

若潮酒造株式会社



若潮酒造

WAKASHIO DISTILLERY
SHIBUSHI KAGOSHIMA JAPAN
EST.1968

杜氏 製造部長
高吉 誠

2006年入社 イタリアレストラン、酒類販売会社を経て入社。入社後一貫して焼酎製造に従事。



自由なブレンドが、華を咲かせた

製造部スタッフ7名全員が、20種類の原酒を使ってブレンドした焼酎
その一番人気は新人社員がブレンドしたものだった

— まずご入社の経緯について教えてください。

高吉 若い頃料理人になりたくて、イタリアレストランで働いていたんです。そこでワインを勉強し始めたら料理よりもワインに興味が出てきてしまって、お酒の販売会社に10年ほど勤めていたんです。今度はちょっとお酒を造ってみようと思って弊社に就職しました。ですので、食や飲食店や消費者、マーケットへの関心が強いんですよ。料理の感覚は僕の酒造りに凄く影響しているかなと思います。素材と素材を組み合わせる焼酎の良さを引き出す感覚が。元々実家が農家をやっていたので、原料にも関心があって、昨年から芋畑を準備していますし、柑橘類は5年前からいろいろな種類を植えています。ですから、原料を活かしたい、農家さんと一緒にやっていきたいという思いがあります。

— 柑橘と言えば、焼酎だけでなく柑橘を使ったスピリッツも造られていますね。

高吉 焼酎ブームが落ち着いて、売り上げが苦しくなってきた時にチャレンジ、挑戦をしようと。でも、やるからには焼酎屋が適当なスピリッツを造るわけにもいかない。若

潮酒造が造るスピリッツとして造っています。ただ、スピリッツと同じシリーズの商品銘柄で麦焼酎のものもあります。スピリッツと焼酎との垣根を越えてお客さんに喜んでいただきたい。別に焼酎って思って飲んでもらわなくても良くて、可能性が広がった方がいいかなと思います。

— 主力商品だけでなく様々な商品を開発しようと思われたのは何故ですか。

高吉 焼酎にもっと輝いて欲しい。そのために、新しい商品を作りたいという企画が営業のほうから上がって、製造部も同調して、そうだよなって。先ほども言いましたように、私は最初ワインから入りましたが、ワインは色々な良い香りを比べる。でも、なんで焼酎には臭いっていう表現があるんだろうって子供の頃から思っていました。父が一升瓶の蓋をポンって開ける音が嫌になるくらい、蓋を開けると部屋が臭くなる。それを変えたいという気持ちがずっとあって、出来るだけ多くのお客様に「いい香りだね」って言っていただけるよう主力商品の改良を続けて品質が良くなったのですが、さらに分かりやすい、誰にでも違いの分かるものを造りたいという気持ちがありました。



甘藷焼酎 WAKASHIO+ 歳ノ志

香り良い原酒を集めたブレンド

【特別な製法】華やかで甘味のある酒質にするため、一部は甘藷を熟成させ、また、米麴の割合を増やして製造した焼酎を使用している。さらにその他の甘藷焼酎や麦焼酎をブレンドする事で香味のバランスと複雑さがある酒質とした。

【香味の特長】バナナ、メロン、ライチといったフルーツの香りや、ラベンダーの様な香りを感じさせ、また、全体的に香味に透明感と爽やかさがあり、甘味がありながら後味にキレがある。

新人のブレンドを、全員が笑顔で送り出した

ー チャレンジの部の品質設計はどのようにされたのですか？

高吉 審査基準にあるような複雑さや余韻を出し、世界に通用する高アルコール度数の焼酎というのは意識するのですが、まだこの部が始まって2年目なので手探り状態です。アルコール度数35度以上の商品がなかなかないですし、うちの場合はどちらかというと綺麗な酒質なので、どうやって複雑さを出すかについて、凄く考えていました。ですが、失うものもないし、自由にやっていこうと。この鑑評会が我々の技術向上に役立つというのは身に染みて分かっているので、製造スタッフ全体の成長に繋がることをしたいと思ったんです。誰が選んだ、造ったとか関係なく、20種類の原酒を用意し、ベテランから1年目の若手まで私を含め7名のスタッフ各人が試行錯誤してブレンドをしたんです。それを誰がブレンドしたか分からないようにテイスティングをし、1番良かったお酒に投票し、最も人気があったものを出品しました。投票はブレンドをした本人以外全員の意見が一致したんです。

ー どなたのブレンドが選ばれたのですか？

高吉 製造部最若手の山内君がブレンドしたものが選ばれたんです。彼は高校2年生のときに地元の高校の職場体験で弊社に来て3日間働き、それをきっかけに入社してくれたんです。これも弊社にとって初めてのことで、嬉しかったです。

ともあれ、最若手のブレンドが選ばれたわけですので、先輩達には絶対悔しさもあると思うんですよ。皆一生懸命やりましたので。けれども、出品の時にはみんな笑顔で送り出し、また受賞の時には自分事のように喜んでいて、そういう雰囲気が嬉しくて。

面白かったのは、山内君は自分のブレンドした受賞酒よりも、レギュラー酒のお湯割りが一番美味しいと（笑）。普段から自分達が造っている焼酎の香りに馴染んでいて、安心するみたいです。



製造部スタッフの皆様。

左から2番目がチャレンジの部の受賞酒をブレンドした山内さん。製造場内には、製造部スタッフ全員の名前を掲げる説明板があり、見学者の方が見られるようにしている。

「和醸良酒※」の精神とメンバーの個性や長所を活かした酒造りでお客様の人生を豊かにする焼酎蔵を目指されている。

※ 日本の酒造りの精神を表すためにしばしば使われる熟語で、「和をもって造れば、良い酒が出来る」という意味。

ー この焼酎をどのように飲んでいただきたいですか？

高吉 お客様の人生を豊かにするお酒であって欲しいと思っています。食料不足が来るかもしれない時代において、お酒を造る意義や意味を考えないといけないと以前から思っていました。酒造りとは、乱暴に言えば、米や麦や芋のエネルギーをアルコールに変えているだけですし、お酒は生活必需品ではないかもしれない。だからこそ、お客様の人生を豊かにし、楽しい時間を産み出すものであって欲しい。今回の受賞酒も、入賞した後が肝心で、お客様に飲んでいただいて、「美味しいよ」と言われて初めて完結するものだと思います。

自分の想像の範囲外のものを作りたい

ー これから取り組みたいことについて教えてください。

高吉 フルーツの香りが強い新しいタイプの芋焼酎を売り出した時に、長年の焼酎愛好家の方、芋らしさのある焼酎を愛してくださっている地元の方には受け入れられないかなと思っていたのですが、意外とそうでもなく、一口飲んで見たら美味しいって言うていただけた。

ですから、まだ具体的なアイディアは浮かんでいないのですが、また新しいものを造りたい。想定していないもの、自分の想像の範囲外のことをどうにか造りたい。美味しい焼酎をきき酒すると、他社のものでも感動するんです。私でも感動するほどですから、一般消費者の方は人生変わるくらいの衝撃を受けると思います。そう感じる度に、まだまだ焼酎はいける、もっといけると思いますね。