

# けな



## 焼酎蔵の一年

# 2022 → 2023



明けましておめでとうございませう。2023年も天草酒造の全員で一丸となって、よい焼酎を皆さまにお届けしてまいります。変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。新年の抱負を語るのも良いのですが、あまりない機会ですので、今号では天草酒造の2022年を振り返ってみたいと思います。少々お付き合い頂けますと幸いです。

### 我慢の冬、解放の春

まず1月。この頃から3月頃にかけてはコロナの第6波の時期で、天草酒造においても非常に厳しい我慢の時期でした。つくりとしては、主に『天草』の麦焼酎と米焼酎を行っていましたが、お店(KANPAI AMAKUSA)はなかなか営業出来ないし、同様に飲食店向けの注文もなかなか伸びず、今思い出しても重たい印象ですね。

3〜4月には、前年の秋から始まったつくりのシーズンが概ね終りを迎えます。一般的には、桜の花が咲くと新年度の始まりで、どちらかと言うと、身が引き締まるような感じとかと思いますが、私たちは逆で、その頃に『今年もやっとなつくりが終わった!』という状態ですので、どちらかと言うと解放感や充実感に満たされる頃なんですね。ちなみに、この時期に初めて瓶詰めして売り出す焼酎を『初焼酎』として、お祝的に販売することも多いです。

そして、4月もつくりを終えた後には、農繁期が始まります。その年の芋や野菜などを作るために、土づくりから行っていきます。ついで数週間前までは焼酎のつくりで、麴やもろみといった『生きもの』を相手に、緊張感の高い仕事をしてきた訳ですが、今度は天候や土を相手に、また大きく違った仕事

になってくる訳です。ギャップは大きいですが、案外みんなすんなり切替えています。もう慣れているんでしょうね。それから、4月は天草酒造の代表銘柄のひとつである『天草』が、酒類品評会で優等賞を受賞しました。製造場代表の賞で、二連覇でした。賞は何度いただいても、嬉しいものですし、何より励みになります。もちろん、またいただきたいので(笑)、頑張りますよ!他にも4月は『池の露湯島 The Engest Yeast』という限定酒もリリースしました。熊大酵母という特殊な分裂酵母を使つてつくった池の露湯島で、吟醸感のある味わいが特徴。新聞などメディアでも取り上げていただきました。

5月にはお客様と芋植えイベントを行いました。植えるのは焼酎の原料であり、そのまま食べても美味しいさつま芋です。20〜30人くらいの参加者さんたちと、朝から芋植えて汗をかいた後、ランチを一緒に食べて焼酎を飲むイベントです。その後、6月には田植えを行いました。芋など畑もそうですが、天草酒造ではこの2年で、農作面積を3倍ほどに拡大しました。理由は、手づくり焼酎にこだわりをもつ私たちですから、焼酎をつくる上で非常に重要な原材料も自分たちの手でつくるのが大事。そう考えたからです。当社Webサイトの「こだわり」ページにも詳しいので、ぜひご覧ください。

### 農繁期のあとは、つくりのシーズンへ

7月は今年はやりませんでした。が、蔵のすぐそばの立海水浴場の海開きに合せて、海開きイベントを行うこともあります。熊本で海水浴といったら、芦北か天草がメジャーどころですので、シーズンになると、この新和町にも多くの人か訪れます。また、夏はお盆前くらいまでは出荷の繁忙期でもありません。お中元やお盆の需要ですね。



そして8月もお盆を過ぎると、いよいよ仕込みシーズンへと向かっていきます。私たちの焼酎づくりは手作業の工程が多く、環境整備もその多くが人の手で行われます。したがって、掃除や道具の手入れも非常に重要。蔵の外の土間に至るまで、徹底的に掃除を行います。視察などで来られた方には驚かれることもあります。そうして、ようやく仕込みが始まるのです。9月は「ほとんど仕込み、時々蒸留」みたいな感じですが、け～な3号でも詳しく話しましたが、早朝から夕方まで仕込みの日が多いですね。ただ、やる事は決まっていますので、割と段取りよく進むので、慣れてきますよ。

秋らしくなる10月に入ると芋掘りが始まります。加えて仕込みもまだ続いているので、この時期が一番大変かもしれません。うっかりこの時期に在庫を減らしてしまつて、瓶詰めなんかも重なってきつりすると、もうてんやわんや。そして11月。このあたりはまだ、つい最近という感じですが、一大トピックは『天草酒造の収穫祭』でしょうか。このタイトルで行うのは初めてですが、これまで開催してきた『湯島 n i K A N P A A』の流れをくんだイベントなんです。『池の露湯島』という、天草群島にある湯島で作られた湯島芋を使った焼酎があるのですが、この湯島は他にも湯島大根など農作物が本場に美味いんです。そこで、地域を盛り上げたい!という思いから、その

