

大海酒造株式会社



(左)
杜氏
大牟禮 良行

1981年入社 前代の杜氏は黒瀬杜氏の流れを汲む人物であり、その薫陶を受けた。
令和3年度「現代の名工」に表彰される。
令和4年度秋の褒章において黄綬褒章受章。

(右)
製造部長
前田 直樹

2001年入社 25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

2年連続受賞！茶房大海庵開発秘話

基本を大事にしながらも、新しいチャレンジを続ける。

紫芋焼酎、バラ焼酎、お茶焼酎、吟醸酒のような焼酎。新しいお酒が次々に生まれていく。

— 受賞銘柄は、大牟禮杜氏が開発され、今は前田杜氏が製造されていると伺っておりますが、まずは開発された大牟禮杜氏のご経歴について教えてください。

大牟禮 昭和56年に入社し今年で46年目となります。私は黒瀬杜氏（※焼酎造り職人（杜氏）集団の名称）から焼酎造りを学びました。ただ、黒瀬杜氏と言っても、人それぞれ全く考え方は異なります。私の師匠は代表銘柄である「さつま大海」は基本中の基本なのでしっかり造りなさい、という考えでした。

基本の基本、代表銘柄をしっかりと造る

— 基本を大事にされる中で、今般のお茶焼酎のような新しい焼酎造りにチャレンジされたはいつ頃でしょうか？

大牟禮 25年位前、経済産業省の地域支援活用事業として「バラ焼酎」を開発しました。バラは香りが強いイメージがありますが、意外と香りを付けるのが難しいんです。また、自分が思っただけのバラの量も来なかったり、バラの花は5月に咲きますが芋焼酎を作るのは9月なのでその間の保管場所の確保も大変でした。伝手を頼りに漁協の冷凍

庫で保管してもらって、使用前にはネギ農家さんの冷蔵庫を借りてゆっくり解凍する必要があります。しかし、この時のバラ焼酎造りの経験が、後のお茶焼酎「茶房大海庵」に活かしました。

— 「茶房大海庵」開発のきっかけを教えてください。

大牟禮 今から12、13年前、私が県外に出張に行くたびに、消費者がお茶スティックとかお茶を焼酎に入れて飲んでたんです。そういう人たちが結構いたので、それだったら何もスティックを入れるんじゃないかって、お茶を仕込んだほうがもっといい香りも出るんじゃないかなという。ただ、お茶を入れることに対して、前の杜氏さんの言葉がずっと胸の中にあるわけです。果たしてそういうことをしていのかと、自分の中に葛藤があるわけですよ。バラの焼酎は地域活性化という目的がありましたが、お茶は考え方が違ったので。着想を得て1年目は葛藤が治まらず動けませんでした。2年目はお茶屋さんから様々なお茶のサンプルをいただいて試験を重ねました。最初は水に様々な量の粉末茶を入れて蒸留するという試験をしたんですね。粉を使うと、味は出るけど香りが出ないんです。



甘藷焼酎 茶房大海庵

抹茶、ほうじ茶の香りを感じさせる

【特別な製法】お茶の香りを引き出すために、二次仕込みの際に甘藷とお茶を同時に仕込み発酵させ、常圧蒸留した。甘い香りを引き出すために、前年造った同仕込配合の原酒に蒸留して間もない原酒をブレンド。そこからステンレスタンクで15ヶ月貯蔵した。

【香味の特長】上立ち香としては抹茶のような香り、口に含むと甘藷焼酎の甘い香りと相まって余韻にほうじ茶の様な香りを感じさせ、茶としての複層性があり、また口に含むとやわらかい甘味がある。

バラ焼酎がヒントになったお茶焼酎

その時、バラ焼酎を試作した時のことが思い浮かんだんです。花が開ききったバラを使った焼酎は、味は出るけどバラの香りが出ないんです。3分咲き、4分咲きのバラを使ったら香りも出たんです。それで、お茶屋さんに相談したら、切断茶葉っていう粉にする前、細かく切ったものがあるんです。まだ粉になる前だから、香りが残っているはずだと。実際、切断茶葉を使ったら味も香りも出たんです。それで構想から3年目、初めて造ったんです。

