

# 瑞鷹株式会社

(左)  
代表取締役  
吉村 謙太郎 蔵元

(右)  
製造部  
松永 正秀 製造部長  
1990年入社 東肥蔵で35年間製造に従事



## 麦らしい香ばしさと、樽の甘い風味のブレンドを追求

熊本では珍しく麦焼酎を製造し、その特徴を引き出してきた。

かつて、東京の百貨店で年間販売記録をつくったその味わいとは。

### — まず皆様のご担当業務について教えて下さい。

**松永** 35年前、平成2年に入社しました。弊社は、所属としては川尻本蔵と東肥蔵の2つあって、私は最初から東肥蔵の所属になります。東肥蔵は、赤酒と焼酎の製造があります。焼酎に関しては仕込みの本数がですね、今はもうごくごくわずかになってきました。赤酒は通年でずっとやってるんです。調合、ろ過、精製、瓶詰という形で。焼酎は本当に季節的な製造で、基本的には川尻本蔵の清酒の吟釀の仕込みが終わってから焼酎の仕込みに入る流れに最近はなっています。ただ、米焼酎は低温で仕込みをしたいので、清酒と並行して製造しています。

### — 今回受賞した麦焼酎は、米焼酎の後の製造なのですか。

**松永** いつもは米焼酎から仕込みをスタートして、そのあと麦焼酎という感じで、毎年大体同じようなスケジュールで仕込みを行っています。

### — 35年間製造されて印象に残った仕事は何ですか。

**松永** 前にNEDOの補助事業をやったことがあるんですよ。それが焼酎の蒸留粕を次の仕込みの仕込水にするという、

いわゆるゼロエミッションというんですか。普通は焼酎粕は廃棄するけども、その焼酎粕を次の仕込みの仕込水にできないかという取り組みをしました。

今も設備がまだ一部残っているんですけど、それに取り掛かったのが、私としては大きなチャレンジです。結局、実用化というか、製品化には至ってはいないんですけど、いわゆる持続可能な酒造りの可能性や、環境保全も含めて実感できたということは非常に大きなメリットだったのかなと感じています。

**吉村** 商品というか、物には一応なってはいるんですよ。焼酎として、20年ぐらい前から貯蔵されています。

### — その焼酎は、どんな味わいのものですか。

**松永** イメージ的にも多分想像できると思うんですけど、焼酎粕を使って仕込をするので、すごく濃いんですよね。その濃いっていうのも、なかなかろ過で取り除くことができなくて、ちょっと癖のある感じになってます。そのお酒は人知れず、タンクや樽の中に入っている麦焼酎となっています。産学官ということで、熊本大学の木田先生の発案で麦焼酎の後、米焼酎にも取りかかられたのかな。我々か



## 麦焼酎 東肥 一本槍刻

樽由来の甘い香りと、麦由来の香ばしさが調和し、心地よい余韻がある

【貯蔵】ホーロータンク、樽による長期貯蔵

【ブレンド】長期貯蔵常圧麦焼酎と長期貯蔵減圧麦焼酎をブレンド

【香味の特長】バニラやキャラメルを連想させる樽由来の甘い香りと、麦原料由来の香ばしさが調和しており、心地よい余韻が感じられる。



らの提案ではなくて、木田先生の方からオファーがあって。こういうのを考えたのだけど、一緒にやりませんか?ということでのスタートとなっています。それが非常に大変だったなという印象がすごく残っています。

## 百貨店の催事で爆発的に売れた焼酎

### — 受賞酒「一本槍刻」はどのような焼酎なのでしょうか?

**吉村** この焼酎は、2010～2013年に池袋の東武百貨店の方で焼酎がよく売れてた時期に生まれたものなんです。弊社のラインナップの中では、非常にチャレンジしているところです。この頃、樽貯蔵の焼酎がよく流行ましたよね。弊社にも、樽で寝かせている焼酎がたくさんあるので、樽の中で蒸発したり、ブレンドすることで、香ばしさがすごく出て、同じ樽の中でもウイスキー系の樽の香りプラス焼酎の香ばしさっていうものが、受けたというか、独自性を持てたことは意味があると思っています。

