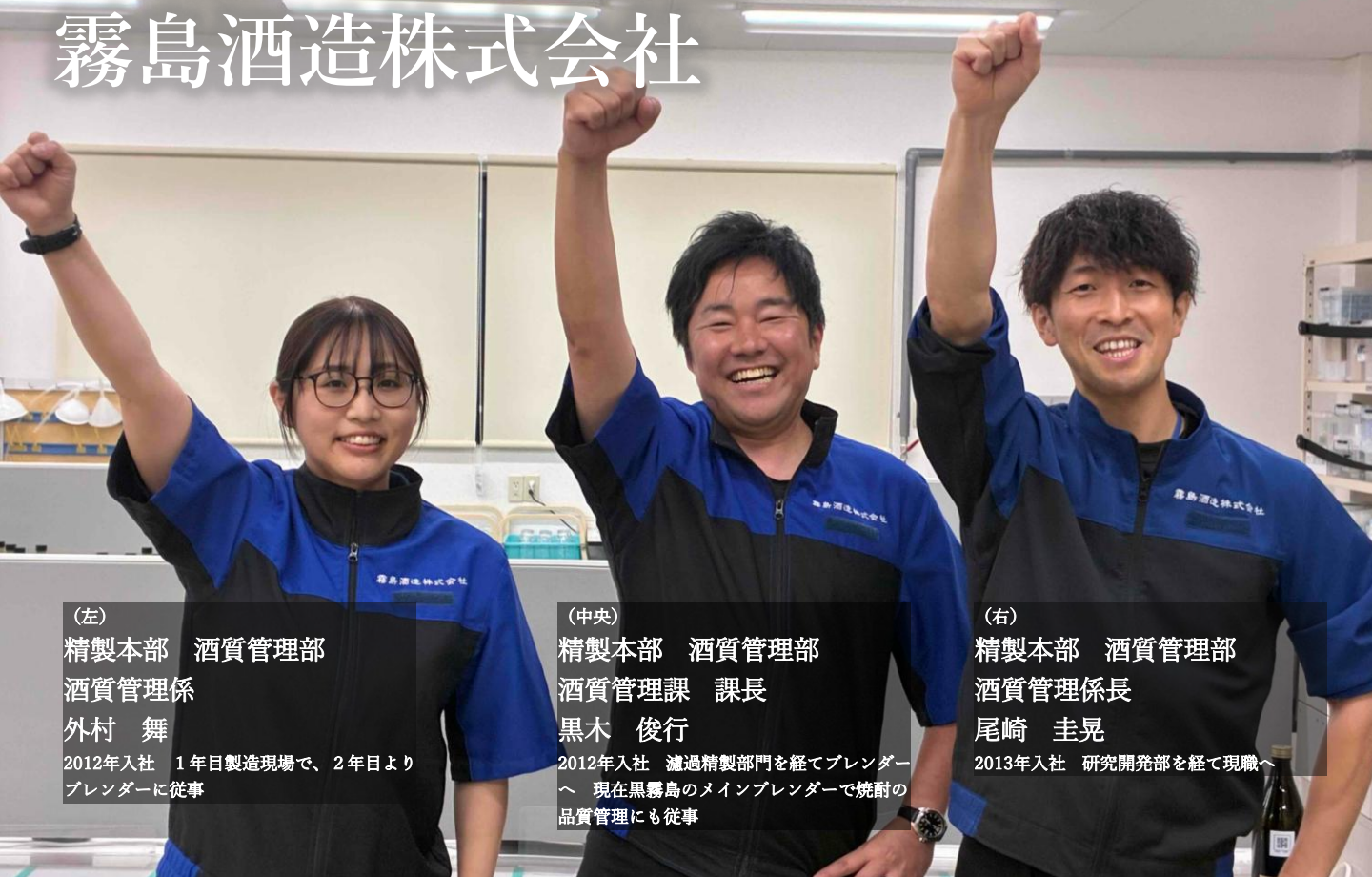


霧島酒造株式会社



(左)
精製本部 酒質管理部
酒質管理係
外村 舞

2012年入社 1年目製造現場で、2年目より
ブレンダーに従事

(中央)
精製本部 酒質管理部
酒質管理課 課長
黒木 俊行

2012年入社 濾過精製部門を経てブレンダー
へ 現在黒霧島のメインブレンダーで焼酎の
品質管理にも従事

(右)
精製本部 酒質管理部
酒質管理係長
尾崎 圭晃

2013年入社 研究開発部を経て現職へ

芋焼酎には、新しい可能性がある

焼酎はまだまだ本来の魅力を出し切れてない。今回の受賞酒は隠された魅力を最大限引き出した。もし、お客様にこの魅力を届けることが出来たのなら、新しいニーズ、新しい市場が生まれる。

