

けーな

特別編

Volume. 8
2024.JAN

※『けーな』は、天草の方言で「おいで」という意味

2024年1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 ほか



今年を
ふり返る
@サウナ

サウナ
と
焼酎
と
私

vol.8

コラムから
メインへ昇格!?

平下 豊

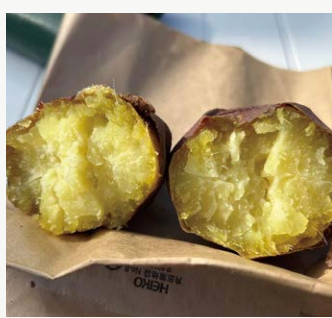


「まさかの！」である。本紙のご愛読者の中でも、熱烈なファンが多い(?)、天草酒造・代表の平下豊によるサウナコラムが、メイン記事になってしまいました。平下曰く「編集ミーティングをしたら、ノリでそうなった」とのこと。そんな訳で、実験的な『けーな』第8号をお届けします。年越し・年始めの焼酎のお供になれば幸いです。

「今年も一年早かった!」。12月になると、そこかしこから聞こえるそんな声。かく言う私も同感である。むかし、おじさんたちが「年を取るともつと早かぞ〜」と言っていたが、まさにその通りと感じるような年に、いよいよ私もなってきた。今年で46歳。それなりに年も重ねてきたが、サウナのおかげもあつてか、体のほうは元気そのものである。そんな訳で本コラムの内容を考えるべく、今日もサウナにきている(読者諸氏は当然)「存じであろうが、いつもこのコラムの内容はサウナで考えているのである」。今回は、3年目となり毎年恒例になりつつある「二年を振り返る回」である。しかも、サウナコラムが紙面をジャックしている特別編だ。そりゃあ張り切って水だつて2リットル買ってくるさ。前置きは、この位にして、本題へ入ろう。

収穫祭

2023年。まず直近の話題としては『天草酒造の収穫祭』である。昨年仕込んだ湯島芋で醸す、ちょっと特別な池の露。その販売を記念して毎年開催しているもので、今年も11月26日(日)に無事に開催出来た。ちなみに自他共に認める晴れ男である私。無論、この日も好天だった。「収穫祭」と銘打っているの、催しとしては焼酎の販売だけでなく、湯島芋や湯島大根の販売に加え、私たち天草酒造による自社栽培のお芋や焼き芋、同じく自社栽培の掛け干したお米の販売。地元の飲食店さんなど



この日は、特別に「蒸留したて」の湯島を販売。レギュラーの湯島との飲み比べもおすすめ。はまや旅館さんや、海鮮蔵さんの出店も好評。自社栽培の焼き芋も手前味噌ながら美味。



「収穫」ついでに、農業の話にも少し触れておきたい。天草酒造ではここ5年ほどで、一気に芋の自社栽培量が増えた。コロナ禍と芋の病気という困難な状況もある中ではあったが、逆にそれが背中を押してくれたと言っても過言ではない。向かい風こそ大きく飛び立つチャンスだということを実感。良い芋も多く収穫出来るようになって

農業の話

かにハードな日々が続く。そんな中での「収穫祭」。よろこびと安堵の気持ちでいっぱいなのだ。だから、こうしたイベントの日には、私もお客さんと一緒に、蒸留したての湯島を朝から飲み、ほどよく酔っ払う。来てくださった皆さんの笑顔に着に、気持ち良く酔っ払う。初めてのお客さん同士が仲良くなつて焼酎を飲んでいる様子を見ると、改めて「やっぱり焼酎はこうでなくっちゃ」と思う。



来た中であらためて思うのは、やはり農業は難しいということ。例えば土作り。畑は基本的に耕作放棄地だった場所を開墾して広げているが、全てが良い土とは限らないのだ。芋の収穫も全て終わった今、これからは土造りをしていくのである。自然の状態では微生物が活躍出来る土壌を作りたい。これって、実はほとんど焼酎造りと一緒だ。我々が主役ではなく、目に見えぬ微生物の働きを手助けする。難しいのは百も承知だが、少しずつ改善して素晴らしい農作物をつくりたいと考えている。

