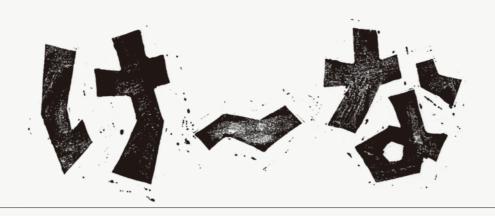
2021年11月号 発行:合名会社 天草酒造/発行人:平下 豊 Creative Direction, Design, Writing & Edit:小園勝之 撮影:野見山明子、外園あみ(天草酒造)



Volume. 2021.NOV

※『け〜な』は、天草の方言で「おいで」という意味

## 今年も仕込みが始まりました!









仕込みシーズン

日のスケジュール例

麹の温度管理/もろみの温度管理や

もろみの攪拌(※「かくはん」…かき混ぜること)

本郑初公開!?

就寝

起床

仕事開始

手入れ/蒸留の準備

チンタラ蒸留も始める

20:00

02:10

02:30

03:00

03:30

04:15

04:30

05:00

05:30

06:00

06:30

07:00

08:00

08:45

09:50

10:15

朝食

麹の盛り



仕込み期間中の一日のスケ

の下処理から蒸留までを指します。

二次仕込み。一次仕込みのもろみに芋と水を加え、さらに発酵させます。

恐ろしく早いと聞いていますので、 ジュールを教えてください。朝が

寝るところからお願いします(笑)。

この時期は夜は大体20~

20



間は、スポーツ選手にとっての と思います。 いです。芋の収穫シーズンに合わせ まるのは、単純に原材料の兼ね合 てということですね。仕込みの期 ゙シーズン中」のような位置づけだ

感の高い仕事が連日続きます。焼 いう流れ。その中で「仕込み」は芋 仕込み→蒸留→熟成→瓶詰め、 酎の造り方は一般的に、原材料の ┗処理→製麹→|次仕込み→二次 仕込みの間は、夜明けから緊張

は池の露の造り。その後、冬から春 造っていきます。池の露が先に始 先にかけて、天草など他の銘柄を どのように進むのでしょうか? 先ずこの晩夏から初冬にかけて

つつ、上限の42度を越えないよう 度が上がりすぎると自分の熱で死 に管理します。麹も人間と一緒で温 理が非常に大切です。池の露の場 んでしまうんです。だから、こまめ もろみも麹も生きもの。温度管 麹の温度は38度~42度を保ち

もデリケートなものなんですね。

の後もろみの温度管理や手入れ、 表をみてください(笑)。 のスペース、文字数の兼ね合いもあ 蒸留の準備です。…というか、 泊まって、起きて5分後には仕事 での仕事を始めます。以前は蔵に で2時10分に起床、2時半から蔵 していた時期もありました(笑)。 るので、詳しくは左のスケジュール 先ずやるのは、麹の温度管理、 取材中にも、もろみの状態を 、紙面

るのか。蔵人を代表して、 のような思いで毎年取り組んでい を、どれくらいの時間をかけて、ど

、社長の

の本番が始まります。本番とは

「仕込み」。文字通り、焼酎を仕込

み、製造に入るのです。どんな工程

8月30日。夏も終わりに近づくこ

半頃には寝るようにしています。

に様子を見る必要がある。

の頃から、天草酒造にとっての一年

確認しに行かれていました。とて

た。一年のスケジュールとしては、

今年も仕込みが始まりまし

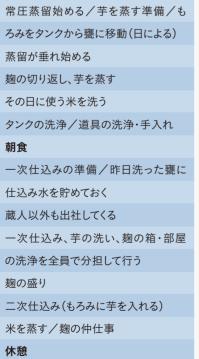
長してきてい いますし、ご期待ください! お米も芋も

蔵人たちもみんな経験を重ね成 最後にひと言お願いします。 るので、かなり任せら

来たての池の露を、一部特別に 新焼酎として発売します。デリ そして!今年も生まれた出

きますが、ここまで来るとやっと みの機関は緊張感の高い日々が続 みが概ね終 に、この麹づ は、焼酎の味に直結します。ちなみ ホッとできま (こしき)倒 どんな温度でどんな麹を造るか い感じ 今年の仕 凄くよいものになって にきています。今年は 込みはいかがですか? わった状態です。仕込 し』と言いまして、 ずね。 くりが終わるのを『甑 仕込

と思っていま れる部分も増えました。頼もし んなに任せた 嬉しい限りです。実は今度、み す。楽しみですね。 焼酎を造ってみよう 発酵を終えた「もろみ」を蒸溜。こうして焼酎の原酒が得られます。



蒸し上がった米を掘り起こしてパラパ 10:45 ラにして種麹を振る/道具の片付け 12:00 休憩 もろみの管理 13:00 仕舞い仕事(麹の手入れ)・温度管理 15:00 15:30 ~16:00 終了

