

# 大海酒造株式会社

(左)  
河野 直正 代表取締役

(右)  
前田 直樹 製造部長

2001年入社 24年間製造一筋  
2017年から製造責任者として従事  
現在は原料調達から蔵の作業管理、製麹、  
もろみ管理、蒸留、ブレンドを担当

## 「抹茶チョコ」のような香りを目指し、発酵と熟成に改良を加えた

大牟禮杜氏からの思いを引き継いだ前田杜氏。

親しみやすい「茶×芋焼酎」を入口にして、芋焼酎の深い世界に入って欲しいと、腕を磨き続ける。

— まず皆様のご担当業務について教えてください。

**前田** 平成13年10月に入社して、今年の10月で24年経つところですよ。製造一筋ですってやってきました。芋焼酎の製造をしています。原料調達担当のほか、蔵の作業内容を管理しています。この麹を造る、あのもろみを造る、蒸留するということまである程度見つつ、一連の製造の指示を出しています。実際は、今ちょっと人数が足りないんで、僕も仕込みの作業をしたり、蔵に泊まって夜のもろみ管理を担当することもあります。製造が終わると出来上がった原酒のブレンドや出荷前の調整の後、味の確認をしています。

製造以外では、酒屋さんや飲食店さんが主催するイベントに参加し、ブースに立ってお客様に説明しながらきき酒してもらおうなどのお客様との交流も結構多いです。農家さんとのやりとりもしていて、次の年の苗作りの内容や生育状況を見ながら、農家さんも人手が足りないんで春になったら植え付けの手伝いに行っていて、夏になったら製造に戻るといったスケジュールです。

**河野** 私は元々造り酒屋だったのですが、50年前に協業組合としてここで製造するようになって、現在は取締役の

1人として社長をやらせてもらっています。オーナー会社ではないので、今の現場や市場を見て、何がいいのか、何を作ればいいのかっていうのを、定期的に会合やミーティングをしながら、造り手が造りたいものと営業が売りたいものをみんなでミックスしてやっているような感じです。自分は社員とそれほど歳も変わらないんで、社員としっかりコミュニケーションを取りながら進めていくということもあります。

あとは、大牟禮杜氏が「現代の名工」にも選ばれ、お墨付きをもらってますから、そういった伝統も大事にしながら、新しい風もどんどん入れていこうと工夫を重ねています。

大牟禮杜氏だけでなく、今の前田くんが造りたいものの、やりたいことを足していくことは大事にしたいと思ってます。僕が造りに対して「ああせい、こうせい」と口出すことも、もうないです。そこは前田杜氏が現場のトップだと思っているので、今後、前田杜氏ワールドになっていくのも会社として宣伝していきたいです。そういう面白さっていうのがあって、その師弟がまだ2人とも会社にいるんで、この辺をうまく押し出していきたいです。



## 茶房大海庵

茶の特徴がよく引き出されており、甘藷の風味と調和している。  
口に含むと甘さとまろやかさを感じ、心地よい余韻が続く。

【仕込み】副原料にお茶を使用

【発酵】二次もろみの前半は通常温度、後半は降温して発酵

【ブレンド】1年貯蔵した同仕込配合の原酒発酵

## 大牟禮杜氏と前田杜氏で茶房大海庵を改良

ー 受賞酒「茶房大海庵」はどのように品質設計されたのでしょうか？

**前田** 茶房大海庵は、2017年に大牟禮杜氏が造り、2021年にリニューアルしました。

**河野** この焼酎はお茶を使った芋焼酎ですが、お茶焼酎自体は結構古くからやっています。お茶の香りとさつま芋の香気のバランスに結構気をつけており、お茶を入れる割合もいろいろ試しています。

**前田** ベースの芋焼酎が負けないようにバランス良くお茶の形を出すということを大牟禮さんが考えて造っています。さつま芋は紅はるかを使ってるんですけど、最初の試作ではコガネセンガンでした。コガネセンガンを使ったら芋感が強くなりすぎてしまって。さらに、ちょっと甘い感じも出したいと考えた時に選択されたのが紅はるかで、使ってみたら意外と良かったので、それ以降ずっと紅はるかを使っています。