— 皆様のご担当業務や入社のご経緯について教えてください。

外村 私は入社1年目は製造現場、2年目からはブレンダーとして働いています。入社時からブレンダーを志望していました。きっかけは就職活動時の会社説明会で行われたクイズで、4種類の焼酎が出されてそれぞれの原料が芋、米、麦、そばのどれかを当てるといものだったのですが、たまたま全部当たって。全問正解者が少なかったので、「私やれるかもしれない。」と思ったからという単純な動機です(笑)。思い返してみれば、就職活動の時からずっとものづくりに憧れていました。自分の作ったものがお客様に届き喜んでいただけるような仕事をしたいくて、ブレンダーはそれを実現できる職だと思っています。

尾崎 私は初め研究開発部に3年間程所属して、後に酒質管理部に異動してブレンダーを務めることとなりました。大学では焼酎製造に欠かせない微生物、白麹菌の研究をしていました。

大学時代はまさに焼酎ブームの時で、居酒屋で「クロキリロック」を頼むのがカッコいいと思っていた世代です(笑)。飲みの席がすごく好きで、お酒を飲むと話がはずむじゃないですか。だから、お酒造ってみんなで飲めたら

楽しいよね、お酒の会社はきっと面白い人が集まるんだろうなというすごく単純な発想で憧れを抱きました。

特に芋焼酎は、フレーバーがそれぞれ違うのが面白くて。黒霧島以外にも芋焼酎って日本に沢山あるし、風味のバラエティがあるなってその当時から思っていました。

— 黒木様には昨年もインタビューにご参加いただきましたが、改めてご担当業務について教えてください。

黒木 私は最初、濾過精製や混和を行う部署で2年間勤め、3年目からブレンダーになりました。ブレンド業務のほか、「黒霧島EX」や「虎斑霧島」の商品開発にも携わらせていただきました。入社年度でいうと外村は同期で、尾崎は私より一つ下。当社にブレンダーは5名いるのですが、ブレンダー歴でいうと、外村が13年、私が12年、尾崎が11年と入社年度も経験も近い仲間が揃っています。

— これまでで一番記憶に残ってる仕事は何ですか。

尾崎 「KIRISHIMA No.8」の商品開発が最も印象に残る出来事でした。同時に苦労もしました。それは、研究開発部の試作品と同じ品質を、現場で再現することです。



甘藷焼酎 茜霧島 イ

(鑑評会用の特別仕様)

甘い芋焼酎らしさに樽の風味を添えた

【特別な製法】柑橘様の香りが高くなる甘藷を使った原酒と、別の品種の甘藷を使った樽貯蔵原酒をブレンドすることで、香味の複雑さと程よい余韻を感じる酒質に仕上げた。

【香味の特長】アップルティーや金木犀のような爽やかな香りが心地よく、やわらかい甘味が心地よく切れる。

試験的な少量生産と、現場での大量生産との間には大きなギャップがあります。ブレンダーはその調整役として、差がどこにあるのかを明確化し、製造現場に指示を出すのですが、人と人はやっぱり話さないと始まらない。現場を見る、現場の人と話す、自分がやりたいことを伝える、向こうが出来ることを聞いてその事情を酌むことで、良いものが出来ると思います。

外村 私は何かを作り上げることが夢だったんですけど、実はあまりしていなくて、品質管理的な仕事が多いんですよ。今、思い出したことが2つあるんですけど、1つは担当している焼酎銘柄の製造に使う甘藷の病害が流行し、必要な量を確保出来なくなってしまって。製造現場と相談し部内で品質を維持するための議論を繰り返し、なんとかブレンドを工夫したりして、その時期を乗り越えたことがあります。もう1つは、今年国税局が主催する鑑評会で宮崎県の製造場代表に選ばれたことです。出品前から製造場代表をとる！という目標を掲げたんです。それに向かって濾過テストや原酒確保のため関連部署に提案をしたりとか、ブレンダー同士で議論した成果が出ました。社内でも今回の結果は結構ホットな話題になっています。

