

奄美大島酒造株式会社



(左)
取締役
水間 貴浩
2010年入社 祖父が創業者であり、入社後は製造・催事での販売を担当。
現在は製造に加え、海外での商談や輸出を担当。

(右)
杜氏
安原 淳一郎
1997年入社 28歳で奄美大島に帰郷。入社後、製造全般を担当。
10年程前に前任の竹山杜氏から製造を引き継ぎ、現在は杜氏として全工程を統括。

様々な原酒のブレンドを繰り返して進化した黒糖焼酎の最高峰

ベース酒に、良質な長期樽貯蔵酒、初垂れの樽貯蔵酒、固形仕込み酒のブレンドを繰り返し、「スーパー焼酎」を造っていく

— まずご入社の経緯について教えてください。

安原 私は入社が1997年です。親孝行をするために28歳で会社を辞めて島に帰ってきました。仕事をすぐ始めたいなと思っていたところ、うちの親父の伝手を頼りに働き先を探していたら「酒造工場が人を募集してるみたいよ。」との情報があり、面接をしたらもう翌日から来て下さいとなって。はじめは1年間アルバイトして入って、そのあと社員になったという形ですね。

水間 私は入社が2010年です。祖父が創業者で、その縁で入社しました。入社当時、竹山杜氏から製造や瓶詰めなど色々教えていただきました。4、5年経ってからグループ会社の「奄美航空」の旅行部にも所属になりました。業務のメインは旅行部で、酒造期にこっちに戻ってきてという仕事の仕方でしたが、祖父が亡くなってから創業者の孫として黒糖焼酎の製造をメインでやってみたいと伝えて許可が出ました。製造以外に海外との商談も任されています。自分たちが造りに関わったものが奄美を離れた場所に置いてあったりすると凄いい嬉しいし、やりがいがあるんですよね。ましてや外国にあったりすると、奄美で造った焼酎がここまでたどり着いたかと感動します。

前杜氏が始めた固形仕込みを活かす

— 黒糖焼酎の製造をされていて、これまでで一番のご苦労を教えてください。

安原 印象に残ってるのは、固形仕込みですね。当時の竹山杜氏が鹿児島工業技術センターと沖永良部島の新納酒造とで共同研究を始めたのが一番最初なんです。普通黒糖焼酎を造る時に、大きな塊をタンクに入れてボイラーの蒸気で、煮沸して溶かします。コストも労力もかかるのですが、固形仕込みはタンクに黒糖を砕いて入れ、モロミの熱の力でゆっくりゆっくり溶かしていく方法で、労力もコストもかからず、焼酎に黒糖の香りが強く残るのです。ただ、一つ欠点があって、焼酎を貯蔵して寝かせている時に黒糖の香りが飛んでいくし、辛くなるという欠点があったんです。そこを私の代になってから、いろいろ試行錯誤したんですよ。何割固形仕込みにして、何割黒糖を溶かしたものをブレンドするとか。それで、固形仕込みと溶解仕込みの比率を色々試験した結果、ブレンド貯蔵して寝かすことで辛くなった部分を解消できたんです。色々なことが分かり、自分にとっては凄く良い経験になりました。