— お茶焼酎を造られるとき、周囲からの反対はなかったのですか？

大牟禮 前の杜氏も、僕も、前田君もそうなんですけれど、自分中心の考え方でやっていくので、会社に相談するのは最後の最後です。こういうもの造りますと。うちは結構自由な社風ですので、会社からもすんなりOKが出ました。ただ、ちゃんとした商品になることが一番大事で、そこが第1条件ですね。時代も変わり、今ここに来てやっとお茶焼酎がちゃんと評価される時代が来ました。お茶焼酎以外にも「また大牟禮さんが違うことやり始めた」って思われたこと沢山あるんですよ。20年以上前に紫芋を使った焼酎造りも私が一番最初に始めたんですよ。今では色々な芋を使った焼酎は当たり前にありますけれど。あんまり先回りしすぎて、1番後ろに回ってしまったみたいな感じです。

— 大牟禮杜氏のチャレンジ精神はどこから出てくるのですか？

大牟禮 系列会社に大海酒販っていう販売会社があるんですね。そこがこだわりの焼酎というか、レギュラー酒以外は一手に引き受けて売っているんです。そこの社長が私に無理難題を言ってくるわけです。県外に売るために、他の蔵と差別化した商品売りたいと。地元近隣に同規模の大きな焼酎メーカーがあり、ここで鎬を削っていくのは厳しい。どうしても県外に活路を見出すということになります。県外に出たら出たで、厳しさもありますので。



— 前田杜氏はお茶焼酎の製造を引き継がれ、何か更に進めさせたいところはあるますか？

前田 もう完成されていると思うんですけど、飲食店や酒屋さんからはよりお茶っぱさとか、芋焼酎らしい味の甘みをもうちょっと分かりやすくして欲しいとやっぱり言われるので。お茶に関しては割合はそのままで、あとは製造方法の部分でどれだけその香りを引き出せるかっていうのを、ちょっとブラッシュアップしていきたいですね。

大牟禮 お茶の量を増やすと苦味が出るんです。ほうじ茶を使えばもっと香ばしいものも出来ると思うのですが、そこまでやるとお茶の焼酎屋さんになるような気がして。売り方としてあまりにも間口が広がりすぎるので、これ一本に絞ったほうがいいんじゃないかと思います。

前田 お茶焼酎を出しているメーカーは5社ありますが、市場的にはまだそんなに大きくないので、まずお茶の焼酎という認知を広め、需要がある程度大きくなってから次の商品を作るのが良いかなと思っています。

— このお茶焼酎はどのような飲み方がお薦めですか？

大牟禮 最初に造った頃はロックをお薦めしていました。お茶の香りや味はソーダで割ったらどうしても薄まるので。たまにお湯割りを飲んだりしますけどね。甘くておいしいですもんね。今はもう炭酸割りが飲み方として基本ですから、1杯目は炭酸割りと言うんですよ。1杯目はもう否定しないです。それで、2杯目どう飲みますかって言われたらロックを薦めるんですね。3杯目どうしますかって言われたらお湯割りを薦めるんです。

— 実際どのような場所で飲まれているのですか？

前田 最近酒屋さんから言われるのは、和食屋さん、お寿司屋さん、天ぷら屋さんで取り扱い始めてくださっていて、特にお寿司はお茶と相性が良いという認識は持ってます。あとカフェをやってる飲食店の方からもちょっと気になるという声が多くなってきてるなとは感じます。スイーツに合わせるお酒として。特にあんことか羊羹とかとの相性は良いと思うので。

清酒蔵での19年間の修行

— 今取り組まれている新たなチャレンジはありますか？

大牟禮 今は「アップルランス」っていうフルーティーな香りの高い焼酎を造っています。あと、形としてはできていないんですけど、清酒の吟醸酒のような製法も試験的に何回か造っています。蒸し米と麴を仕込むという工程を3回繰り返す製法です。ただ、うちは製造規模が大きいので、実際に造るとなると清水の舞台から飛び降りるぐらいの気持ちが必要なので。あとは飛び降りるか飛び降りないか。