年『池の露湯島』のリリースと、湯島の農作物を販売するイベントを湯島で行ったんです。それが、最近の当社の農作物への注力もあって、自社栽培の農作物も売れる体制が整ってきた。それで『湯島 n i K A N P A A』をKANPAA AMAKUSAで開催しよう、と相成ったわけです。なんだか文字にするとなんかやこしいですね(笑)。また、収穫祭では『池の露湯島 SLOWLY』シリーズも販売しました。これは湯島を、いわゆるチンタラ蒸留と言われる、昔ながらの方法で蒸留したもので、それを芋の品種ごとに展開していきます。まずは、黄金千貫と紅はるかを取り戻したいですが、おかげさまで非常に足出好調で酒質も好評をいただいております。



雲一つない秋晴れのもと、収穫祭には沢山の方に来ていただきました。

やっと12月まで来ました(笑)。ここはやっぱり何と云ってもWebサイトのリニューアルでしょう。長年の宿題をやっと終えたという実感です。当社の焼酎づくりへの考え方や、商品の紹介はもちろん、フレッシュな情報発信に加え、取扱店などお伝えしてまいります。魅力あるWebサイトに育ててまいりますので、見守っていただけますと幸いです。

### 天草酒造の2023年

折角ですので、この場を借りて2023年の抱負じやありませんが、今年の指針もお話させていただきます。まずは、『新和 de KANPAA』を是非実施したいと考えています。例年4月に行っていた町おこしイベントですが、コロナ禍により3年実施できておりません。主催の新和グッドカンパニーと連携して、地域の皆様はじめ日頃お世話になっている皆さんに、楽しいイベントを通して感謝を還元できればと思っています。



ふたつ目には、農業のさらなる拡充です。新和町にも耕作放棄地が多く、そうした問題にも対処していくべく、さらに農業を規模・質ともに向上を目指します。

最後にもう一つ。KANPAA AMAKUSAをもっと機能させてまいります。やはりこれもコロナの影響が大きく、当初やりたいと考えていたことが、十分にできていないと言えませんが、カフェとランチ営業の平準化と内容の充実に加えて、生産者と料理人などがマッチング出来るような企画など、やりたいことが沢山ありますので、ひとつひとつチャレンジして参ります。

## サウナと焼酎と私

vol.6

超常連だけどヒマじゃない

平下豊

師 走に入り、今年の仕込みもあと一品種の蒸留を残すのみとなった。9月に仕込みが本格的になってからというもの、3ヶ月は無休で頑張ってきた。いや、盛っていないマジである。

そんな具合で働きづめだったせいか、仕込みがほぼ終わったというのに、どうしても気が湧いてこない。例年だと、このくらいのタイミングで大体風邪をひく。しかし、まだまだコロナ禍。おちおち風邪もひけない。その一方で、飲み会は多い。夜飲んで、16時まで仕事する。そしてサウナに行って、また夜飲んで…そんなルーティンである。「社長は飲んでばかりで羨ましいですねえ」と、ちょこちょこ言われるのだが、これだけは伝えておきたい。私の飲みというの、今現在100%仕事なのだ。「天草酒造の社長と飲むことは楽しみ!」。一緒にいた方には、100人中100人、そう思ってもらいたい。だから、飲み会パフォーマンスを発揮するために、体調にも万全を期したい。昼の仕事以上に…。否、同じ位に。そう。健康のため仕事のための、サウナ活動なのだ。つまり、私にとってサウナとは、睡眠と同じくらい大事なものである。

さて、今年の仕込みも、社員さん達とサウナのおかげで、すこぶる良い体調のもと、良い仕込みができた。天草酒造は毎日、麴を造り仕込みをするので、毎日同じルーティンだ。だいたい最後の仕舞仕事という麴の手入れが15時半に終わる。それから18時まで、もちろんは生きているので温度管理の仕事をする。近年は、社員さんたちのスキルが上がったこともあり、この夕方の時間はその日当番で泊まる社員さんが見てくれる。だから、15時半くらいから私の唯一の自由時間だ。

お客さんが来ればこの時間におしゃべりをしたりするが、別に毎日来客がある訳ではない。じゃあ何をやる? 朝が非常に早いから、仮眠をとって良いのだが、この時間に寝てしまうと夜眠れなくなってしまったりするので、それは控える。そこで!のサウナである。まるでパズルのラストピースがハマったかの如き、美しいスケジュールがここに完成する。

