

柳田酒造合名会社

柳田 正

2002年入社

2010年から代表取締役を務める。東京農工

大学を卒業。工学分野の造詣も深い。



次は複雑な香味が来る！麦焼酎×芋焼酎ブレンド

ニッチを狙い造り始めた麦焼酎、復活させた芋焼酎、新たにチャレンジした2回蒸留製法。

これら全ての知識や技術を駆使し、未だ市販されていない新しい焼酎を目指した。

— まずご略歴を教えてください。

柳田 私は柳田酒造の次男として生まれました。今年で52歳になります。6つ離れた兄がいまして、東京農業大学の醸造学科に進んだものですから、兄が柳田酒造の跡取りになると思っていたんです。私は自由に好きなことができるということで、子供の頃から憧れていたエンジニアの道を歩むべく、東京農工大学の工学部に進学し、大学院まで出ました。その後、富士ゼロックスという会社の研究開発職に就き、研究開発者として過ごしていた矢先、柳田酒造の社長をしていた父がパーキンソン病という難病を患いました。酒造りは体力勝負ですから、年々体力が衰え行くその体で続けていくのは難しい。その時、兄は兄で、ある企業の研究室で研究者の道を一步先を行っておりまして、私が当時まだ20代で独身だったこともあり、実家に戻って酒蔵の後を継ぐことになったんです。小さな会社なので、経営から資材調達、製造まで私一人でやっております。

— 全てお一人でされるのは大変ですね。

柳田 これが大変だと思ったことは1秒もなく、楽しくてですね、人にやらせたくないくらいなんですよ（笑）。

若い頃は全くその逆でした。小さい頃から父に酒造りを手伝わされていたんです。土曜日は午前中で授業が終わるじゃないですか。午後には私が作業工程に組みこまれているわけですよ。高校ぐらいになると体も大きくなり、もう朝暗いうちから、麦の前処理である洗麦や浸漬をし、作業を終わらせてから学校に行かされたりして。私はもうそれが嫌で嫌で、早くここから抜け出して、モノづくりの最先端の世界に飛び込みたいというふうに思って、その夢を叶えていたんです。しかし、先ほど申し上げたように家庭の事情で蔵を継ぎ、そこで初めて気づいたんです。実は究極のものづくりはここにあったんだと。私もう20年以上この仕事をしておりますけど、未だかつて一本も同じもろみに遭遇したことがないぐらい全部個性が違うんですね。飽きっぽい性格なので、酒造りはすぐ飽きるかなと思ったら逆ですね、1度も飽きたことがないんです。

個性的な麦焼酎造りからはじめる

— どの仕事も楽しいとのことですが、思い出深いお仕事について教えていただけますか？



麦焼酎 栃栗毛

甘藷、麦及び樽由来の風味がバランスよく調和しており、味はまろやかで心地よい余韻が感じられる

【蒸留】2回蒸留した基材を使用

【貯蔵】樽貯蔵

【ブレンド】甘藷焼酎と麦焼酎のブレンド



柳田 「赤鹿毛」という麦焼酎のデビュー作を出した時が一番嬉しかったし、思い入れがあります。柳田酒造は都城市で一番古い蔵なんですが、父に聞くと昔は十数社蔵元があつたらしいのですが、今実際製造を行っているのは4社だけなんです。1社消え、2社消えという頃、次は柳田さんの番だねみたいな声が聞こえ出した時に、父が思い切ってニッチを狙う事を決断したんです。宮崎と言えば芋焼酎と言う中、芋をやめて、麦焼酎に特化した蔵にしたんです。

都城は薩摩藩から伊藤藩に行くための古くからの交通の要衝で、高度経済成長期の頃までは都城を拠点にしている大手企業も多く、県外出身者も大勢住まわっていたんです。そういった方に向けて、スッキリとした味わいの麦焼酎を造ったところ、芋焼酎は口に合わないけれど、この焼酎は美味しいと評判になりました。その選択があったから今も漬れずに生き残れたのですが、私が蔵に帰った時は空前の芋焼酎ブームで、芋臭い焼酎が売れていたんです。うちはその真逆のスッキリした麦焼酎しかなかったので、イベントに行っても全く売れず寂しい経験をしました。どうにか芋焼酎にも負けない個性的な麦焼酎を作れないかということで、いろいろ勉強して蒸留工程を工夫して作ったのが赤鹿毛なんですが、ビギナーズラックでよく売れました。

その後、麦焼酎の蔵として原料も追求しました。宮崎にはかつて「ミヤザキハダカ」という在来品種があり、地元で大量生産されていたんです。理由はですね、昔は家庭で味噌を作っておりその原料として必要だったこと、そして、家畜は今でこそ配合飼料を買ってきますが、昔は家畜の餌は自分たちで作らなければいけなかった時代で、麦や麦わらが重宝されたんですね。都城は畜産が盛んで、牛と鳥と豚を合わせて生産量日本一なんです。ただ、時代が変わってきて、もう味噌は作る時代から買う時代になりましたし、海外から安い配合飼料が入ってくると苦労して麦を作る必要もなくなったので、どんどん作らなくなって。もう在来品種はなくなったと思っていたのですが、たまたま宮崎県の農業試験場にわずかだけ種子が保存されていて、県の方にご協力いただき復活させて、麦焼酎に使用したのも記憶に残っています。

焼酎を新しいステージへ

— 受賞酒には芋焼酎も使われていますね。

柳田 芋焼酎は2013年に35年ぶりに復活させました。父には大分反対されましたが、伝統産業の担い手として芋焼酎製造を次世代にも伝えたい、バトンを繋ぎたいと考えた結果です。

