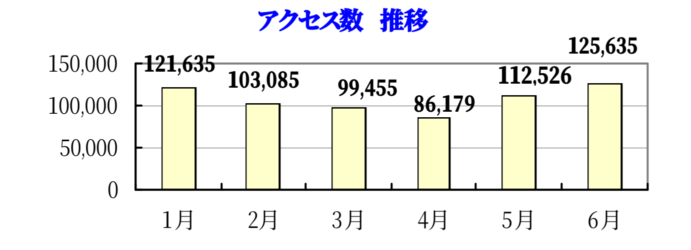
焼酎紀行 ニュース

2004 年 7 月 20 日号

■焼酎紀行アクセス数

7/1～7/19 までのアクセス数は **111,624 ページビュー**でした。

たくさんのご訪問ありがとうございました。



■お蔵探訪記・三和酒類様　～進化する三和酒類～

大分県の麦焼酎メーカー、三和酒類様に行ってきました。

三和酒類様は、宇佐市に本社工場、日田市にいいちこ日田蒸留所を持っています。(現在、「お蔵探訪記」でご紹介中です)

本社工場では、熊埜御堂宏實社長様、日田蒸留所では都瑠敬文所長様にお話を伺いました。お忙しい中にも関わらず、三和酒類様の事だけに限らず、焼酎業界の事、焼酎ブームの事など様々なお話をして頂きました。

お二方に共通していたのは、これまでの自社の取り組みについてきちんと分析されており、先を見据えて焼酎造りに携わっていることです。落ち着いた話口調からは、さらなる技術の追求をしていく強い意思がひしひしと伝わってきました。

また、焼酎造りに関して、焼酎業界の今後についても業界のトップ蔵元として責任感を強く持っていらっしゃるという印象を受けたものです。

三和酒類、熊埜御堂社長のインタビューに関しては、ただ今開催中の「焼酎紀行ホームページ・焼酎フェスタ 2004」の中でもご紹介しています。「本格焼酎について真剣に考えました」のコンテンツで「メーカーの焼酎戦略」という題目で語って頂いております。ぜひこちらもご覧になって下さい。

■アヤちゃんコラム　～今年も芋が足りない！～

芋焼酎の仕込みが来月より本格化します。芋焼酎は 8 月から 12 月までの収穫期に合わせて仕込みをしていきます。芋焼酎の製造は鹿児島県と宮崎県の南部、そして東京都の八丈島が中心です。

昨年は、原料であるサツマイモの不作の上に、急激に芋焼酎ブームが広がり品薄の状態となりました。しかし今年もやはり原料となる芋が足りないとのことです。サツマイモの大生産地、鹿児島県の調査では、予想需要量 47 万 7 千トンに対し、供給見込量は 35 万 5 千トン。つまり、5 万 2 千トンが不足する計算になります。生産農家も対策を講じようとはしていますが、それでも生産が追い着かないようです。

先日居酒屋に行き、とある芋焼酎を注文したところ、「入ってきておりません」と断られてしまいました。芋焼酎不足を自分自身が実感した一幕でした。同様の経験をされた方もいらっしゃるのではないでしょうか。スーパーやコンビニエンスストアーでも、数ヶ月の間、店頭から姿を消している銘柄もあります。

芋焼酎ファンの方々にとって、もどかしい日々はまだまだ続きそうですね。

■焼酎紀行ＨＰ更新情報

□　焼酎に合う料理

焼酎庵　武三様（鹿児島県）より「黒豚角煮　煮玉子添え」「さつま芋の唐揚げ」を紹介しています。南国鹿児島ならではの素材を使っており、メニューも鹿児島ならでは！！

黒豚角煮は、口の中でとろとろ溶ける食感を、さつま芋の唐揚げはホクホクと甘くて美味しい味を楽しむことができます。

□　焼酎が飲める店「焼酎☆魚 SASUKE」様

福岡市中央区の渡辺通りにあります「焼酎☆魚 SASUKE」様に行ってきました。

本格焼酎と泡盛の品揃えは約 500 アイテムと幅広い品揃え、好みの焼酎が見つかること間違いなしです。料理は、自慢の新鮮な魚料理を始め、焼酎に合う料理が多く取り揃えてあります。

店長の田嶋千功（たじまゆきのり）様は、「これからも本格焼酎の素晴らしさを伝えていきたい」と意気込んでらっしゃいました。

□　お蔵探訪記　三和酒類様

麦焼酎「いいちこ」を代表とする数々の麦焼酎の製造蔵元、三和酒類様のお蔵に行ってきました！

お酒は 20 歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社