

白金酒造株式会社



(左)
長崎 寛規 製造部長
兼工場長

(中央)
製造課
東中川 太 杜氏
1999年入社 26年間製造一筋
前杜氏の黒瀬東洋海杜氏に師事し、
2012年から杜氏頭として従事

(右)
川田 庸平 代表取締役社長
製造、営業、支那人、専務等を経て2024年7月に代表取締役社長に就任

驚異の21段仕込みは、造り手がワクワクする酒は売れるという信念から

メーカーが汗をかけばかくほど商品は売れるという信念のもと、手間を惜しまない製造をワクワクしながら実践しているオタク製造チームから、驚異の21段仕込みを採用した焼き芋焼酎が誕生した。

— まず皆様のご担当業務について教えて下さい。

東中川 1999年、地元に帰るために某衛生会社から転職しました。ものづくりに興味があって、お酒造ってみたいなと思っていたところ、地元でちょうど焼酎製造の募集がありました。入社以来ずっと手造り蔵で働いています。

川田 この二人(東中川、長崎)ってバリバリ現場の人です。

長崎 そうですね。いろいろな現場を見ないといけないんですよ。今日も1時間空いたからちょっと蒸留粕を捨てに行こうってなりました。男手は全員現場に行くんで、今事務所にも人がいないです。今日は、特にここに2人いますから(笑)。

川田 1階の手造り蔵には今2人います。若い方があんまり入社しないというのもあり、年々人手不足になっています。東中川さんももう25年、私も20年目位になるんですけど、結構そこから開きがあってですね。20代、30代はいるにはいるんですけど、まだ職歴が5年位で、10年超える方があんまりいないですね。焼酎造りの姿が外から見えないので、もうちょっと積極的に情報発信出来ればいいんですけどね。

実際、私も製造部門にもいましたけれど、めちゃめちゃ

大変ですけど、めちゃめちゃ楽しい。自分が造ったものですよ、瓶に詰められて全国に飛んでいくわけですよ。それで、こういう賞をもらったり、自分が認められるわけですから、それはすごいいいなと思います。

うちにいる社員も半分オタクに近いんです。造りは大好き。でも、それ以外の例えば営業に異動になったら多分辞めるっていう。「製造以外はしたくない。」と断言してくるので。

東中川 手造り蔵での製造をメインに、杜氏として中心でやっています。26年間製造一筋で来ました。

川田 東中川さんも、製造以外したことないですね。東中川さんは普段喋らないけど、現場にいる時に職人感がある、孤独の背中が光って見て、かっこいいんですよ。だから、下の子たちも、東中川さんに褒められたり、声をかけられたり、「良かったね。」と言われるのが嬉しいそうです。

新しい芋との格闘の日々

— これまで一番記憶に残ってる仕事は何ですか。

東中川 何が一番記憶に残っている仕事というと、初めて



甘藷焼酎 手造り焼酎

石蔵 焼き芋

焼き芋、綿あめ、ドライフルーツと
いった甘い香りと香ばしい余韻で構成

【原料・原料処理】焼き芋を使用

【香味の特長】焼き芋や綿あめ、ドライフルーツなどを連想させる甘く芳醇な香りが特徴的で、焼き芋の特性がよく引き出されている。余韻に香ばしさが続く。

紅はるかの芋が来た時の蒸し加減がちょっとわからなくて苦戦したことですね。1回目は蒸し上がった時に蜜糖みたいな液体が結構抜けていしまって。蒸した芋を細かく砕くときに粉碎機に入れたのですけれど、綺麗に機械が回らなくて、手で搔き出すこととなりました。

長崎 もう羊羹みたいな感じ。

東中川 そう、芋羊羹。

長崎 紅はるかが来ると、先代の杜氏さんが機嫌が悪くてですね。「こんな芋よこしてやがって！」という。20年ぐらい前は、ほぼコガネセンガンオンリーでやっていたのですが、私が入社して5年目ぐらいから、いろんな品種の芋が入り始めて、結構大変になりました。こちらからのお願いというよりは、「こんな芋があるから使ってみないか。」みたいな話があって。それで「やりました、できました」的な焼酎になっていました。

川田 合計20種類以上の芋を使ったんじゃない？紅系、紫系、橙系、ほぼありとあらゆる芋は蒸した気がするよね。紅系は紅系の特徴があったり、橙系のハマコマチはもう厄介だよね。どうやってもべちゃべちゃだもんね。

長崎 出来上がった焼酎のアルコール度数が低くてですね。ハマコマチで作った時の情報がないわけですよね。で、いきなり新しい芋、特にもの凄くアルコール度数が低くなるような芋が来ると東中川さんがげっそりしてしまって。

黒瀬杜氏との思い出

— 将来どんな杜氏になりたいですか。

東中川 だんだん体が動かなくなってくると思うので、やっぱり貫禄をつけたいですね。

長崎 「こういう時には、こうすればいいよ。」と聞くだけで答えられる。そういう人、憧れますよね。

東中川 黒瀬杜氏（※焼酎の杜氏の流派）の黒瀬東洋海さんという方が、自分の師匠になります。12年ぐらい一緒に働かせてもらいました。あんまり技術的なことは教えてもらっていないような気がしますけど。

川田 言葉もわからないんです。笠沙弁（※笠沙は薩摩半



島南部にある地域の地名。黒瀬杜氏の里。）は、同じ鹿児島県内でも全然違うんです。指示も、怒った時も、雑談も。東洋海さんの下に3人杜氏がいたんですよね。その人達から技術的なことを教えてもらいました。私も5年ぐらい一緒に働いたんですが。入社した翌年、私は社長の息子という立場で平松工場を新たに立ち上げたのですけど、どうしても原料の払い出し（お米の蒸し方）だけは出来ないといけなかったんですよね。だから、回転ドラムという装置を使った国産米の蒸し方は東洋海さんに直々に教えていただいて。それ以外はもう何も教えてくれなかつたですね。昔ながらの職人気質の杜氏でした。

