焼酎蔵元「農業法人 八千代伝酒造」

〝農醸一体〟フル回転

【鹿児島】芋焼酎の蔵元が製造繁忙に追われる秋。「農業法人 八千代伝酒造㈱」（「猿ヶ城渓谷蒸溜所」垂水市新御堂鍋ヶ久保、八木健太郎社長）では同時に、主原料のサツマイモの収穫に追われる。製造販売1000石以上の実業レベルにおいて、原料芋のほぼ全量「コガネセンガン」「ベニハルカ」を11町歩（11ha）の直営畑で自社栽培しているからだ。さらに麹用米ヒノヒカリの直営田自作を目指し、今期は初年度昨年の35倍、3町5反歩（3・5ha）にまで拡張し、その収穫に1週間ほどもかかった。芋焼酎造りに必要な麹用米の35%を確保する計画だったが天候要因で減産となりそうだ。農作物の出来栄えは田畑や収穫年で異なる。いわばその年固有の実り。農醸一体のドメーヌ焼酎で、テロワールを反映した年ごとの味わいを堪能してもらうビンテージ展開を加速させていく考えだ。〈九州支局＝上籠竜一〉

基腐病へ危機感

特許取得の〝つるし芋製法〟でも脚光を浴びる蔵元。収穫後、2種類の方法で2カ月かけ糖化熟成させ糖度を高めた〝糖蜜芋〟で芋焼酎「つるし八千代伝」「Crio（クリオ）」など醸すことでも知られる。今期の仕込みでは、新たなつるし芋商品の開発にも挑む。

醸される芋焼酎の成分を分析すると驚異的なことが分かった。「甘い香り味にはダマセノンが大きく貢献している。芋焼酎にしかない特徴香成分で、本来微量にしか含まれない。両銘柄においてはこの成分が、従来の焼酎と比べ8倍も生成されている。また花様・紅茶様の華やかな香りにはローズオキサイドやエステル類が大きく貢献している」。

今は、原料収穫で畑から田んぼへ、そして仕込み、ベニハルカのつるしと立て込む。さらに専用施設を新設しベニハルカを焼き芋やスイーツにして販売する計画があり、その作業も重なる。まさにフル回転。

今期は約16町歩で農業を営む。作付面積の内訳は、芋11町歩（コガネセンガン7町歩・ベニハルカ4町歩）、米3・5町歩、麦1町歩。

芋焼酎1仕込み規模は、米麹約300kg×芋約1500kg。今期製造は芋焼酎1200石、麦焼酎50石の計画だが、原料収量が減少見込みで、その分減産となるかもしれない。

□ ■ □

10月12日、蔵元がある垂水市、錦江湾を見晴らす上野台地の畑。同社が直営する畑のなかで一番広く、ここでも良質なコガネセンガンがとれた。同日現在、全直営畑のおよそ半分で収穫を終えているが〝基腐（もとぐされ）病〟は無い。

基腐病は塊根（芋）が腐敗する新病害で2018年、鹿児島・宮崎・沖縄の3県で発生が確認された。苗・土壌伝染性の糸状菌に起因する甘藷（サツマイモ）に特有の病害で、以来予防策を講じるも治まらず悪化。

鹿児島県の産地全域で蔓延しており、生産関係者からは予防策も特効薬も無い〝芋のコロナ病〟と恐れられている。大幅な収量減が懸念されるなか、他県メーカーが産地で強引に買上げる話まで出てきた。

生産農家の経営に打撃を与えるのは必至で、農家収入補てんの補助金拠出を求める請願が強まっているほどだ。来期以降、栽培作物から芋を外す農家が増えるのではとの懸念もある。

今期の芋焼酎製造においては、基腐病の発生や悪化から逃れるため早掘りでの収穫、連動し早期に仕込みを終えることが望ましいとされている。

経営だけではなく農業でも先頭に立つ八木社長（38）は、むしろ農夫だ。現時点までの収穫において基腐病に犯された芋が見られないのは奇跡といえる。基腐病が発生しないのは直営畑での自作で、外部から影響を受ける要因がないためと見ている。他の畑や生産者、また芋の仲買業者との接触がなく、バイオ苗を使い、農機を自社所有し貸し借りもない。芋を入れるフレコンを他者と共用することもない。さらに深耕や裏作で土づくりに力を入れてきた自負があるこだわりの農夫だから、強く感じるのだ。

鹿児島県の状況は危機的だと指摘する。現況把握が間接的ではない農夫は全般的に不振。今酒造期、焼酎製造が減産となると、来期の作付減を招く。同時に良質な芋が減れば、芋焼酎の品質にも影響を与える。