浜千鳥乃詩 ゴールド



原酒に良質な長期樽貯蔵酒をブレンドしていき、酒を進化させる

【特別な製法】黒糖（固形）仕込みした焼酎の初留取りを樽に長期間貯蔵したものなど、多数の焼酎をブレンドしている。

【香味の特長】黒糖や糖蜜のような香り、みかんの香り、バニラやカラメルのような甘い香りが複層的で風味に厚みがあり、味もなめらかで黒糖の甘い余韻が心地よくたなびく。



焼酎が世界の蒸留酒になりつつある

水間 私は海外によく営業に行きますが、ご存知のとおりなかなか売れなくて。黒糖焼酎メーカー何社で、勉強会みたいなチームを作ったり、ああでもないこうでもないで試行錯誤を繰り返してきたんですよ。みんなでアメリカに行ったり、その後ヨーロッパに自分だけで行ったりして。最初、試飲してもらおうと「美味しい！」って言ってもらえるんですよ。でも、「どこで買えるの？」と言われると、「まだヨーロッパで売ってないです」と答えるしかない。販売には現地のパートナーが必要になるのですが、そのパートナーを作ろうとしても黒糖焼酎が欲しいというお客さんがいないとパートナーになってくれない。結局、黒糖焼酎が欲しい人たちの増やさないといけない。それで、最終的に本格焼酎の認知を広げるところに行き着いて、2018年に初めてフランス行ったんですけど、その時は「これって酒ですか？」みたいな質問だったんです。それが、コロナが明けた2022年に行った時には、その間に焼酎に関する教育的な活動が盛んに行われていて、質問の内容も「麹菌はどういうの使ってますか？」とか、「蒸留の方法はどうされてますか？」とか、内容がガラッと変わってきて。やっとここまで来たかと、嬉しくなりましたね。

2024年にパリのウイスキーライブっていう2万人ぐらい来る蒸留酒のイベントがあったんですが、そこで知り合った一般のお客さんが、「僕はこのイベントで焼酎を知って気に入って、家で麦焼酎を晩酌で飲んだらよ」って言うてくれました。今までプロフェッショナルの間でしか知られてなかった焼酎が、一般の愛好家の人に知られるようになり、しかもその焼酎ファンたちが意見・情報交換の場を作っていて。すごい手応えを感じました。それが2024年なので最近ですよ。目に見えてバツとビジネスになるっていうわけじゃないんですけど、いつ火がついてもおかしくないっていう状況に期待しています。ステージに立っていれば、もしかしたらがあるかもしれないですね。5、6年前までは、その可能性すらない状態だったんで。

— 世界の蒸留酒としてメスカル（近年世界で流行しているメキシコの蒸留酒）に勝てますか。

水間 メスカル強くないですか。ものすごい強敵だと思うんですけど。いや、でもおいしいんですよ、本格焼酎は。あとはそれを知ってもらって、手に入るようになってくるところに持っていけないと。現地に焼酎に関する知識を持ち、説明できる人が育ってきたのは凄いことです。最近は招聘事業として外国から奄美に専門家を招いて、黒糖焼酎蔵を回って見学していただいています、その人たちが帰国してから情報発信してますからね。ある人は、カリフォルニアで焼酎の資料館のようなものを開設し、日本のお酒を造る予定だと言っています。パリでは市内のバーが焼酎を使ったカクテルを発表する焼酎のカクテルウィークみたいなものが開催されているようです。徐々に徐々にですけれど、良い感触がありますね。

綺麗な樽の色を素直に見せたい

— 優等賞酒の品質設計について教えてください。

安原 2024年に「浜千鳥乃詩ゴールド」が東京ウイスキー&スピリッツコンペティションでベストオブザベストを受賞したんですね。もうめちゃくちゃ嬉しくて。その2年前には「じょうご」が受賞したんです。ベストオブザベストを。「僕たちの焼酎はやっぱり美味いんだ！」ってちょっと自信を持ったんです。話は変わりますが 今まで「浜千鳥乃詩ゴールド」に使っていた瓶の在庫がなくなりデザインが変更になりました。今回の受賞酒は新デザインのものでした。

水間 今までデザインを変えて欲しいって言っても社内が全然応じてくれなかったんですけど、瓶の在庫がなくなるので瓶を変更して良いことになりました。友人の紹介で、山崎晴太郎さんのセイタロウデザインという事務所をお願いしました。他の焼酎製造者もお願いされているようです。インスピレーションを高めるために奄美にも来てくれました。そこから、何種類か候補出してもらって、僕が気に入ったのは、シンプルな透明な瓶。透明瓶にしたかったっていうのは僕の考えで、樽物の綺麗な色を見せたい。

ブレンドを繰り返してスーパー焼酎になる

ごちゃごちゃ説明たらしいものを入れずに、ただこの焼酎の色を見せるっていうとこなのでロゴももうシンプルに。でも、これも瓶自体に銘柄を印刷しているのですが、このぼってりしたこの曲面にロゴ印刷するのが難しいんですよ。大阪の印刷屋さんでしか出来なくて、そこらへんの調整が大変でしたね。