一番近くのサウナまでは約20分。なので概ね16時前にはサウナに入っている。いつも見る常連さんがいるが、思えば私もかなりの頻度で来ている。なんなら、週7行った週もある。もはや私も常連だ。というか、『超常連』とか『常連頭』と常連さんたちに思われているかもしれない。ちなみに、16時前にサウナに入っている現役世代は私だけだ。「暇なんかな?」と常連さんに思われてもしょうがない。でも、これはこれでなんかイラッとす。かと言って、説明するの面倒だ。「朝3時過ぎに起きて、△△△△をして、○○○○をして…」などと、説明するなんて絶対いやだ。そんな事より「トノウ」べきだ。

サウナの時間は社員さん達が作り出してくれた貴重な時間だ。去年までは、ほとんど取れなかった時間だ。それもこれも彼らの成長の証である。感謝しかない。ちなみに、この地元のサウナは温度が高いから、5セット1時間有れば充分だ。17時ころには、最高の気持ちで家路に着く。夕方の確認作業を終えて、当番の社員さんと夕食を囲む。仕事の話をしたり、くだらない話をしたり、楽しい時間だ。正直、数年前まではこんなに余裕を持って仕込みが出来てなかった。きっと私が、もっとビリビリしていた。少しずつ思い描いた形に近づいて来ている。感慨に浸りながら程よく酔う。比較的私と年代の近い40代が中心になって、少しずつ、でも着実に、焼酎蔵としてたくましく、成長している実感が確かにある。ん? いつになく真面目ですと? まあ良いじゃないですか。12月だし(笑)。「野球の話はどうした?」そんな読者諸氏の声も聞こえる気がするが、これはサウナコラムなのであしからず。

## 天草人

#6 山下さん

趣味 船釣り(浮き釣り) (年100回位?)

好きな焼酎 池の露ロックか ちよい水

天草のおすすめ 釣りスポットが充実!!

仕事内容を教えてください。仕込み全般を行っています。あとは、フォークの免許を持っているので乗り物担当でもあります。少人数の蔵です。繁忙期には箱詰めやラベル貼り、配達なども含め、事務仕事以外は何でもやっています。

— どういった経緯で天草酒造に? 天草酒造に入る前は、鹿児島島の焼酎蔵で現場の管理者をしていました。サーフィン好きが高じて行き着いた鹿児島には、結局10年ちょっと居たので、今でも連絡を取りあう友人も多いです。当然、居心地も良かったんですが、親も年を取って近づくに居てあげたいなと思ってた矢先に、知り合いから蔵社長の平下を紹介いただきました。私も天草に帰るなら、焼酎づくりが出来たら良いなと思っていましたし、そこからはトントンと入社が決まりました。天草酒造には、今年で6年目になります。

— 実際に入社しての印象はどうでした? 同じ焼酎づくりでの転職でしたが、前の蔵はもう少し規模が大きかったんで、比較的機械化も進んでいました。翻って、天草酒造は手づくりを大切にしている焼酎蔵です。芋の下処理や、米蒸し、製麹など、同じ工程でも新しい学ばなきゃいけないことも多かった。さらに、温度管理も人が行うので、違いはかなりあり、学びなおしという感じでした。

— 焼酎蔵の仕込みの時期って朝早いですが、しんどくないんでしょうか? 全然平気です。日によっては太陽が出る前から仕事して、夕方くらいまで。釣りもサーフィンも朝が早いですし、問題ないという朝に強いです(笑)。オフシーズン(仕込み期間ではない時期でも7時半くらいから仕事していただきます)出勤前に釣りに行きます(笑)。

— 去年11月には『天草酒造の収穫祭』がKANPAA AMAKUSAで行われました。イベントを開催していかがでしたか? やっぱ良かったですね。昨年5月にこのKANPAA AMAKUSAが出来てから、コロナ禍もあって、なかなかイベントもできない中で、久しぶりにあつた形で沢山の人が来ていただいていたので、イベントを開催できました。無事に終わってホッとしています。

— 天草酒造は、山下さんにとってどんな場所ですか? 良い焼酎をつくらうと頑張る毎日ですが、おかげさまで充実しています。自分も焼酎を飲むのが好きですし、鹿児島島の友人にもつくった焼酎を送ったりして、「美味い!」と言ってもらえると嬉しいですね。私たちが頑張ってきた焼酎が、少しずつでも広まっていくのが嬉しいです。

け～な Volume.6

2023年1月号(隔月刊/偶数月28日発行)

[次号予告(3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!

去る12月に、天草酒造のWebサイトをリニューアルしました。これまで、主に弊蔵代表の平下が口頭でお伝えしてきた(とんだだけ)笑、天草酒造の焼酎づくりのこだわりや、商品紹介をWebサイトに託しました。

他にも、天草への思いや、この『け～な』のバックナンバー、取扱店一覧をはじめ、天草酒造の『いまを、お届けしてまいります。ぜひ、酒の肴でも見ただけなら幸いです。

天草酒造Webサイトこちらからどうぞ!!

NEWS

天草酒造のWebサイトがリニューアルしました!!