## お披露目イベント開催!!

新焼酎の発売に際し、お披露目 イベントを開催します。新焼酎に 加え、新米と収穫したばかりのお 芋もご提供。皆さまにお目に掛か れるのを楽しみにしております。 【日時】10月30日 11時~ 【場所】KANPALAMAKUSA 【参加方法】当日現地にお越し いただければ、ご参加できます。

の焼酎の始まりを告げること みいただけます。ぜひご賞味を。 く、また違った味わいをお楽し をイメージしたデザインです。 通常品よりも熟成期間が短

長い農業の季節が終わり、今年 朝焼けになって顔を出します。 開くといつも池の露のラベルが 包み紙には夜空を模し、これを トな新焼酎を光から守る 出来ました 今年の池の露が そして今年も

ダブルヘッダー。

込みと稲刈りの

9月2日、天草酒造では稲刈り

絶品おにぎりで乗り切る



[上段]ほんのり秋めいてきた青空のもと稲刈りをしました。[下段・左]掛け干し作業完了の図。こうしてさらに美味しくなるのを待ちます。[中段・右]稲刈りになると「5月に植

まサウナなのである。

の辺は勿論わきまえている。

のである。決して深すぎず、長すぎず。

おっと、話が脱線してしまった。筋を元に戻そう。この

まず1には、思考の場であることだ。蔵の経営や、家

そして2には、サウナ上がりの一杯である。無論、急に キンキンに冷えたものを一気飲みするの危険さは承知

であるからして、アラフォーおじさんであるからして、そ

あとは、仕込みの時期特有の小さめの理由としては、

蔵のみんな以外の人と会話できるというのもある。仕 込みの時期は蔵に入り浸りゆえ、天草酒造の面々とし

大好きな仲間ではあるが、おうちご飯だけじじゃなくた

まには外食したくなるのと一緒で、他の人とも話したい。 そこでサウナだ。あの丁度良い薄~い会話がGOODな

サウナには10分入って水風呂。そして露天風呂の椅

子で外気浴。これを数セット繰り返すのが私のスタイ

ルである。この外気浴がめちゃくちゃ気持ちいい。しば

しば、いつのまにか眠りに落ちる。今日も寝ていた。束

の間ビクッとして起きる。ああ、こんな心地よく寝付いた のは、仕込み前に役人の講演を聞きにいって以来では

なかろうか。そしてまた眠る。整うとはまさにこのことだ。

そんなこんなの私にとってのサウナ。週に1回位来れ

ると良いのだがしかし、行きつけのサウナまで車で30

ますます止められない。これがサ道というものか…。

族の事など、大事なことを考える場が私の場合たまた

コラムも3回めになったので、すでにご案内の方も多い

と思うが、私がサウナに行く理由は2つ。

号でもすでに紹介

したように、絶賛仕

込み期間中である。なのに、

のかと?まさか。サウナコラ

は、新聞が印刷されてト

ろう頃に目覚め、おは4を

見ながら朝飯をかき込む。

詳しいが、目まぐるしい午前中がやっと終わって、仕舞

仕事が16時。これでもうヘトヘト。サウナ行くより、寝た

いのだ。そんな中のある日、少しだけ早く終えられたが

ゆえにサウナにやっと来れたのだ。なので、むしろ褒め てほしいくらいなのである。(誰か褒めてくれ!)おっと

焼酎のつくりに少し詳しい人ならばこう思うかもし

れない。「麹部屋も暑いから、汗はかけるでしょうに」→ (変換=わざわざそこまでしてサウナ行く必要あるの?)

と。否、笑止千万。それとこれとは、全く別ものなのだ。

指摘のとおり、仕事しているだけで大量に汗をかく。そ

れで毎日Tシャツを5~6回替えるのだが、そのせいだ

-ズン中の本塁打王争いと、オールスターゲームの ホームラン競争くらい違うのである。ちなみに、実際ご

…思わず心の声が出そうになってしまった。



員一丸となって勤しんだのでした。 回刈ったものは焼酎づくりに使う 訳にはいきません。快晴のもと全 入っており、体力的にハードな中で を行いました。仕込みに期間に お米。今回のは主に、KANPAI すが、たわわに実った稲を刈らない べる」用のお米です。品種はコシヒ AMAKUSAでご提供など「食 今年2回目の稲刈りですが、前

勿論ですが、ここ新和町では猪や カリ。米作りは天候とのたたかいは 美味しくなるんでしょうね。 茎の養分が穂の方(稲)にいって、 ことで自然にお米の水分が飛んで 差も活用できます。天日干しする が、これもやはり効果を実感しま

した。天気も良かったですし、寒暖

また、一週間掛け干ししました

いくこと、そして逆さにすることで

ことにいちいち感謝しています。 すずめ対策も必要です。それだけ に、今年も無事に稲刈りが出来た

ぎりにして食べました。これが本

新米は、早速従業員全員でおに

ご存知の方も多いかもしれません 当においしいんです。関係者の方は

えの方が育ち方も良いし、美味し ではの丁寧さなのか、何なのか定 械では再現出来ない、手植えなら 械植えの違いを認識しました。機 いんです。 かでは無いのですが、明らかに手植 今回はあらためて、手植えと機 も機会があれば是非ご賞味いただ ます(笑)。焼酎だけでなく、こちら にぎるから、というのもあると思い が、美智代さん(会長の奥さん)が

今のように?