芋焼酎造りは相当なリスクを伴うことになる。回避のために製造時期の短縮が余儀なくされるかもしれない。基腐病が収まらなければ極論、県産芋で焼酎を造ることが難しくなったり、芋を使わないジンやウイスキーなどの蒸留酒へと製造販売をシフトせざるをえないことまで想像する。

□ ■ □

同社の今期芋焼酎製造は8月下旬に始まった。米麹造りから一次仕込みを経て、その醪に蒸芋を掛ける二次仕込みに入る同月30日から、畑での芋の収穫が始まった。

多雨と日照不足で、現在の平均反収はコガネセンガン2・5t、ベニハルカ3t。ベニハルカの方は平年に比べ大差ないが、コガネセンガンは少ない。「生長が1カ月分マイナスな感じ」。植付から6カ月後の収穫だが、5カ月しか経っていないような具合で、10日間ほど焼酎の仕込みを止め、有機肥料の追肥を施し生長を促す策を講じた。

田んぼの方は10月頭から延べ7日、同月12日最終で稲刈りを行った。かつて放置やWCS（飼料稲）の田んぼがあり、天候不順も重なり収量が上がらない。平均反収は玄米で350kgほど。それでも一番良い田んぼでは550kgあった。

収穫米は即日、自社所有のコンピュータ制御・高性能の遠赤外線乾燥機で乾燥。それから精米委託し、収穫から2週間ほど次元の香味追及の試行を減らすことで、米が持つ力をもっと引き出したいとのねらいだ。「ワイン65%のところ75%で仕込む。

銘柄は〝千粒画布（せんりゅうがふ）〟とする（発売予定2021年1月）から始め、ドメーヌ焼酎が続々誕生していくことになる。出荷商品には制作を進めている〝ドメーヌシール〟を貼付する予定。ドメーヌ表示に関する自社基準も明確に定め発信していく考えだ。そこまでする覚がある」との想いを込める。それほどに愛おしい。

□ ■ □

畑へ田んぼへ、仕込みへ、つるしまで

〝ドメーヌ焼酎〟続々 ビンテージ展開、加速

芋焼酎造りに使う原料芋のほぼ全量を自社栽培する＝垂水市・上野台地の畑㊤、八木健太郎さん。経営者であり、農夫だ

一次・二次とも甕仕込み。蔵人自らが農夫となって1年をかけて作る芋を醸す。杜氏は社長の弟、八木大次郎さん。熊本国税局「令和2年酒類鑑評会」で「八千代伝 白」「つるし八千代伝」が優等賞を受賞。鹿児島県一受賞製造責任者」代表表彰の栄誉にも輝いた

超新米、だから出来るチャレンジ

直営田で自社栽培するヒノヒカリ。芋焼酎の麹用米として使うもので見事に実った＝10月12日、同社蔵「猿ヶ城渓谷蒸溜所」近くにある垂水市内の田んぼ

直営・自社栽培

芋11ha／米3・5ha／麦1ha

同社は1928年設立。76年から芋焼酎の製造は休造となっていたが、2004年、山深い渓谷の地に移転・新蔵建造で再興した。

原料芋の自社栽培を始めたのは2009年。「農家の後継者不足で納得のいく芋の確保は年々難しくなると思った」。

周りからは無理だと言われた。生芋使用である限り、芋の収穫期と芋焼酎の製造期が全く重なるからだ。土づくりや苗づくり、病害虫の予防、芋の栽培計画…など作業は膨大。しかし深耕や裏作など土づくりに係る経費を惜しまず「純粋に焼酎造りのための農業設計ができる」。今では育苗ハウスまで備える。同社が使う原料芋は、蔵人自らが農夫となって1年をかけて作る芋なのだ。

芋の特性が新たな発想につながった。「サツマイモは、ワインで使う葡萄のようにすぐに傷んでしまうデリケートな作物。それに焼酎造りは工業じゃない。かつては収穫と仕込みにタイムラグがあった。コガネセンガンについては今、その日掘った芋をその日のうちに仕込むようになっている」。

蔵元の芋焼酎を気に入り提供している「NARISAWA」（東京都港区南青山、成澤由浩オーナーシェフ）で、別誂（あつら）えの白麹仕込み「八千代伝」が来年1月に登場しそう。〝イノベーティブ里山キュイジーヌ（革新的 里山料理）〟で世界にも名を轟かせるレストランで「ドン・ペリニョン」や「新政」などとのコラボ別誂えもある。

そしてベニハルカを使う〝つるし芋〟。サツマイモの潜在力を2カ月もの〝吊るし〟で引き出す。コガネセンガンを収穫同日仕込むこと自体、画期的だが、それが伝統製法を極めていく「八千代伝」のベクトルだとすると「伝統のさらに先の哲学を伝えたい」と閃（ひらめ）いたのが「貴腐ワインやアイスワインのような芋焼酎造りに挑戦することだった。芋には葡萄と類似する性質があり、糖化熟成させることができれば…」。