特徴的な香りを持つ原酒を活かしたブレンド

— 今回3つの焼酎が受賞しました。それぞれについてどのような工夫をされたか教えてください。

外村 私は「茜霧島」のうちの1つ「イ」という順号のものをブレンドしました。昨年、黒木がブレンドしてチャレンジの部を受賞した焼酎をベースにバージョンアップ、洗練させました。特に気を付けたのが、樽貯蔵した焼酎の使い方、樽の香りが強いとインパクトはあるんですけど芋焼酎らしさがあるかって言われたらそうじゃないなと思って、元々の原酒が持っているポテンシャルも活かしつつ、樽の力も借りるみたいな感じのイメージです。

尾崎 私は「KIRISHIMA No.8」と「茜霧島」のうちの1つ「ロ」という順号のもの2点をブレンドしました。自分の普段担当してる銘柄が香りの豊かな「KIRISHIMA



甘藷焼酎 茜霧島 ロ

(鑑評会用の特別仕様)

フルーティーでフローラルな複雑さ

【特別な製法】異なる甘藷品種を使った甘藷焼酎原酒を複数ブレンドすることで、それぞれの原料の特性を生かした、香味に複雑さがあり、味わいの厚みと余韻が感じられる酒質を目指した。

【香味の特長】パイナップルやメロンのような香り、フローラルな香りが上立ち香としてあって、口に含むと紅茶の香り、余韻ではおだやかなドライマンゴーの様な香りが感じられ、やさしい甘味がなだらかに引いていく。

No.8」と「茜霧島」だったんです。この2つを担当していたことで、香りに特徴のある原酒ってこれだよな、甘い香りはこの原酒が得意だよなって、色々知っている材料があったので、グラスから最初に感じるフルーティーで華やかな香りとか、飲んだ後に心地よくあと引いていくような余韻を表現出来たなと思っています。実は受賞した2つの焼酎を構成する原酒自体は基本的に同じものを使っていて、その使用比率が違うんです。「KIRISHIMA No.8」を名乗るものは、その「KIRISHIMA No.8」の原酒使用割合が高くその特徴をしっかり出したパターンのもの。「茜霧島」も同じように。この2点で大きく異なるのは、樽貯蔵した焼酎を使っているかどうかで、「茜霧島 ロ」の方は使っていないくて、こちらの方が難しかったんですね。樽なしで膨らみや余韻感、華やかさを再現するのが難しくて。ですので、この焼酎が受賞するとは全く思っていなかったもので、受賞の報を聞いた時はとても驚きました。

— 出来上がりの香りや味わいのイメージは頭の中にあるのですか？

尾崎 最初のトップの香りは「KIRISHIMA No.8」らしさを出したい。で、その次に柑橘とかトロピカルフルーツ。最後に樽とか少し甘い紅茶のような余韻の甘い香りが抜けていくというふうにしたいなと思って、最初の原酒選びの時点で、そういう香りや味わいになればいいというのは決めていました。でも実際に上手くいくかどうかは、原酒が手元に来てみないと分からないことだったので、受賞した時は嬉しかったですね。

— 実際にブレンド比率はどのように決めるのですか？

尾崎 まず1対1対1で全部混ぜて、特徴が強く出てるところ、弱く出てるところ、欲しいやつがあるかないかを調べて、減らしたり増やしたりして、その変化をみて調整をかけます。面白いことに、原酒によっては途中までは増やしたら増やしただけ特徴が出るのに、突然出なくなるとかがあります。それが焼酎をブレンドしていて面白いところだになって自分は感じます。



志比田増設工場

甘藷焼酎 KIRISHIMA No.8

(鑑評会用の特別仕様)

マスカットの清涼感とバニラの甘さ

【特別な製法】原料甘藷品種が異なる原酒と樽貯蔵製の原酒をブレンドすることで、それぞれの原酒特性を生かした、香味に複雑さがあり、味わいの厚みと余韻が感じられる酒質を目指した。