と声をかけてもらいまし

仕事の経験の面ではどういった経緯で

入社後すぐに、関西のお酒関係の機械を

務もやっていましたので、繁忙期などにはそ

機械に関しては簡単なものなら、修理もや ,出荷のスケジュール計画などもやります。

ます。また造りのほう、いわゆる蔵人の業

工場業務全般です。機械の調整や、瓶詰め

仕事内容を教えてください。

えた頃にはあんなに背の低い苗だったのがこんなに大きく!」と毎度小さな驚きを覚えます。[下段・中/右]作業後のおにぎりを食べたあと。一同自然とリラックス。

りでしたが、現場は全然違いましたね。非常 械について学ぶことができました。また機械 らいました。酒造りの流れも学びながら、 5年程経って、天草に戻りました。全国津々 いたのでその辺りは少しは分かっているつも 作る会社に2年程勉強のために行かせても その後、醸造についても学ぶために、東京

浦々の酒蔵さんを見て回ることもできまし

観光のハブにも育てていきたいですね。 できる『場』がやっと出来ました。。今までは、 月にオープンしました。この場所への思いな う感じでした(笑)。またここを天草の東側の も「あれ、ここで買えますか?」って聞いちゃ 事務所で販売していたんです。来たお客さん どお聞かせください。 私たちにとって、お客様と会える、販売も

KANPAI AMAKUSAが5

と(笑)。

出してもらえるとの事でしたし、悪くないな 来ていたんです。それで「ウチで働かないか」 なきゃと考えてはいたので、若いうちに外に た。いずれ島に残ら

思い出ですね(笑)。日本酒・焼酎の様々な酒 活きていると感じます。 蔵の中の様子を見ることができたのは、今に たし、岩手から長崎まで車で移動とか、良い

入社までの経歴を教えてください。

たので、それもあり高校の頃にアルバイトに 新和町出身です。母が天草酒造で働いてい

る。不自由 都会に住 さが良いんです。

こですね。街にはなんでもある。逆に言うと 「ない」が無い。この辺は「なんにもない」が有 この辺りは「なんもない」のが良いんです。 んでたこともあり、実感したのはそ

天草ん酒蔵ん

#3



趣味 ソフトボール (子ども達に教えている)

> 好きな焼酎 米焼酎

天草のおすすめ 魚が何でも美味い!

なかった。それと同じである。ざっくり言うと。

Volume.3 2021年11月号(隔月刊/偶数月28日発行)

おっと、それは汗というより体重の話か。体重ついでに よく眠れる。願わくば毎日でも来たい。でも遠い。…ん? 言うと、言っちゃうと、なんとこの仕込み期間中は5kg そうだ!! KANPAI AMAKUSAにサウナをつくれば良

は平気でやせてしまう。しかし!あろうことか、誰も気付いじゃないか!仕込み水に使っている良質な地下水も

かないのである。みんながにぶいのか、わたしが繊細な ある。そしてロケーションも良い!車を使わずにサウナ のか…。まあ、95kgが90kgになったので、パッと見あま に行けるなんて、夢のようじゃないか。水風呂から出て1

り変わらないのかもしれない。そう言えば、かの平成の 分以内に焼酎ソーダも飲める。そうだ、そうしよう!これ 名横綱・曙が総合格闘技に転身し、負けが続いたころ を目標に頑張ろう!はうあ!私としたことが、また重要な

も20kg痩せたらしいが、それに気づく人はほとんど居 方針がひとつ、サウナで生まれてしまったではないか。

[次号予告(12月末発行予定)] 今後も新コンテンツ絶賛企画中! ご期待ください! ハイブリッドな一杯に仕 ん。そんな方にこそご賞味い 必要?」と疑問に思われる方 ただきたい、まさに芋と米の もいらっしゃるかもしれませ 母』を使用。焼酎なのに、吟醸 究の末に作り上げた『分裂酵 した。「吟醸感って、芋焼酎に 感のある味わいに仕上がりま イオニア・谷教授が、永年の研

ワンランク上の池の露として 湯島ポこのプレミアムな湯島 「he Highest Yeast、やす。 んだのが、この〝池の露 湯島 こ提供しております。池の露 熊本大学の酵母研究のパ 希少な湯島芋を使用して さらに特別な酵母で仕込

幻 0) 酵 母





The Highest Yeast (芋/500ml) ○アルコール分:38度