そして、さらに4年前には芋焼酎を2回蒸留した新製品も開発しました。普通、焼酎は1回しか蒸留しないのですが、2回蒸留することでアルコール度数が高く、スッキリとし、また特徴的な香りが出やすくなります。

— 新しい製法を試した背景を教えていただけますか。

柳田 これから焼酎は新しいステージに、世界のスピリッツのステージに上がっていかないといけないと考えています。ミラノ万博があった時に私も輸出を意識し始めるんですけども、その時に宮崎県の焼酎メーカー7社でチームを作ったんです。ただ、輸出実績があったのは、京屋酒造さんと黒木本店さんだけで、残りの5社は素人だったんです。そうした状況で、京屋酒造の社長さんがこれまでの苦労話を惜しみなく私達に教えてくださったんですが、ポイントは日本のスタイルをアメリカなど他国に押し込んできたけど、それは無理だということです。輸出先国のスタイルに身を寄せる必要があるって、例えば世界の蒸留酒のスタンダードであるアルコール度数(40度)に合わせた商品をつくるとか、樽に貯蔵して色をつけるとかする。市場をバーに設定し、カクテルを作るといったことをすべきと仰っていたんです。この商品は焼酎をこの世界のステージに上げるためのバー市場に焼酎広めるきっかけになると想っています。

— これらの取り組みは今回の受賞酒にも繋がっていると思いますが、受賞酒の工夫点について教えてください。

柳田 ちょっと大げさになるかもしれません、まず、これまで市販されていない新しいタイプの香味を持つ焼酎を作ろうと考えました。

はじめての麦×芋、そして複雑性とクリアさ

柳田 2つめが複雑性です。今の流行りは分かりやすさなんですよ。ザ・ライチ、ザ・バナナといった、分かりやすいフルーツの香りを持った焼酎です。若い方や、焼酎に関心を持ちアンテナを張ってる人たちに今すごく注目されているんですけども、多分その次にはまた振り戻しが来て、複雑な香味が来ると思います。

3つめは、世界の蒸留酒に共通する特徴である、後口がスッと切れる、クリアな品質を目指しました。

新しいタイプの酒質に関してはですね、初めて麦焼酎と芋焼酎のブレンドに挑戦しました。

複雑性については、異なる樽材を使った原酒をブレンドしました。ミズナラ樽で貯蔵した麦焼酎とバーボン樽に貯蔵した芋焼酎をブレンドし、ちょっと普通じゃ出せないような複雑性を出しました。

最後に後口をクリアにするため、複数回蒸留した麦焼酎の原酒を使いました。すごくシャープになり、キリッとしたエッジが立って、口角が引き締まったお酒ができました。この3つが、特に気をつけて今回作り込んだところです。

— 受賞酒のようなお酒をどのような市場で出していきたいと思っていますか。

柳田 国内外問わず、バーシーンで提案していくと思ってます。特に蒸留酒の愛好家を喰らせてみたいと思っております。

一方で、チャレンジの部の出品酒はアルコール度数が高く、居酒屋シーンでは少し難しいと思っており、チャレンジの部の出品をアレンジし、アルコール度数を14度まで下げた新商品の開発にも取り組んでいます。

単純にアルコール度数を下げるべく、テクスチャーになりがちなんですが、焼酎に1回炭酸ガスを通した後、何週間かけて攪拌してガスを飛ばしてあげると、これが面白いことに14度だけでもアルコール度数の高いようなテクスチャーを持った、しっかりとエッジが立って骨格がある味わいになることがわかりました。洋食店だったり、ワインを普段飲まれている方にも「これ焼酎なの？」っていう醸造酒のような蒸留酒を私たちは作れると思う。逆にそういう立ち位置が焼酎の歴史だと思いますので、今度は世界の醸造酒に負けない蒸留酒、焼酎をですね、作りたいと思っています。

— 既に様々な取り組みをされていらっしゃいますが、今後の更なる取り組みについて教えてください。

柳田 焼酎は伝統産業なので、我の代だけで満足していたらダメだと思っています。柳田酒造は家業ですが、私の子

供は女の子なんです。焼酎製造業は男性中心に作業がすべて考えられていて、どうしても力仕事だったり、危ない場所も結構あるんですよ。それをもう一回見直してですね、女性が活躍できる焼酎造りの現場に変えていくことを目指しております。それほど力を要さずに、安全に、スマートに、スタイリッシュな焼酎づくりができるように環境を整えていきたいというのが、今一番大事にしている目標になります。

焼酎でしか造れない味を追求していきたい

— 焼酎の品質面での目標はありますか。

柳田 5つあります、1つめは焼酎の魅力は、その土地の原料を素材とした蒸留酒であることになります。米を使っても麦を使っても同じ酒質になるのではつまらないの、原料の素材感をはっきりと打ち出した焼酎を造っていきたいです。2つめは甘いフレーバーです。甘さは世界共通の美味しさですから。3つめはフレーバーリッチでかつお湯割りに合う芋焼酎を造っていきたいです。4つめは、バーテンダーさんとお話しすると焼酎は結構使いにくってよくおっしゃるんですよ。焼酎を使わないと成立しないカクテルがなかなかないんです。どういうアプローチかわかりませんけれども、バーテンダーさんがカクテルの素材として焼酎を使わないとこのカクテルは成立しないみたいな商品を造っていきたいです。多くのバーテンダーさんは必ず焼酎にウォッカを併用して使うんですよね。5つめは先ほども申し上げましたが、まるで醸造酒のような焼酎を造っていきたいですね。

最近は、焼酎に植物を漬け込んで香りや味をつけた新しいタイプの分かりやすいお酒が出てきているのですが、それに負けないものを焼酎のカテゴリーで作って消費者を焼酎の世界に引き込んでいきたいです。



工学の知識活かし、日夜蒸留機の改造に取り組む