

Subject: [qsob 273] 焼酎談義（霧島方面へ）

Date: Sun, 1 Feb 2004 17:47:37 +0900

X-Mailer: Microsoft Outlook Express 6.00.2800.1158

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

お疲れさまです。六代目の福田です。

関東支部のOB・OG会は盛況だったようですね。関西・中四国支部も人数では関東に及ばなかったようですが昨日は非常に盛り上がったようです。

九州支部も同様に更に盛り上げて行ければいいですね。

さて、焼酎談義を続けます。今回は、鹿児島から霧島方面に足を伸ばしたいと思います。

始良町の白金酒造は明治2年の創業で鹿児島でも歴史のある蔵の一つ。

昔ながらの頑固な味の「白金乃露」はお薦めの一つです。

甕仕込みの「石蔵」は手造り少量生産でありお目にかかりません。飲むと丁寧に造っているなという造り手の心意気が伝わってくるような焼酎です。

最近、片岡鶴太郎さんがその味に惚れ込み、ラベルのデザインを手がけた白麹の「鶴日和」、黒麹の「龍神蔵」も新しいブランドとして注目されています。

鹿児島空港のすぐそばにある日当山醸造（隼人町）の「アサヒ」は、コクときれがあり、独特の風味があります。

町内限定という「隼人心」は地味ですが魅力ある焼酎です。

萬膳酒造（国分市）は山奥の本当に小さな蔵。

「山小舎の蔵 萬膳庵」は黄麹、「山小舎の蔵 萬膳」は黒麹、二種類の芋焼酎を笠沙のベテラン杜氏、宿里利幸さんと若い当主、萬膳利弘さんが

かめ仕込みと木樽蒸留にこだわって造っています（東京方面で有名になりすぎ、川内でも殆ど手に入りません）。

先代が造っていたという「真鶴」も復活させて地元で愛されています。これもお薦め。

以下の2つの蔵の焼酎は自分も飲んだことはなく、高校時代の同級生の文章そのものです。

中村酒造場（国分市）の「玉露」もお薦めの焼酎です。

白麹と黒麹をブレンドした「上野原」、こうじ米を一工夫した「なかむら」も人気上昇中でなかなか入手困難です。

国分酒造協業組合からは「さつま国分」という白麹ものの定番を始めとして、香りがよくロックに合う「黄蔵」、珍しい芋の麹を使った「いも麹芋」を造っています。

佐藤酒造（牧園町）の人気ナンバーワンの「佐藤 黒」は日経新聞の土曜版なんでもランキングで1位となり人気が沸騰し、今では殆ど入手困難に。

当然価格もウナギ上り、今では「森伊蔵」、「魔王」あるいは「村尾」に次ぐ焼酎になっています。芦北の酒屋で年末たまたま売っていましたが値段はなんと1升6,800円でした（定価は2,400円）。美味しいのに間違いはありませんが、自分は最初飲んでそれほどインパクトを受ける焼酎ではありませんでした。

この佐藤酒造はもともと「さつま」という白麹の焼酎を出していましたが、西酒造と同じように若き二代目（東京農大卒）が大きく流れを変えたメーカーの一つです。

芋焼酎のメッカとも言われる伊佐地方、四方を山に囲まれて豊かな水に恵まれ米所としても知られています。

甲斐商店（大口市）の「伊佐美」はあまりにも有名、焼酎ブームの先駆けでした。

大口酒造協業組合からは「伊佐錦」というバランスの良い焼酎があります。

ラベルの文字は大口市出身の作家、海音寺潮五郎の揮毫だそうです。

最後に大山酒造は金山で有名な菱刈町にあります。

ここの蔵は「伊佐大山（だいせん）」一銘柄しか造っていません。値段は伊佐美の半分もしませんが、自分はこの手造り焼酎が大好きです。

これも造り手の心意気が伝わってくるような焼酎です。

いよいよ次は大隅半島です。大隅半島から島の焼酎を紹介すればこの焼酎談義も終わりになります。

皆さま、寒さ厳しき折、風邪などひかれないようお体ご自愛ください。

六代目 福田 剛