安原 色々なブレンドを試す中で自信作が2025年に出来上がりまして、そのお酒を2025年にKura Master（フランスで開催されている日本のお酒のコンクール）に出品したところ、本格焼酎・泡盛のカテゴリーでプレジデント賞という最優秀賞に選ばれました。やった！って感じですね。フランスにお酒を持って行って、現地の人からもこのデザインも含めてすごい褒めてもらいまして。

それで、今回出品した焼酎の中身については、ほぼその時の出品酒と同じブレンドなんです。45号タンクっていうタンクが旧工場にあるんですけど、そのタンクにずっと40度で貯蔵されていたものなんです。そのホーロータンクの下を見たらポタッ、ポタッで漏れてるんです。これはだめだっていうことで、すぐ移動することにしました。元のタンクが7,000Lで、移した先のタンクが10,000Lあったため、空寸（空きの容量）があるもんだから、長く貯蔵した樽から11本選んでその焼酎を継ぎ足して造らないかなっていうことで。さらには、プライベートブランド用に造っていた、初垂れ（焼酎を蒸留した時に最初に留出するアルコール度数の高い焼酎）の焼酎を貯蔵した樽があって、貯蔵期間が長すぎてもう焼酎が黒に近い焦げ茶っぽく色が付いているんです。けれど味はもう最高にいいんです。ただ、そのままでは売れないということで、こっちにつぎ足したんです。弊社には古い樽がいっぱいあるんです。何年も寝かせていて16年物とか13年、14年っていうのは10本ずつぐらいまだ残ってるもんですからそれで味調整して。最後は白物（樽貯蔵していない焼酎）で色を整えています。この色調整する焼酎についても、全量固形仕込みの焼酎です。長く寝かすとちょっと辛くなるという欠点があるんですけど、早めにブレンドすることによってその辛さも抑えられています。今は、鹿児島県本格焼酎鑑評会で代表に選ばれた焼酎をアルコール度数40度にしてブレンドするって形でやってます。この焼酎が凄いいいしかったです。これはほんとにいい焼酎ですね。そうやってできたのが今回の浜千鳥乃詩ゴールドです。

— 樽貯蔵した原酒をいろいろお持ちなんですね。

安原 はい。色々樽を持っているので、ブレンドして味を決めていくことができています。もう3年連続で海外からお

客さんが来て、みんな、スーパー焼酎だと言ってくれます。樽もやっぱり個性が1本1本違うんです。もう本当に。隣同士でも違う。その中には凄い良いものがあることも分かっているんで、浜千鳥乃詩ゴールドにブレンドして、さらにレベルも上げられるんじゃないかなと思っています。でも、樽1個1個、これは良いとかこれは悪いとか確認して、混ぜていかどうか全部考えていかないといけない。味、風味、香りを確認しながら樽をブレンドして行きます。最後に白物を入れて色調整をして完成です。味がまろやかになるように仕上げています。製法の異なる様々な原酒、固形仕込み、初垂れの樽で寝かしたものをキープしておいて、いいとこづくめみたいなブレンドをする。

そういう混ぜるための焼酎がないと、この熊本国税局鑑評会「チャレンジの部」は、なかなか勝てないですからね。今回ブレンドしたんですけど、また新しいブレンドをしています。今後どんどん良くなっていくのが楽しみです。もうすごい焼酎になるかもしれないです。どんどん良い焼酎だけ加えて行きます。悪いやつは入れないで。

— 売上げも伸びたんですね。

水間 もう倍は違うと思いますね。瓶が追いつかない。詰めるのも、手詰めで詰めてます。手間がかかって、あんまり売れても困るっていう。よくなんでこんなに安いのかって言われます。もっと高くてもいいと。3,500円ぐらいだから。

— どんな方にどのような飲み方で楽しんでもらいたいですか。

水間 アルコール度数が40度あるので食中というより食後に、ゆっくり、ちびちび飲んで欲しいと思います。ストレートやロックで。あとは、焼酎好きな方にももちろんですけど、この樽物の複雑性は、洋酒の愛好家の方にもお薦めしたいところです。



前杜氏の竹山さん（写真右）が偶然遊びにきてくれました。退職後もしばしば来られているとのこと。