長崎 「わーっ」って笠沙弁で喋られた後に「ハハッ」って笑われていたので、愛想笑いしたら「何がおかしいんだ。」と叱られたこともあります。本当は怒ってたんですよ。苦い思い出です。

川田 でも、東洋海さんは社交性があって、お客様が来て飲み会に参加させると分かりやすい言葉で喋るんですよ。東京や熊本といった県外の人が来ても、ちゃんと通じる。地元では「唐芋標準語」と言って、イントネーションは鹿児島訛りの標準語を使われる。だから、うちらの前では素の姿だったのかもしれません。

焼き芋を1日7回×3日焼いて仕込む

— 今回受賞された焼酎の魅力について教えてください。

東中川 烤芋を使った焼酎ですので、やっぱり烤芋の香りというか、焼いた香ばしい香りがあった方がいいなと思っています。焼く温度や焼き方を工夫しています。

長崎 実は令和3年にこここの売店で焼き芋を売りたいという話が出てきたところから始まりまして。業務用オーブンを買うということになり、買ったからには使用実績も作らないといけないよね、じゃあ焼き芋焼酎を造ろうという話になりました。1回で30キロしか焼き芋ができない。それで1仕込み分の焼き芋を稼ぐためにはどうすればいいかというと、1日に7回転ぐらいを3日間作り続けないといけないことになっています。1ヶ月で6本…6仕込みしか

できない。芋の焼き方もあります。大きいのもちっちゃいのも、不揃いで来ますから。大きいのは火が通らない。どうしようということになっていたとき、若手から「魚を焼く時みたいにバッテンつければいいじゃないですか。」と言われて。そうしたらよく焼けました。焼け過ぎも怖いけど、生もちょっとねということで、そこら辺の条件設定が難しいところです。1年目で1仕込みだけして、2年目で3仕込み、3年目で6仕込み。毎年6仕込みまでが限度かなと思ってますけど、ちょっとずつ増やしてきました。あと当然焼き芋ですから、水分も飛んでますよね。なのでもろみに入れる水の量（汲水量）をちょっと増やして。でも3日に分けて仕込んだことにより、酵母の濃糖圧迫が少し分散されて、いい発酵につながったのかなと思います。蒸留前でアルコール分が15度とやや高めです。

薄皮が剥げ、焼き芋の香りが表に

長崎 モノとしては、ちゃんとした焼酎になったなという実感はありました。ただ、最初にできた時に営業から言われたのが、出来立ての原酒を嗅がせたら、「あんまり焼き芋の香りがしないですね。」って言われて。ただ、それが丸1年位貯蔵した時に、薄皮が剥げるよう焼芋の良い香りが表に出てくるようになった。この手造り蔵自体、香りや味がのるのに1年ぐらいかかるので、どちらかというと新酒よりも1年熟成や2、3年熟成した方が良さは出るのかなという話をしています。

手造り蔵でとりあえずやってみる

— そんなご苦労があるとは今回初めて知りました。

長崎 この手造り蔵自体がとりあえずやってみようなんです。工場でやるとあまりにもワンバッチが大きいので、ここだったらとりあえず造っても、なんとかなる数量になるかなと。なので結構いろいろやってますね。事あるごとに東中川さんが衰弱して（笑）。今回の焼き芋焼酎は、もろみに入れる水の量（汲水量）を変えるところが主なポイントですね。あとはよく冷やして仕込むところですね。低温発酵というか、いい香りを残すために少し発酵中のもろみは冷やしています。焼き芋は皮を残したまま、しっかり砕いてですね。手造り蔵は、本当にオーソドックスな造りなので、ギュッと冷やすといった機械の力による造りっていうのはあまり出来ないです。それなので、あとはもう観察しながら、酵母が発酵する様子を見ながら。発酵が始まると焼き芋の皮が凄く浮いてくるので、順調であるのがわかります。とにかく焼き芋を焼くのが大変なんですね。もろみにある酵母由来の香りも結構あって、発酵中はりんご

を焼いたような、焼きリンゴのような甘い香りが蔵の中に漂います。

— この焼き芋焼酎をどうやって飲んでもらいたいですか。

長崎 お湯割りで飲んだ方が甘い香りが引き立つんじゃないかなと思います。あまり辛味もないですし、お湯割りにした時にも辛くならないです。あまり焼酎慣れされてない方でも、この甘い香りで訴求できますので、男性だけじゃなくて、女性にも、広く万人に飲んでいただけるかなと思います。だからといって玄人の方が敬遠されるような酒質でもないです。味が割と濃いですし、ボディもしっかりあります。そういう意味ではかなり幅広い方々に飲んでいただけるのかなと思います。

造り手がワクワクする焼酎は売れる

— 白金酒造を将来どんな会社にしていきたいですか。

川田 造り手の人たちがワクワクするような焼酎造りをすれば、自ずと魅力的な商品になるので売れると思うんですよね。弊社は工場が2つ、石蔵（手造り蔵）と平松工場があるので、石蔵はロットが小さいんですけど個性があるし、石蔵でうまくいけば平松工場で大量生産もできるので、他社との差別化が非常にしやすい。どういった商品を造っていきたいかっていうよりも、やっぱりうちらがやってて面白いなって思うことをやっていきたいなと思います。



メーカーが汗をかけばかくほど商品は売れるという川田社長の信念のもと、手間を惜しまない製造を実践している東中川杜氏。製造一筋の寡黙な職人。