ー 使っているお茶は特別なものなのでしょうか？

**前田** 大隅半島の志布志市から、車で約10分位のところに有明地区というお茶の栽培が盛んな地域があります。そこにある和香園さんというお茶の会社にお茶を準備していただいています。

**河野** 鹿児島のお茶というと知覧茶のイメージが強いんですが、こうやって僕達が焼酎に使うことで大隅半島にもお茶があるってことを知っていただけるかなと思います。

ー お茶をブレンドするにあたって工夫されている点はありますか？

**前田** 元々あったものを改良していったのが今回の受賞につながったんだと思います。最初の頃は今とはラベルが違い、お茶のイメージを前面に出した茶摘みの女の子のラベルでした。お茶そのものを感じて欲しいということだったんです。ただ、一番最初に出したロットをずっと貯蔵されてた飲食店さんがいらっちゃって、そのボトルを開けて飲



んだらすごい抹茶チョコみたいなニュアンスがするぞって教えていただいたんです。使っている麹の白麹菌の種類も、焼酎を貯蔵した方が美味しくなるタイプのものだったんです。その気付き以降、ちょっと貯蔵しようことになったのですが、貯蔵タンクの数で、そんなに長いこと取っておけないのです。当時は、造った分は1年でほぼ売れてしまい、翌年また新しく造るといったサイクルでした。熟成した焼酎とするために、以前よりも多く造って残しておき、1年間寝かせたところに新酒を足していくという製法にしました。注ぎ足しているんで、出来た新酒もより熟成が早く進むような感じになりました。あとは、発酵後半でより多くの香り成分を取るために低温発酵に切り替えもしました。もろみの発酵前半はアルコールを出すための発酵期間、後半は香りを出すための発酵の期間と考えていまして、もろみの温度を後半23度まで一気に下げて10日発酵させており、甘い香りを強くしています。このように、もろみの発酵工程を工夫し、1年貯蔵した後の焼酎に新酒をブレンドするような形にしました。そうすることによって、お茶とお芋の甘い感じがより強くなったと思います。

製法を変えてからラベルも変えました。今のラベルは茶室をイメージしています。人の手を加えることによってお茶の味わいも変わることを表現しています。

ー この焼酎はどのような方に飲んでもらいたいですか？

**河野** あんまりお茶嫌いですって人はいないですよ。この前、飲食店さんとタッグを組んでやるイベントの打ち上げに、その飲食店さんでアルバイトをしている若い女性が参加していたんですよ。それで、「普段何のお酒を飲んでいるんですか？」と聞いたら、「サワーを飲んでいる」と。「どんなの味の？」と更に聞いたら「緑茶サワー」って言ってたんですよ。「それだったら、これソーダで飲めるんじゃないの？」って茶房大海庵を薦めて飲んでもらったから「美味しい」って言ってもらえたんです。普段芋焼酎に対してちょっとハードルが高いと思っている方に、お茶の香りもあるから面白いよって言って飲んでいただく最初の一杯としても良いかなと思いました。



**前田** 焼酎のトップノートにお茶の香りもあるから、分かりやすく飲んでもらいやすい。飲んでいただくことによって、普段の焼酎にも興味を持ってもらいたいです。

**河野** お茶はどうしてもだめって人聞いたことないですね。カピックセンターという農村研修センターが鹿屋市にあるんですけど、そこで毎年1回、2泊3日の研修が実施されています。そこの1晩ちょっと時間もらって、焼酎のテイasting会をするんですよ。海外から研修に来られる方も多いので、折角の機会なのでいろんな焼酎を飲んでもらって感想を聞いております。海外の方は普通の芋焼酎もロックで沢山飲むんですけど、グリーンティーって伝えたと直ぐに理解してもらえます。海外の方には1番人気です。外国の方にもお茶は人気ですもんね。

