

Subject: [qsob 212] 29日の九州支部OB・OG会と焼酎談義（薩摩半島：その2）

Date: Sun, 30 Nov 2003 12:08:40 +0900

X-Mailer: Microsoft Outlook Express 6.00.2800.1158

X-Mew: Text/Plain in Multipart/Alternative as a singlepart

六代目の福田です。

昨日は九州支部OB・OG会でした。詳細は別途報告があると思いますが、非常に楽しい飲み会でしたので、感謝の意味を込めて自分の方からも報告させていただきます。

参加者は現役幹部とOBを合わせて30名程だったと思います。監督も1次会の途中から参加されました。同期の木下は、帰省を兼ねてわざわざ神奈川から参加してくれました。数年ぶりの再会でした。

1次会は「三畏閣」、2次会は「海門」、そして仕上げの3次会は「花山」と、OBにとっては涙の出るような懐かしい会場でした。個人的にも「海門」の2代目が「久しぶりやね」と声をかけてくれたのには感激でした。殆どの学生も3次会まで顔を出してくれたのではないのでしょうか。

1次会の中では、30周年の式典時にも映写された各代の紹介や先日の九州大会の団演のビデオが映写されました。

学生、OBからパワーをもらった気がします。監督の「君たちは逃げ場ではなく心の拠り所という最高の財産を持っている。」という言葉も印象的でした。監督からはタイ訪問の話もありました。

OBが「今度はちょっと参加してみようかな」とますます思えるようなOB会になっていけば最高だと思います。幹事の深町君を始め、みなさま本当にありがとうございました。

1次会では野々下先輩より差し入れしていただいた麦焼酎「銀の水」をはじめ、色々な酒を味わいました。

「銀の水」は飲むと口いっぱいほのかな麦の香りが漂い、飲み終えた後もこころよい余韻が残るおいしい焼酎でした。

松中君の持参した「兼八の古酒」もすばらしい味でした。ウイスキーのような香りと、一口飲み終える頃に麦の香ばしさが漂う逸品でした。

焼酎の話を書きましたので、自分の焼酎談義を続けます。薩摩半島の続きです。

「さつま白波」があまりにも有名な薩摩酒造は枕崎市にあります。一度は口にした方々が多いと思います。さまざまな銘柄を持ち、鹿児島県外にも早くから進出し、鹿児島の本格焼酎の代名詞的な存在です。「さつまいもビール」を開発したり、平成4年には薩摩酒造文化資料館「明治蔵」を開設したりと、焼酎の普及にも力を入れています。

東京で売られている初期の「さつま白波」は川越産のさつまいもを使い、地元産よりすっきりした味で香りも優しく仕上げて出荷していたそうです。九州出身の人には評判が悪かったそうですが今はどうでしょうか。

薩摩半島は以前ご紹介したさつまいもが伝来した土地。

さつまいも普及の功労者の名を取った「前田利右衛門」は、5件の蔵元による指宿酒造協同組合（指宿市）が出荷しています。

田村（山川町）は白麹のコクと切れのある「薩摩の薫」、黄麹で仕込んだ「鷲尾」などを造っています。黄麹の焼酎は少ないのでお勧めです。

佐多宗二商店（指宿市）も積極的に商品開発をしています。

「不二才（ぶにせ）」は芋の風味を残したまるやかな仕上がりで、最近東京で人気上昇中とか。

「晴耕雨読」も時間をかけて仕込んだだけあり、さわやかな味に仕上がっています。

この蔵からは、全日空の国際線で飲まれている「刀」という焼酎があるそうです。

海外出張をされる方、全日空に乗ったときは是非味わってレポートしてください。

焼酎ばかり飲んでいると仕事をしょんかいな、という声も出そうですので、次回は発電所の仕事なども交えてレポートします。

六代目 福田 剛