

濱田酒造株式会社 HAMADA SYUZOU CO., LTD.

生産本部 ブレンド室
ブレンド室長

大園 栄作

1999年入社 ポトリング、調達、生産管理、施設管理等様々な部署を経ながらも、原酒管理を長らく兼務してきた。



誰にでもわかる、香りを尖らせる

ミルクティーのような風味の芋焼酎、チョコレートの香りを尖らせた麦焼酎
賛否両論が生まれても良いという覚悟で、個性的なわかりやすいお酒を造っていく

— まずご入社の経緯について教えてください。

大園 私は水産学部出身で元々水族館に行きたかったのですが、卒業当時就職氷河期の時代で、就職先が本当になかったんです。大学の先輩たちと自分たちが育てた魚を肴に焼酎を飲んでいた時に、たまたま御供にしていたお酒が濱田酒造の焼酎で。先輩の勧めで濱田酒造に電話したところ「採用する予定はないが面接ぐらいしましょう」と言われ、面接したら運よく採用されたんです。魚は今も大好きで、ほぼ毎日朝と夕方、職場近くでイカ釣りをしています。ただ、ここ2、3年アオリイカがだいぶ減ってきたので、新しい趣味としてパラコードで編み物作りにハマっています。

— 今ブレンダー室長をされていますが、入社後はずっと原酒管理やブレンドをされていたのですか。

大園 入社後半年間は焼酎造りを学ぶため、鹿児島県工業技術センターで研修を受けました。先生達から薫陶を受けたのですが、焼酎造りそのものよりも「焼酎造りとは、人造りである」という教えが何より心に残っています。その後半年間清酒蔵で研修した後、原酒管理部門に行きブレン

ドを担当しました。もう28年になります。

ただ、実は原酒管理を兼務しながらもポトリング、調達、生産管理、施設管理等色々な仕事をさせていただきました。こんなに沢山の部門を経験している人は私以外にいないかもしれません（笑）

— 原酒管理の一番のご苦労を教えてください。

大園 たまに原酒を切らす悪夢を見るんですよ。原酒管理部門は焼酎の製造量、販売量、在庫量を常に見とかないといけない。急に売れすぎて原酒を切らすことが怖いんですよ。経営的には、たくさん売れたほうが良いのですが、ブレンダーとしては、急にたくさん売れると困るんです（笑）。品質・量共に維持することが難しいんです。例えば「だいやめ」というお酒も1種類だけの原酒でできてるわけではなく、数種類の原酒を持って微調整しながらブレンドしますので、商品を構成する原酒の一つが切れても維持する事が出来ないわけです。数年後商品がどうなっているのか未来予想図を描きながら原酒を製造し、品質を維持していくことが我々ブレンダーにとって最も大事な任務となります。また原酒管理においてキャラクターの強い原酒



甘藷焼酎 特上 大魔王

(鑑評会用の特別仕様)

バタースコッチから着想を得て
ミルクティーをコンセプトに品質設計

【特別な製法】タマアカネ特有の金木屋や紅茶を連想させる原酒を樽熟成させ、減圧蒸留原酒をブレンドすることで、ミルクティーのような甘く、軽快な味わいへ。

【香味の特長】上立ち香はバナナ・メロン、蜂蜜、紅茶など甘い風味が重層的で、口を含むと金木屋の華やかな香りがあり、余韻にはバニラ、カラメルなどのやわらかい甘い余韻が続く。

を持っている事はすごく大事なことです。今回の優等賞酒のブレンドでもそんなキャラクターの強い原酒がキーになっていますからね。

誰にでもわかる酒を造れ

— ブレンドの考え方に変化はありましたか？

大園 従来のブレンドのやり方は調和だったんですよ。いかに芋焼酎らしく丸くまとめるかというやり方だった。だから尖った部分を全部削ぎ落とすイメージでブレンドっていうのはしてんですけど、これを大きく変えたのが「だいやめ」だったんですよ。尖った酒、賛否両論あるぐらゐの酒じゃないと売れない時代になっている気がします。誰にでもわかるお酒を造れ、というのは当社の会長の方針なんですよ。技術者でないと分からないような差は許容してもらえない。特に香りはすごく大事なキーワードなのかなというふうには思いますね。味は難しい。甘い辛いかわくらいしか普通分からないので。

— 優等賞酒の品質設計について教えてください。

大園 会長からずっと言われてるわかりやすいお酒っていうところが基本にあるんですね。一般的に好まれる香りって何かと思った時に、やっぱりバニラ的な甘い香りなので、「特撰隠し蔵」は完全にチョコレート系を連想して造ったんです。「特上大魔王」に関しては紅茶的な香りのする玉茜っていう品種の芋を樽に寝かせたものが数本あり、



麦焼酎 特撰 隠し蔵

(鑑評会用の特別仕様)

チョコレート風味を静かに味わう

【特別な製法】常圧蒸留した香ばしい麦焼酎原酒を甘い香りが出るまで長期熟成させた。この原酒と、バニラ香の強烈な樽原酒を濾過処理することで香味調整と色調整を行い、香ばしさと甘さを追求し、原料麦の多様性を演出。

【香味の特長】上立ち香に麦由来の甘く香ばしいボン菓子、ブルーネ、ヨーグルトなど様々な香りがあり、口を含むとロースト感やバニラの甘い香りが感じられ、バニラやカラメルのような甘い心地よい余韻が続く。

それをサンプリングしてみると、紅茶の香りに樽由来のバニラの香りが付与された形の原酒があったんで、これミルクティーだなと。だからチョコレートとミルクティーをそれぞれコンセプトにブレンドして作り上げたのが今回の出品酒です。特上大魔王は香りは尖りつつも、昔あった「チェルシー」というバタースコッチキャンデーをイメージしたのと、舌の上で水羊羹が転がるような甘くとろみのある味わいを目指しました。ちょっと古い樽原酒も少し使用しています。

自分だけの時間を過ごしながらかんで欲しい

— この焼酎はどのように飲んでいただきたいですか？

大園 静かな夜、スマホから離れ、自分の好きなことをしながら飲みたいですね。私のイメージでは焼酎の貯蔵庫。貯蔵庫って何も音がしない、「無」を感じさせる空間で、そういう場所がイメージにあります。

— 最後に大事にしていることを教えてください。

大園 「焼酎造りは、人造り」という考え方を今でも大事にしています。焼酎って楽しい、濱田酒造って楽しい会社って思ってもらいたい。楽しい会社というイメージを作っていくため、新入社員歓迎会で賑やかしキャラを演じたのですがやりすぎて、会長から「ブレンダーはスマートでかっこよくあれ」と叱られてしまいました(笑)

ブレンダーの人材育成の観点から、きき酒師という社内資格制度を導入しています。かなり厳しい試験で1問でも間違ったら不合格なんですよ。何故かというと、我々毎日、数万本レベルで生産しているのですが、お客様にとっては唯一の1本、1本たりともそういう不良を出さないという考えのもとで行っています。私の夢は、将来的に全従業員をきき酒師にすることです。そんな工場多分ないと思うので。そこまで育成できればいいかなと思ってますね。

そしてもう一つ大事なことが酒質を言語化すること。言語化出来なければお客様には理解できない。そのため日々訓練を実施しています。