だから、フランスのKURAマスターというお酒のコンペティションでもいつも賞をいただいて。うちとしては海外の方に日頃から焼酎を飲んでもらうというのが目的の1つでもあるので、お茶を使ったこの茶房大海庵はまさにそういう目的にも合致してるんじゃないかなと思いますね。外国人の方や若い人、焼酎をあまり飲んでない方にちょっと飲んでもらうっていうのもありかなと思います。

## 今世の中が求めている焼酎は何か

ー 今世の中が求めている焼酎とはどのようなものですか？

**河野** 世代間で受け取り方が違うのかな。あとは県外、県内っていうのもありますけど、やっぱり焼酎って地元の方にとって日常酒なので、鹿児島ってすごく地域性が出て、うちの焼酎は鹿屋では飲まれるけど、他所に行ったら全く飲まれないとか。他所のメーカーもそうなんですよね。ちょうど僕より上の年配の方って、本当に日常的に飲んでいたのが焼酎だったので、地元色も強く、お湯割り一択なんです。夏でも冬でも。だけど、今は世代交代が進みお客様がどんどん若くなってきていて、焼酎に対して先入観なく受け入れてくれている。今は普通に居酒屋さん行ってもソーダが出てきて、ソーダ割りも当たり前のように飲まれる。2、3年前だったらね「なんでそんなことするんだ！」と言われていたのが、もう急激に変化してきている。そういう飲み手の変化に対して、僕らも以前から「香り系の焼酎」と世間で呼ばれる華やかな香りのする焼酎は造っていましたが、裾野を広げるという意味で、お湯割りだけじゃない新しい飲み方、新しいフレーバーっていうのは必要だと思っていますね。最終的にお湯割り、日常酒に活かすために、色んなタイプの商品を持っていた方がいいなというのはありますね。

**前田** 最後の最後は本当にシンプルな方に戻ってくる。

やっぱりコガネセンガンと白麹を使った、芋焼酎らしい芋焼酎が良いかなと思います。結構、いろんな香り系のものもやってきたけど、日常酒として最後はやっぱりスタンダードなお湯割りに行き着くような気はしますね。

## 芋らしい香り、味わいのある焼酎を作りたい

ー 今後開発してみたい焼酎はどんなものでしょうか？

**前田** そうですね。やっぱり芋らしいやつを造ってみたいです。弊社は、商品のバリエーションは多い方だと思って。この前「炭酸割りの部」で「アップルランス」を受賞させていただいて、焼酎への導入部分は、ある程度道筋も見えてきたのかなと思います。ただ、炭酸割りから焼酎を好きになっていって、その後芋焼酎らしい香りを好きになられた方に対して、うちではカバーしきれない部分が出てくるんです。そこをですね、常圧蒸留で白麹を使ったスタンダードな芋焼酎で、より香り・味わいがしっかり満足できるようなものも造っていければなと思います。

以前、令和5年度の鑑評会で賞を取った「冬の華」という商品があります。「冬の華」というのは、無ろ過の焼酎には大量の脂分が含まれていて、冬になって温度が下がると脂が焼酎に溶けきれなくなって析出して濁り、まるで花のように見えるんです。濃くて脂もあるぞというタイプなのですが、まさか入賞するとは思わなかった。うちで初めて飲んだ焼酎がすっきり飲みやすい「海」という商品ですっていう方、結構いらっしゃるんですよ。そこから、「冬の花」のような濃いタイプもありますよ、と言えるものを是非造っていきたいですね。



21歳でホテル業界から焼酎の世界に飛び込んだ前田さん。燻製造りから始まり、メスティンやスキレットを使った料理、最近ではスパイスカレーや自家製クラフトコーラ作りにも挑戦し、スパイスについて勉強し、酒造りに活かす日を夢見ている。