれる苦味が残る。「そのビターネスはβグルコシダーゼの仕業です」と八木さん。同量の水と割り、改めて香りを取ると、蒸し立ての芋を思わせるハーパーな香りがふっくらと立った。

「特別にこちらを試してもらいたいでしょう」と八木さんが出してきたのはアルコール度38度の原酒だった。こちらは先の加水したものと同様の香りに加え、リンゴの蜜の部分や熟したバナナ、デーツなどのトロピカルなトーンが感じられた。口に含まれ、口蓋を押してくるような勢いがあった。両者に共通するのは石を舐めるようなミネラル感と米由来と思われる吟醸香的な風味だった。テイスティングを通じて感じ取ったものは、冒頭で紹介したフランス人エキスパートたちと同種であったと思う。

八千代伝酒造
新御堂字鍋ヶ久保1332-5
☎0994-32-8282
<http://yachiinden.jp/>

蔵の歴史は1928年に遡る。76年から造りを休業していたが04年、3代目の時代に復興。09年からは芋栽培から醸造・発酵まで一貫して自社で行う「農醸一体」を標榜し、ドメーヌ化に着手。18年、農薬法人の認可を受けた。代表銘柄は「八千代伝(黒)」「八千代伝(白)」。右／「黒」担当の兄・健太郎さん(左)と「醸」担当の大次郎さん(右)。