【香味の特長】マスカットやラベンダーのような清涼感のある香りに加え、口を含むと樽貯蔵由来のバニラやカラメルのような香りが調和し複雑であり、またなめらかでポディ感があり、心地よい甘い余韻が続く。

焼酎は蒸留酒界のダークホース

— 少し話は変わりますが、ブレンダーによる焼酎の評価とお客様の感じ方が異なるなど感じることはありますか？

黒木 あります。お客様のニーズとの距離ってのは絶対あるんですよ。そこを如何に近づけていくかという試みをどれだけしたのかが重要で、そのためにはお客様、トレンドを理解しないといけない。また、ニーズにより近づけるための製造方法を探索しないといけないし、その方法に再現性がないといけない。自分は商品開発の中でそこをあまりやらなかったことも何回かあったんです。点としては一瞬だけぼんって近づくんですけど、全体的・総合的な観点から見ると近づけてなかったことがありました。

外村 逆の場合もあって、私は焼酎の審査員をすることもあるので、審査員目線では、自社・他社製品を含め個性が強い焼酎になって思うものも、一般消費者の方には受け入れられていたりします。私、立ち飲み屋に一人でふらっ行って、隣の人としゃべったりするのが結構好きなんですけれど、自分は美味しいと思わない焼酎を、隣の方が美味しいと言っているのに相槌を打つことも（笑）。そこらへんのギャップっていうか、固定概念みたいなのが自分の中にあって、難しいなあと思いました。

尾崎 僕にも「これを良いて評価してもらえるんだ」という経験が結構あるんです。弊社の工場にお酒の流通関係者の方が見学にいらした際、出来立ての新酒をお見せしたことがあります。出来立ての新酒って、油で白く濁りますし、ガスのような香りや、焦げているような香りもあるんですけど「これだよ、これ！これがうまいんだよ、なんで売ってくれないんだ！」って情熱的に言ってくさって。自分達としては、余分な油を取って、きれいにしてお届けするっていう方針が基本的にあるのですが、新酒の旨味や味わいの深さを魅力的に感じてくださるんだなと。だから、こういった商品も上手くお届けできればお客様に喜んでもらえるんじゃないかって思うことはあります。ただ技術的な部分ですごく悩ましいものがあるので。



黒木 お客さんが美味しいと思うものをメーカーがどれだけ推奨提案できるかが勝負所だと思うんですよね。例えば炭酸割りについても、割り方が分かれば美味しさも理解していただける。ロックだったら「うわっ」と思うけど、それを一定量使ってカクテルにした瞬間に化けるっていうのもあると思うんですよ。

外村 提案という意味でいえば、チャレンジの部の受賞酒は「これ焼酎なんだ！？今までいっぱい飲んできたけど、これ凄く新しい！」って驚きを提供できるものとして、お客様に紹介してみたいですね。

— 受賞酒をどのような方に飲んでいただきたいですか？

外村 まずは焼酎好きな方に飲んでいただきたいなと思ってます。このチャレンジの部受賞酒は、どちらかという焼酎ビギナーな方より焼酎を愛飲いただいている期間が長く、こだわりをもっていらっしゃる方向けなのかなと思うので。霧島酒造と言え、どこにでもある「黒霧」を出してるイメージがあると思うんですけど、こういうちょっとこだわっている、特別な焼酎も造れるんだぞ！、ということ伝えたいなと個人的には思っていますね。

尾崎 僕はウイスキーのような他の蒸留酒も好きなんですけど、そういう色んなお酒を知ってる人達を焼酎に引き込みたい。焼酎独特の甘い香りと余韻の心地よさ、温かさを感じてもらって、「焼酎、やっぱり美味しい、魅力的じゃん。」って思ってもらいたい。

黒木 他の蒸留酒と比べると具現化できる幅がめっちゃ広いと思うんですよ、芋焼酎って。芋の違いでガラッと酒質が変わりますし、麴、酵母、醸造方法、蒸留方法、精製・ろ過方法、貯蔵期間、ブレンド方法でも変わる。他の蒸留酒には再現できない酒質を具現化できる今後の可能性を秘めたダークホースですね。まだまだその魅力を出し切れてない。その魅力を表現できるのはこのチャレンジの部ですね。こんなのできるんだ！という感じをお客さんに思わせたい瞬間に新しいニーズが生まれるし、新しい市場が生まれるんじゃないかなって思います。