— 新しいアイディアはどこから生まれてくるんですか？

大牟禮 47歳位から秋田県の清酒蔵に19年間ずーっと修行に行ってたんですよ。1月の末から大吟醸酒を造りに。その杜氏さんと出会ったことで、低温発酵というのがよく分かってきた。

別の話になりますが、うちの焼酎の裏ラベルに農家さんの写真が入ってるんですよ。以前は全て仲買人さんから芋を買っていたんです。仲買人さんだとその先が見えないわけですよ。来た芋は誰が作った芋かも分からないんです。悪い芋を持ってこられても文句の言いようがないんですよ。それで、自分の知り合いの農家さんたちを少しずつ集めて全部農家さんから買うようにしたんです。ところが、その仲買人さんっていうのは酒類販売店さんが多かったんですよ。だから、外された仲買人さんが怒鳴り込んできて「もう大海の焼酎は売らない！」って。その当時の理事長に呼び出されて、「そんなことしてもらったら困るよ！」って言われたんですが、「理事長、ちょっと待ってください。ちゃんと造りますから。良い芋が来て、良い焼酎造った方がいいじゃないですか。悪い芋買ってきて、悪い焼酎造って、クレーム来たらもっと大変じゃないですか。ちゃんと裏ラベルにも農家さん載せますから。」と言って当時の理事長に理解してもらったんです。

それで、農家さんから直接芋を購入したいなって考え始めていたまさにその年が、秋田県の酒蔵に初めて修行に行った年なんです。そこの杜氏さんも自社で使う酒米を作っている農家を知っていたんです。そこで色々なことを教えてもらいました。

芋の納品スケジュール表はこちらで作り、各農家さんに渡しています。農家さんは表の中の自分の担当箇所だけ見て、掘だけです。自分が10月1日納品だったら9月29日に準備して9月30日に掘って10月1日の大海に納めれば良い。造り手側からすると、その日納品した芋がどの農家さんが作ったものか分かりますし、良い芋か悪い芋かも分かります。だからこの仕組みを始めた頃は本当にケンカになるぐらいだったんですけど、今はもうそういうことはないですね。

年に1回、8月の第1週の金曜日に農家さんと一緒に「坪掘り」っていうのをするんですよ。試しに芋の畑の一部を掘ってみて、取れた芋の重量を測るんですね。計算すれば、この畑は大体何t取れるか計算できるわけですよ。今年は豊作か不作か分かるんですね。夜は会議をしながら飲み会するんですけど、今年の予測収量を見て買上価格を決めるんです。今年是不作だったらちょっと上げようみたいな。豊作だからって言って下げることはないですけどね。

— 大牟禮杜氏の行動力と、会社がそれを受け入れて、変革して行く力が凄いですね！

大牟禮 自由にゆるくさせてもらってるんです。ただその代わりに責任はあります。例えば原料米にしても、どういう米を買うかによって会社の利益にも関わりますし、芋の単価1円でも違う。そういうことも先まで考えながら、会社の経営には直接は参加していないけれど、裏でちゃんと参加してるということですね。

— 大牟禮杜氏を引き継いだ前田杜氏は、今後ご自身の個性をどのように出されていきたいとお考えですか？

前田 文化を守るということは、下手に変えないことだと思います。造り手が変わりますよってアナウンスすると、飲み手は例え同じ酒であったとしてもちょっと変わってるなって感じちゃうところもあると思うんですよ。変えるのも1つの手だと思うんですけど、理由が分からないで変えてしまうと訳が分からなくなるので、ある程度造りをやっていったほうがいいんじゃないのかなと思うので、僕はまだ何も変えずに。もちろん原料の品種が変わりますとか、環境によって変わっていくのはしょうがないと思うんですけど、基礎となる部分は変えずにやっていくことが大海酒造の造りを次に繋げていくことになると思います。