その当時、池袋の東武百貨店で年間販売記録を作ったそうです。催事が年2回あるんですけど、1回で何百本売れますので、今でこそそこまでじゃないですけれど、焼酎ブームもあって「百年の孤独」がですね、よく出てた頃です。樽貯蔵の年数は、最低で6年ぐらい経ってます。それではますますバランスが良くなっているところもありますね。

**松永** 瓶に貯蔵してるものもあります。でもこれ自体は、タンクに入ってるものと樽から出してタンクに貯蔵したものをブレンドして製品にするという形ですね。

**吉村** 実はこれ、「一本槍刻」のちょっと前にですね、半年ぐらい百貨店PBとしてはあったんですよ。百貨店PBとしてあって、それを自分のところの一本槍ブランドとして商品化しました。この商品はチャレンジでした。3千円で長期貯蔵の焼酎は、今でこそ決して高くはないんですけど。熊本県ではやっぱり3千円の焼酎というとちょっと高いですね。

— 今回の受賞酒「一本槍刻」はいつもと違うブレンドなのでしょうか?

**松永** 今回の出品酒に関しては、通常の製品を出しているんですよ。だから、鑑評会用だからということで、特別な配合にはしておらず、もう本当に倉庫から出しました。瓶貯蔵で多分1年貯蔵とか2年貯蔵とかそんなもんじゃないかなと思うんですよ。

**吉村** そうなんですよ。焼酎は基本的には樽貯蔵なんんですけど、あんまりにも動きが悪いとそのまんまになっちゃう。焼酎の強みもあるんですけどね。その結果、瓶貯蔵もしています。

### — 「一本槍刻」はどのような購買層を想定しているのでしょうか?

**吉村** 地酒協同組合という仲間とやっている「小さな蔵の隠れた地酒祭り」という池袋の東武百貨店でのイベントが6月と12月にあって、今でも続いているんです。未だに減ったとはいえ、そこが一番出ます。基本的には日本酒なんんですけど、うちの場合、日本酒と焼酎両方出しています。山形、岡山、福島、山口の蔵と一緒にやるときに、やっぱり焼酎のラインナップが少ないんで、焼酎が売れるんです。高価格帯の焼酎が欲しいなということで、特にその当時は百貨店で箱ギフトにできる高級酒、高級焼酎、やっぱり3千円っていうアイテムが欲しかったですね。贈答用ですね。実は「太鼓判プレミアム」という米焼酎も実はあるんですよ。それはもう5千円の木箱ですけれどね。でもやっぱり麦焼酎の常圧蒸留の方が独自性があって、こっちの方が受けます。だからターゲットとしては百貨店。今だと3千円のこの味だと麦焼酎ハイボールで全然いけると思います。

## 高アルコールで原料特性の生きた焼酎を

### — このブランドに今後期待していることはありますか?

**吉村** 海外、特に台湾で販売すると樽貯蔵の焼酎って人気があるんですよね。台湾ではスコッチウイスキーが人気があり、台湾でもウイスキーは造られています。それ以上に日本の山崎はもっと人気ありますけれど。焼酎の独自性を

持っているというのが今重要なのかなと思います。焼酎は25度の低アルコールの蒸留酒じゃないですか。ハードリカーですけれども。向こうからしたらハードリカーとしてはちょっとアルコール度数が低いんですね。また、国によってはアルコール度数が低くても関税が一緒だったりするので割高になる。そこで、高アルコールの焼酎で原料特性が活きるものが欲しいです。弊社は芋焼酎をやらないですから。麦であったり、米であったりの原料特性をしっかり活かした焼酎造りというのが、これから焼酎にとってもいいのかなという気はしますね。麦の香ばしさが強く出ていることと樽との融合ですね。