生芋を2カ月も放置すれば普通、腐る。実際、1年目の挑戦では100%腐った。「芋は内部酵素が死ぬと腐る。収穫時に打撲などストレスを与えると酵素活性が低下し腐りやすくなる」。だから吊るし芋づくりは畑から始まる。傷が付かない青果用のハーベスタ、小分けのキャリーケース、滅菌ハサミを使うなど繊細な配慮で収穫する。研究に着手したのは2013年。「独自ノウハウを4年をかけ確立し、今では99・8%まで腐らない」。

蔵元では、その糖蜜熟成芋を使用した焼酎を新ブランド〝Moonシリーズ〟として立ち上げ、2016年から「つるし八千代伝」、17年から「Crio クリオ」を販売している。

今年2月、ソムリエらで組織し、フランスで日本酒コンクールを行っているパリ市公認「Kura Master（クラマスター）」の審査員（グザビエ・チュイザ審査委員長）一行が蔵元を視察した。

驚かせたのは、つるし芋の様子。さらに蒸芋は、粘性を伴った〝芋蜜〟となってあふれ出してきた。「蒸しただけ、マッシュもしていない。その蜜の香味も焼酎に移行するのだろう」と八木さんは話した。

□ ■ □

コロナ禍で苦境にあえぐ飲食店へ想いを寄せ、料理に使ってもらおうと初めてコールラビなどを育て、特約酒販店を通じ届けた。

コールラビは肥大した根元の茎が食材となる西洋野菜。同社焼酎を提供する飲食店へ無償で届けるため、一緒に育てた西洋カブ・ジャガイモとともに特約酒販店約80店へ15kg箱200ケースを贈った。「畑では確かに作物が実っている、その気持ちになり、元気になるきっかけになれば」との願いがあった。

サツマイモ収穫後の裏作としてはすでに、焼酎麦、さらに桜島大根も生産している。農業法人ならでは、蔵が依って立つ自然風土を作物、延長線上にある焼酎で表現する。

コールラビの送りは「マーラー」の発売時期に合わせた。全量自社栽培米、全量特定栽培（除草剤・殺虫剤不使用）のベニハルカで仕込む〝Farmer's bottle〟芋焼酎。込めたメッセージは〝伝統とは火を守ることであり、灰を崇拝することではない〟。

農業シフトの初期には芋焼酎「ルター」で、自らを鼓舞するようなメッセージを表明した。〝明日世界が滅亡しようとも、今日私はリンゴの木を植える〟。

今期最後の稲刈りに立ち会い、芋畑での収穫も手伝った酒販店主、鹿児島市「たにもと屋」の谷元鉄郎さんは「ワインの世界では技術より素材、が当たり前。そんなワインと同じようなことを焼酎で感じさせてくれた。フルーツのような芋と出会ったのは初めてだった」とのウエイトが増すほどに、素材である原料農作物づくりの取組が響く度合いも強まり共感が広がるだろうとの見方だ。

八木さんには目指す焼酎像がある。「一つが尖がっている焼酎ではなく、大切なのはバランス。まるみ・まろやかさ、コク・ノビ・キレを一体として感じていただける焼酎。それにはきれいに造っていくことが大事。雑な原料を使うと雑になる。快くつくりたいのは人間の本能。DNAに蓄えられているように思う」。それに農業が大好き。「誤魔化しが利かないし、上辺だけでは良いものが出来ない。とても純粋な部分に接し解放されていくような気持ちになれるからなのかもしれない」。やはり農夫である。我が道を歩み、時に奇人変人と言われた醸造家の姿とも重なって見映したと捉えている。価値発信においてBtoCのウエイトが増すほどに、素材である原料農作物づくりの取組が響く度合いも強まり共感が広がるだろうとの見方だ。

八木さんには目指す焼酎像がある。「一つが尖がっている焼酎ではなく、大切なのはバランス。まるみ・まろやかさ、コク・ノビ・キレを一体として感じていただける焼酎。それにはきれいに造っていくことが大事。雑な原料を使うと雑になる。快くつくりたいのは人間の本能。DNAに蓄えられているように思う」。それに農業が大好き。「誤魔化しが利かないし、上辺だけでは良いものが出来ない。とても純粋な部分に接し解放されていくような気持ちになれるからなのかもしれない」。やはり農夫である。我が道を歩み、時に奇人変人と言われた醸造家の姿とも重なって見映した。

〝明日世界が滅亡しようとも、今日私はリンゴの木を植える〟。〝伝統とは火を守ることであり、灰を崇拝することではない〟。