

Subject: [qsob 207] 全九州大会と焼酎談義（薩摩半島）

Date: Mon, 24 Nov 2003 14:00:36 +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。

峯君からのメールにもありましたが、九州大会では後輩達は非常によく頑張っていました。昨日、自分も午後からの本選を一部観させてもらいました。自分たちがやっていた頃との違い。

- ・ 女性拳士が非常に多い。ざっとみたところ3割位は女性。
いまは女性に人気がないと何でも流行らないのでしょうか。
女性同士の組演、男女の組演の部があるのには驚きです。
女性の3人がけもあつたのではないのでしょうか。
- ・ 当時と比べやはり髪が長い。女性が多いこともそう感じる一因かもしれない。
学生のお疲れさまでした。

それでは焼酎談義を続けます。薩摩半島に足をのばします。

原口酒造（吹上町）の「西海の薫」はのどごしの良さが特徴です。しかしこの焼酎は学連合宿の思い出が強すぎるせいか、さすがに飲もうという気になれません。
櫻井酒造（金峰町）の「小さな蔵」や「金峰櫻井」は白麹の焼酎と黒麹の焼酎を微妙にブレンドしたすっきりとした仕上がりが特徴です。

薩摩の小京都と呼ばれる知覧町の知覧醸造の「武家屋敷」は、まろやかな味の特徴、「知覧ほたる」という黒麹ものは、かつて知覧町で富屋食堂を営み「特攻の母」と呼ばれた鳥浜トミさんのお孫さんがラベルをデザインしたとか。

加世田市には萬世酒造があり、「萬世」という地元に圧倒的な愛飲者がいる焼酎があります。芋の甘さをほんのり感じる優しい焼酎です。量産していないのですが最近福岡の酒屋でも見かけました。

加世田市の隣町、仏壇で有名な川辺町にもおいしい焼酎があります。尾込商店の「さつま寿」は濃厚な味わいが地元で愛されています。また、高良酒造の「八幡」もお薦めの焼酎です。かめしこみとラベルにはっきりと記され、自家栽培のさつまいもと有機栽培の米を使って、丹念に造られています。

薩摩半島の続きは、またにしたいと思います。ここで笹田からのメールに対する回答を。

焼き芋焼酎は、以前北薩編で紹介した「さつま諸白」の鹿児島酒造が造っています。「黒瀬」もこの阿久根市の鹿児島酒造で造る焼酎のようです。これは自分も調べないとわかりませんでした。焼酎を造る「杜氏」は、「黒瀬杜氏」と「阿多杜氏」が

有名で、この焼酎の名前はそれに由来するのではないかと思います。杜氏の話は後日書きます。

川内原子力発電所は来年で20年を迎えます。1号は運転中2回ほど停めたことがありますが、2号は1回も運転中の計画外停止がありません。20年近く運転し、これだけ計画外停止が少ないというのは非常に優秀なプラントだと思います。安心してください(笑)。

福田 剛