## 麦の常圧で重厚な味わいを表現

— ブレンドは松永さんがされているのですか？

**松永** はい。ブレンド比率は、一番最初に商品設計した時からそんなには変えていないんですけれども、どうしても焼酎には色の制約があります。新しい樽を使えば使うほど色が濃くなり、逆に樽を使えば使うほど、色がつかなくなってくるんですよね。

つまり、1回目の樽に入れたものは色が非常に濃いけども、2回目、3回目は薄くなってくる。1回目の樽に入れたものは樽の香りやいろんなエキスが染み込んでいますが、色を除くために活性炭を使うと香味も取れてしまい、もったいない。折角ついた色、旨み、香りを取るのは簡単なんですが、そこで如何にして自分たちが残したいものを残すように処理するか。色を極力除去しなくていいような感じのブレンド比率に調整してます。

ベースとなる焼酎は米麹を使った麦焼酎を樽貯蔵したものです。それに麦麹を使った麦焼酎の常圧蒸留をブレンドしています。それは、重厚感のあるお酒を造りたいねっていうところからのスタートです。その頃は麦焼酎の常圧蒸留ってそんなに周りやっているところっていなかったんじゃないかな。麦焼酎の常圧蒸留で「兼八」が出たか出ないかぐらいの時ですもんね。しっかりと重厚な味わいなので、例えば焼鳥であるとか、ちょっと脂っこいものには非常に合うよねということは、社内でも認知がありました。百貨店の催事で出すような商品を造りたいって話になった時に、麦麹を使った麦焼酎の常圧蒸留をベースにするのはありだよねというところからスタートして、高級感出すためには樽貯蔵のものをブレンドしないとなかなかそのプレミアム感はつけられないで樽焼酎を使用しました。また、麦麹の麦焼酎の常圧蒸留に関しては、氷点下で素ろ過して、極力その旨みを残しています。

**吉村** ろ過助材使った後って相当味変わりますもんね。

出来れば脂分まで残してほしい。あの時代、特に焼酎の原

料特性を喜ぶところがあったんです。かつ、その樽貯蔵の色。やっぱり焼酎の味、特に麦の香ばしさ、ハト麦やチョコレートといった香りが、ちゃんととするっていうのが大事です。イメージでは、バニラの香りが立った後のキャラメル香の余韻みたいなものを大事にしています。

## 「酒は楽しい」ことを伝えたい

— 御社が大切にしていることや、今後どんなお酒を造っていきたいですか。

**吉村** うちの中心にあるのは、「酒は楽しい」ということです。別にみんながお酒を飲むわけじゃないんですけど、やっぱりお酒好きな方は「酒は楽しい」ということに価値を感じているのだと思います。飲むこと自体楽しい、大勢で集まって飲むのが楽しい。ですから、蔵見学も楽しくしたいし、イベントも楽しいものにしたい。大人が楽しめるものを造るということが、酒を造る意義だと思っています。

うちの特徴は、日本酒製造を中心にあるという点で、焼酎蔵に誤解がないようにお話をしたいんですけど、焼酎の方が自由度が高くて遊べるんですよ。綺麗でオーソドックスで、バランスの良く華やかな香りもあり、というような焼酎を造っているけれども、それを自由に楽しんでもらいたいところがあります。

今「醇雅」という麦焼酎商品のソーダ割りを提案していますが、このソーダ割りに可能性を感じてますし、清酒と共に存するなとも思ってるんです。酒は楽しく飲んでもらいたい。酒を楽しく飲んでもらうとなると、やっぱりソーダ割りの様なライトな飲み方が重要なのかなと思います。



ブレンドを突き詰めて、常圧の麦焼酎と樽貯蔵の焼酎のバランスを追求することにより、プレミアム感のある商品を作り上げてきた松永さん。休日にモンキーバイクをいじったり、運転することが余暇になっているそう。